



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – 2033 / 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 5410206 Производство на захар и захарни изделия** 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**

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	541	ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
Професия	541020	ОПЕРАТОР В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ
Специалност	5410206	ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ

Утвърдена със Заповед №/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 **5410206 Производство на захар и захарни 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 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 захар и захарни изделия” (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 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: Приемане, окачествяване, очистване от примеси и измиване на цвеклото

План-тезис:

Характеристика и състав на захарното цвекло. Технологични операции и процеси за приемане, окачествяване, почистване и измиване на цвеклото – последователност, цел, същност, теоретични основи. Технологично оборудване – видове, предназначение. Устройство и действие на камерен камъкоуловител и на сламоуловител. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: В захарния завод пристигат три вагона с цвекло. В първия има измръзнало, във втория – здраво, а в третия преобладава наранено и насечено цвекло. Какъв начин на разтоварване ще изберете и накъде трябва да бъде насочена всяка партида – за съхранение или преработка? Обосновете отговора си.

Дидактически материали: Схеми на камерен камъкоуловител и на сламоуловител.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености и състава на захарното цвекло	5
Познава последователността на технологичните операции, обяснява тяхната цел, същност, теоретични основи	20
Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройство и действие на камерен камъкоуловител и на сламоуловител	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 2: Нарязване на цвеклото и екстрахиране на захарозата

План-тезис:

Характеристика на цвеклови резанки, видове, окачествяване. Същност, цел, теоретични основи на процесите нарязване и екстракция. Характеристика на суровия сок. Технологично оборудване за нарязване и екстракция – видове, предназначение. Устройство и действие на екстракционен апарат ДС. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: При контролиране рН на суровия сок в екстракционния апарат е измерена стойност $pH < 6$. Обяснете причините за повишената киселинност на суровия сок и посочете начините за отстраняване на проблема.

Дидактически материали: Схема на екстракционен апарат ДС.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености, видове и окачествяване на цвеклови резанки	5
Обяснява същността и теоретичните основи на процесите нарязване и екстракция. Назовава технологичните показатели на суровия сок	20

Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройство и действие на апарат ДС	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 3: Очистване на сока

План-тезис:

Характеристика на суровия сок, необходимост от очистване. Технологични операции и процеси за очистване на сока – последователност, цел, същност, параметри. Технологично оборудване за очистване на сока – видове, предназначение. Устройство и действие на сатуратор. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Посочете какви спомагателни материали трябва да се доставят в завода, за да се осигури нормалното протичане на всички операции по очистването на сока.

Дидактически материали: Схема на сатуратор.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Посочва състава на суровия сок и обяснява необходимостта от очистване	5
Познава последователността на технологичните операции, обяснява тяхната цел, същност, теоретични основи	20
Назовава вида и предназначението на технологичното обзавеждане. Описва устройството и действието на сатуратор	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 4: Сгъстяване на очистения сок и сваряване на първа захарна маса

План-тезис:

Характеристика на лекия сок. Необходимост от сгъстяване, основни принципи на сгъстяването, етапи на сгъстяване. Характеристика на тежък сок, технологични операции и процеси при сваряване на първа захарна маса, характеристика на първа захарна маса. Технологично оборудване за процесите сгъстяване и сваряване на първа захарна маса. Устройство и действие на вакуумапарат. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Защо трябва да се отстранява накипът в изпарителните уредби и по какъв начин може да се извърши почистването на нагревните повърхности?

Дидактически материали: Схема на вакуумапарат.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характеристиката на лекия сок. Обяснява необходимостта от сгъстяването му, назовава основните принципи и етапи на сгъстяване. Описва характеристиката на тежкия сок	10
Обяснява същността и последователността на технологичните процеси при сваряване на първа захарна маса	15
Назовава вида и предназначението на технологичното оборудване. Описва устройството и действието на вакуумапарат	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 5: Преработване на първа захарна маса. Сушене, опаковка и съхранение на захарта

План-тезис:

Характеристика на първа захарна маса. Технологични операции при центрофугиране и сушене на захарта – цел, същност, теоретични основи. Характеристика на бялата захар. Технологично оборудване за центрофугиране, сушене, сортиране на захарта. Устройство и действие на центрофуга за захарна маса. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изивания.

Примерна приложна задача: Сравнете складовото и безамбалажното съхранение на захарта. Посочете предимствата и недостатъците им.

Дидактически материали: Схема на центрофуга.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характеристиката на първа захарна маса. Обяснява технологичните операции при центрофугирането ѝ	12
Обяснява технологичните операции при сушене и сортиране на захарта. Описва характеристиката на готов продукт бяла захар	13
Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройството и действието на центрофуга за захарна маса	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 6: Производство на царевично нишесте

План-тезис:

Характеристика и приложение на нишестето. Избор на суровини. Технологични операции и процеси при производство на царевично нишесте – последователност, цел, същност, параметри. Технологично оборудване – видове, предназначение. Устройство и действие на зародишоотделител. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Какви отпадни продукти се отделят при производството на царевично нишесте? Изхождайки от състава им, направете предложения за тяхното оползотворяване.

Дидактически материали: Схема на зародишоотделител.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характеристиката и приложението на нишестето	5
Посочва последователността на технологичните операции, обяснява тяхната цел, същност, параметри	20
Назовава необходимото технологично оборудване, описва устройството и действието на зародишоотделител	15
Познава опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 7: Производство на течна гликоза

План-тезис:

Характеристика и приложение на течната гликоза. Изисквания към суровината. Технологични операции и процеси за производство на течна гликоза – последователност, цел, същност, параметри. Технологично оборудване – видове, предназначение. Устройство и действие на хидролизатор с непрекъснато действие. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете какво представлява показателят “Карамелна проба” и какво е значението му за производството на захарни изделия.

Дидактически материали: Схема на хидролизатор с непрекъснато действие.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Познава характеристиката и приложението на течната гликоза	5
Посочва последователността на технологичните операции, обяснява тяхната цел, същност, параметри	20
Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройството и действието на хидролизатор с непрекъснато действие	15
Обяснява опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 8: Получаване и обработка на карамелажна маса

План-тезис:

Характеристика и видове карамелажни изделия. Изисквания към суровините. Технологични операции и процеси за получаване и обработка на карамелажна маса – последователност, цел, същност, параметри. Технологично оборудване – видове, предназначение. Устройство и действие на вакуумапарат с полунепрекъснато действие. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Получени са карамелажни бонбони с шупли и неравномерно оцветяване. Посочете причините за тези недостатъци и начините за недопускането им.

Дидактически материали: Схема на вакуумапарат с полунепрекъснато действие.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характеристиката, видовете карамелажни изделия, необходимите суровини и материали	10
Посочва последователността на технологичните операции. Обяснява тяхната цел, същност, параметри	15
Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройството и действието на вакуумапарат с полунепрекъснато действие	15
Обяснява опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 9: Оформяне на карамелажната маса и допълнителна обработка на изделията. Пълнежи.

План-тезис:

Видове пълнежи, изисквания, суровини. Технологични операции и процеси за формоване на карамелажната маса и обработка на изделията – последователност, цел, същност, параметри. Технологично оборудване – видове, предназначение. Устройство и действие на машина за увиване на карамелажни бонбони. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: При покупка на карамелажни бонбони се установява залепване на опаковачния материал върху бонбона. Посочете грешките в технологичния процес, в съхранението или в материалите, които могат да доведат до появата на този недостатък.

Дидактически материали: Схема на увивачна машина.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Познава видовете пълнежи, изискванията към тях, необходимите суровини	10
Посочва последователността на технологичните операции. Обяснява тяхната цел, същност, параметри	15
Назовава необходимото технологично оборудване. Описва устройството и действието на машина за увиване на карамелажни бонбони	15
Описва опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания към технологичния процес и оборудването	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 10: Производство на драже бонбони

План-тезис:

Характеристика на драже бонбони. Видове. Видове корпуси. Технологични операции и процеси за производство на захарно и шоколадово драже – цели, същност, технологични условия и параметри. Технологично обзавеждане – предназначение. Дражир барабан – устройство, действие, видове. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Произведена е партида захарно драже “Детска радост” със следния външен вид: дражетата са различни по големина, бледо оцветени, без необходимия блясък. Посочете технологичните пропуски и грешки и начините за отстраняването им.

Дидактически материали: Схема на дражир барабан.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на драже бонбоните и видовете им. Обяснява видовете корпуси	5
Обяснява технологичните операции: последователност, цел, същност, технологични условия, параметри	20
Назовава технологичното обзавеждане и предназначението му. Обяснява устройството и действието на дражир барабана	15
Обяснява здравословните и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 11: Производство на желе бонбони

План-тезис:

Характеристика на желе бонбоните. Видове желиращи вещества и особеностите им. Други видове суровини и материали. Производство на желе бонбони с пектин: технологични операции и процеси – последователност, цел, същност, параметри. Технологично обзавеждане при производството на желе бонбони – последователност, предназначение. Устройство и действие на машина за отливане на корпуси в нишестени гнезда. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Посочете в производството на желе бонбони с желатин кои от изредените суровини и материали НЕ се използват: захар кристал, пудра захар, ретардатор, гликоза, желатин, агар агар, вода, бои, есенции, киселини, глицерин, сорбит, нишесте, растително масло, кувертюр. Обосновете отговора си.

Дидактически материали: Схема на машина за отливане на корпуси в нишестени гнезда.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на желе бонбоните. Назовава видовете желиращи вещества и техните особености. Посочва суровините и материалите	5
Обяснява технологичните операции и процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане – последователност и предназначение. Обяснява устройството и действието на машина за отливане на корпуси в нишестени гнезда	15
Обяснява здравословните и безопасни условия на труд	5
Познава санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 12: Производство на млечно-маслени бонбони

План-тезис:

Характеристика на млечно-маслените бонбоните. Видове представители и характерни особености. Необходими суровини. Технологични операции и процеси за производството на “Карамел Лакта” – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за производство на “Карамел Лакта” – предназначение. Устройство, действие и видове конструкции на парен бланшор. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания при производството.

Примерна приложна задача: Кои от изброените операции и технологични условия осигуряват аморфната структура и твърдата консистенция на “Карамел Му” и защо е необходимо повишено съдържание на захар и на гликоза, таблиране на масата, охлаждане в покой на масата, увиване поединично в парафинирана хартия, прибавяне на бои.

Дидактически материали: Схема на парен бланшор.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на млечно-маслените бонбони. Назовава видовете и представителите. Посочва суровините	5
Обяснява технологичните операции и процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане за производство на “Карамел Лакта” – последователност, предназначение. Обяснява устройството, действието и видовете конструкции парен бланшор	15
Обяснява здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 13: Производство на шоколадова маса

План-тезис:

Характеристика на шоколадовата маса. Видове. Необходими суровини и полуфабрикати. Технологични операции и процеси за производство на шоколадова маса – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за производство на шоколадова маса – последователност, предназначение. Устройство и действие на петвалцова мелница. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Едрината на частиците на проба шоколадова маса е 40 микрона. Определете грешките и пропуските в производството на шоколадовата маса и посочете как да се отстранят, за да се получи необходимата финост.

Дидактически материали: Схема на петвалцова мелница.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на шоколадовата маса. Обяснява видовете шоколадова маса и технологичните им особености. Посочва суровините	5
Обяснява технологичните операции и процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане за производство на шоколадова маса – последователност, предназначение. Обяснява устройството и действието на петвалцовата мелница	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 14: Темперирание на шоколадова маса и формование на шоколадов блок

План-тезис:

Характеристика и класификация на шоколадов блок. Темперирание и производство на плътен шоколадов блок. Технологични операции и процеси – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за темперирание и производство на шоколадов блок готов продукт – последователност, предназначение. Устройство и действие на темперир машина. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Купувате шоколадов блок. Оказва се с побеляла повърхност, без търговски вид. Обяснете причините за побеляването на шоколада. Посочете мерките за недопускане на този дефект.

Дидактически материали: Схема на темперир машина.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва видовете шоколадов блок, технологичните особености, суровините	5
Обяснява операциите и технологичните процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане за производство на шоколадов блок – последователност, предназначение. Обяснява устройството и действието на темперир машина	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 15: Производство на халва

План-тезис:

Характеристика, видове халва и специфични особености. Производство на слънчогледова тахан халва. Технологични операции и процеси – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за производство на слънчогледова тахан халва – последователност, предназначение. Предназначение, устройство и действие на машина или апарат по избор - шеритовка, мелница за получаване на тахан, биячен бланшор. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете как се извършва тахановата проба и какво е нейното предназначение.

Дидактически материали: Схема на оборудването по избор.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на халвата. Изрежда видовете халви и посочва специфичните им особености	5
Обяснява операциите и технологичните процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане за производство на слънчогледова тахан халва – последователност и предназначение. Обяснява предназначението, устройството и действието на машината или апарата по избор	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 16: Производство на локум

План-тезис:

Характеристика, видове локум и специфични особености. Суровини. Класически и автоклавен метод за сваряване на локумена маса – дозиране на суровините, технологични условия и параметри. Предимства на автоклавния метод. Производство на обикновен локум по автоклавния метод - операции и процеси /последователност, цели, същност, условия и параметри/. Технологично обзавеждане за производство на локум по автоклавния метод – последователност, предназначение. Автоклав – устройство, действие и предимства пред парния бланшор. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: При отварянето на кутия с локум се установява, че локумените парчета са залепени едно за друго. Посочете възможните причини за това и начините за недопускането им.

Дидактически материали: Схема на автоклав.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на локума. Изброява видовете локум. Посочва основните суровини и обяснява ролята им	5
Обяснява технологиите за сваряване на локум по класическия и по автоклавния метод. Посочва предимствата на автоклавния метод. Обяснява операциите и технологичните процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане за производство на локум по автоклавния метод – последователност и предназначение. Обяснява устройството, действието и предимствата на автоклава пред парния бланшор	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 17: Производство на бисквити

План-тезис:

Бисквити – характеристика, видове. Суровини – основни, допълнителни и спомагателни. Тестообразуване – същност, роля на суровините. Видове теста – характеристика, суровини, условия при омесване и формоване, технологични параметри. Производство на обикновени бисквити. Технологични процеси и операции – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за производство на обикновени бисквити – последователност, предназначение. Тестомесачна машина – устройство и действие. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обикновени бисквити излизат от печта ненабухнали. При сравняване на цвета им с еталона се вижда, че горната им повърхност е кафява, а долната – бяла. Установете причините за некачествено опечените бисквити. Предложете условия за набухването им и за придобиването на златистожълт цвят от двете страни.

Дидактически материали: Схема на тестомесачна машина.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености на бисквитите. Изрежда видовете бисквити и техните специфични особености. Изброява суровините	5
Обяснява същността на тестообразуването и ролята на отделните суровини. Описва характерните особености, технологичните условия и параметри при омесване и формоване на видовете теста. Обяснява операциите и технологичните процеси – последователност, цели, същност, условия,	20

параметри	
Посочва технологичното обзавеждане за производство на обикновени бисквити – последователност и предназначение. Обяснява устройството и действието на тестомесачната машина	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема 18: Производство на вафли

План-тезис:

Вафли – характеристика и класификация. Видове вафлени кори – характеристика, суровини. Изисквания към пълнежите. Видове пълнежи – характеристика и суровини. Технологични операции и процеси при производството на вафлени кори, вафлена паста и вафли - готов продукт – последователност, цели, същност, условия и параметри. Технологично обзавеждане за производство на тунквани вафли с пастен пълнеж – последователност, предназначение. Тункмашина – устройство и действие. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примена приложна задача: Определете причините за получаване на тунквани вафли с побеляла повърхност и с тегло, надвишаващо нормативното. Посочете начините за коригиране на отклоненията в качеството им.

Дидактически материали: Схема на тункмашина.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 60
Описва характерните особености и класификацията на вафлите. Изрежда етапите на производство. Назовава видовете вафлени кори и съветните суровини. Обяснява изискванията към пълнежите. Изрежда и характеризира видовете пълнежи и суровините им	5
Обяснява операциите и технологичните процеси – последователност, цели, същност, условия, параметри	20
Посочва технологичното обзавеждане – последователност, предназначение. Обяснява устройството и действието на тункмашина	15
Посочва здравословните и безопасни условия на труд	5
Посочва санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

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 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. Божков, Л., Пенев, П. Производство на захар и захарни изделия, Земиздат, София, 1988.
2. Божков, Л. и др. Технология на захарта и захарните изделия, Земиздат, София, 1992.
3. Бабеv, Д. и др. Технологично обзавеждане на предприятията за производство на захар и захарни изделия, Техника, София, 1980.
4. Пенев, П., Суровини за производство на захар и захарни изделия, Хр. Г. Данов, Пловдив, 1982.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

инж. Лидия Докова – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София
инж. Мария Димитрова – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София

IX. ПРИЛОЖЕНИЯ:

а) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**
по професия код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост
специалност код 5410206 Производство на захар и захарни 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)

б) Примерно индивидуално практическо задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост
специалност код 5410206 Производство на захар и захарни изделия**

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)

отклас/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)

