



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – 2034 / 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 5410207 Производство на тютюн и тютюневи 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 СППОО	Наименование
Професионално направление	541	ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
Професия	541020	ОПЕРАТОР В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ
Специалност	5410207	ПРОИЗВОДСТВО НА ТЮТЮН И ТЮТЮНЕВИ 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 код 541020 **Оператор в хранително-вкусовата промишленост** специалност код 5410207 **Производство на тютюн и тютюневи 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 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 тютюн и тютюневи 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/специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.
- 2. За държавния изпит по практика на професията/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/специалността.
 - б. Примерно индивидуално практическо задание.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА

- 1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание:**

Изпитна тема № 1	Сушене на ориенталски тютюн
------------------	-----------------------------

План-тезис:

Изисквания към тютюневите листа преди сушене. Същност и фази на сушенето на тютюна. Начини на сушене на тютюна. Промени в състава на тютюна при сушенето. Сушилни съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Сравнете цвета на тютюна преди и след нажълтяване.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за слънчево сушене на ориенталски тютюн.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава изискванията към тютюневите листа преди сушене	5
Посочва същността, фазите и начините за сушене на тютюна.	15
Описва промените в състава на тютюна при сушенето.	10
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със сушилни съоръжения	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 2 **Сушене на тютюн „Виржиния”**

План-тезис:

Изисквания към тютюневите листа преди сушене. Същност и фази на сушенето на тютюна. Начини на сушене на тютюна. Промени в състава на тютюна при сушенето. Сушилни съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Опишете движението на сушилния агент – топъл въздух в камерата на сушилня тип „Бълк кюринг”.

Дидактически материали: Схема на сушилня тип „Бълк кюринг”, схема на касетки с шишове.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава изискванията към тютюневите листа преди сушене	5
Посочва същността, фазите и начините за сушене на тютюна.	15
Описва промените в състава на тютюна при сушенето.	10
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със сушилни съоръжения	15

Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 3: **Сушене на тютюн „Бърлей”**

План-тезис:

Изисквания към тютюневите листа преди сушене. Същност и фази на сушенето на тютюна. Начини на сушене на тютюна. Промени в състава на тютюна при сушенето. Сушилни съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Опишете промените които настъпват в процеса на сушене на тютюн „Бърлей”

Дидактически материали: Схема на сушилня за въздушно сушене.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава изискванията към тютюневите листа преди сушене	5
Посочва същността, фазите и начините за сушене на тютюна.	15
Описва промените в състава на тютюна при сушенето.	10
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със сушилни съоръжения	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 4: **Производителска манипулация на тютюна**

План-тезис:

Същност, етапи и особености при манипулацията на тютюна. Видове манипулации на тютюна. Подготовка на тютюна за манипулация. Необходими спомагателни материали. Технологична схема. Технологични процеси – цел същност, теоретични основи. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Сравнете цвета на втора и трета класа.

Дидактически материали: БДС за производителски манипулиран тютюн.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността, етапите и видовете манипулации на тютюна	10
Описва подготовката на тютюна за манипулация и необходимите спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността, на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машините и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 5 **Промислена манипулация на ориенталски тютюн**

План-тезис:

Същност, етапи и особености при манипулацията на тютюна. Видове манипулации на тютюна. Подготовка на тютюна за манипулация. Необходими спомагателни материали. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност, теоретични основи. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете действието на пневмомеханичен разлиствач.

Дидактически материали: Схема на пневмомеханичен разлиствач.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността, етапите и видовете манипулации на тютюна	10
Описва подготовката на тютюна за манипулация и необходимите спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машините и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 6: **Манипулация на едрolistен тютюн**

План-тезис:

Същност, етапи и особености при манипулацията на тютюна. Видове манипулации на тютюна. Подготовка на тютюна за манипулация. Необходими спомагателни материали. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност, теоретични основи. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете принципа на действие на агрегат за тютюневи бали.

Дидактически материали: Схема на агрегат за тютюневи бали – АТБ-1.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността, етапите и видовете манипулации на тютюна	10
Описва подготовката на тютюна за манипулация и необходимите спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността, на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машините и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 7 **Електронно сортиране на тютюна**

План-тезис:

Същност, етапи и особености при манипулацията на тютюна. Видове манипулации на тютюна. Подготовка на тютюна за манипулация. Необходими спомагателни материали. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност, теоретични основи. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете принципа на действие на електронно сортировъчно устройство АЛИС II.

Дидактически материали: Схема на електронно сортировъчно устройство АЛИС II.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността, етапите и видовете манипулации на тютюна	10
Описва подготовката на тютюна за манипулация и необходимите спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността, на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машините и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

<p>Изпитна тема № 8 Камерна ферментация на тютюна</p> <p>План-тезис: Същност и теоретични основи на камерната ферментация. Класификация на ферментационните камери. Технологични процеси – цел, същност. Съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.</p> <p>Примерна приложна задача: Отчетете дистанционно технологичните параметри.</p> <p>Дидактически материали: Схема на ферментационна камера с осов реверсивен вентилатор, Jd-диаграма.</p>
--

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността и теоретичните основи на камерната ферментация	10
Знае класификацията на ферментационните камери.	5
Познава целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

<p>Изпитна тема № 9 Ферментация на влажни тютюни</p> <p>План-тезис: Характеристика на влажните тютюни. Избор на режим. Технологични процеси – цел, същност. Съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.</p>

Примерна приложна задача: Опишете предимствата на дистанционното отчитане на параметрите на въздуха и температурата на тютюна във ферментационната камера.

Дидактически материали: Примерен график на режим за влажни тютюни.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава характеристиката на влажните тютюни	5
Избира режими	10
Познава целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 10 **Ферментация на тютюн „Виржиния“.**

План-тезис:

Същност и теоретични основи. Видове режими. Технологични процеси – цел, същност. Съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Опишете предимствата на камерната ферментация на тютюн „Виржиния“ пред термичното му третиране по метода Редрайнг.

Дидактически материали: Примерен график на високотемпературен режим.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава същността и теоретичните основи на ферментацията	10
Познава видовете режими	10
Знае целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа със съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 11

Подготовка на тютюна за производство на несоусирани цигари

План-тезис:

Необходимост от подготовка на тютюна. Технологична схема. Технологични процеси – цел и същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете същността на процеса допълнително навлажняване на тютюна.

Дидактически материали: Технологична схема, схема на барабан за допълнително навлажняване.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Обосновава необходимостта от подготовка на тютюна	10
Познава технологичната схема	10
Познава целта и същността на технологичните процеси	10
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 12: **Подготовка на тютюна за производство на соусирани цигари**

План-тезис:

Необходимост от подготовка на тютюна. Технологична схема. Технологични процеси – цел и същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Опишете органолептичните свойства на соусирания тютюн и ги сравнете с тези на несоусирания.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за приготвяне на соусите.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Обосновава необходимостта от подготовка на тютюна	10
Познава технологичната схема	10
Познава целта и същността на технологичните процеси	10

Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 13 **Подготовка на едроллистни тютюни**

План-тезис:

Необходимост от подготовка на тютюна. Технологична схема. Технологични процеси – цел и същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Обяснете необходимостта от обезжилване на едроллистните тютюни.

Дидактически материали: Схема на машина за обезжилване на едроллистен тютюн, схема на вакуумно-навлажнителна инсталация.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Обосновава необходимостта от подготовка на тютюна	10
Познава технологичната схема	10
Познава целта и същността на технологичните процеси	10
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 14 **Изработване на цигари с ацетатен филтър**

План-тезис:

Характеристика и класификация. Необходими суровини и спомагателни материали – изисквания. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Изисквания към качеството на цигарите с филтър – стандарти, нормали. Санитарно-хигиенни изисквания към процеса и съхранението на готовия продукт – НАССР- система за управление на качеството.

Примерна приложна задача: Опишете конструкцията и начина на действие на машината за подготовка на филтърния материал Хауни АФ-2.

Дидактически материали: Схема на машината за подготовка на филтърния материал Хауни АФ-2.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Дефинира характеристиките и класифицира	10
Познава изискванията към суровини и спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Познава изискванията към качеството на цигарите с филтър, според действащите стандарти и нормали	5
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	5

Изпитна тема № 15 **Изработване на цигари с активен въглен**

План-тезис:

Характеристика и класификация. Необходими суровини и спомагателни материали – изисквания. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Система НАССР за управление на качеството. Изисквания към качеството на цигарите с филтър – стандарти, нормали. Санитарно-хигиенни изисквания към процеса и съхранението на готовия продукт.

Примерна приложна задача: Определете степента на задържане на катрани и смоли от активния въглен и направете съпоставка със задържащата способност на ацетатния филтър

Дидактически материали: Схема на технологичния процес, каталог за модификации на филтри с активен въглен на "Филип Морис".

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Дефинира характеристиките и класифицира	5
Познава изискванията към суровини и спомагателни материали	5
Познава технологичната схема, целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Познава изискванията на система НАССР	5
Познава изискванията към качеството на цигарите с филтър, според действащите стандарти и нормали	5

Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	5

<p>Изпитна тема № 16: Опаковане на цигарите в потребителска опаковка</p> <p>План-тезис: Класификация на опаковките за цигари. Необходими материали и изисквания. Технологични процеси при опаковане на цигари – цел и същност. Машини за опаковане – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.</p> <p>Примерна приложна задача: Обяснете необходимостта от целофаниране на потребителската опаковка.</p> <p>Дидактически материали: Схема на опаковъчна машина (по избор) - основни устройства, предназначение. Схема на целофан-машина (по избор) - основни устройства, предназначение.</p>

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Класифицира опаковките	10
Познава изискванията към материалите	5
Познава целта и същността на технологичните процеси при опаковане на цигари	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини за опаковане на цигари	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

<p>Изпитна тема № 17: Опаковане на цигарите в търговска опаковка</p> <p>План-тезис: Класификация на опаковките за цигари. Необходими материали и изисквания. Технологични процеси за опаковане на цигари – цел и същност. Машини за опаковане – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.</p> <p>Примерна приложна задача: Обяснете необходимостта от изработване на търговска опаковка и нейното целофаниране.</p> <p>Дидактически материали: Схема на машина за оформяне на пачки Шмермунд - основни устройства, предназначение.</p>

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Класифицира опаковките	5
Познава изискванията към материалите	10
Познава целта и същността на технологичните процеси за опаковане на цигари	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини за опаковане	15
Знае санитарно-хигиенните изисквания	5
Решава приложната задача	10

Изпитна тема № 18: **Производство на тютюнево фолио**

План-тезис:

Необходими суровини и материали. Класификация на методите. Технологична схема. Технологични процеси – цел, същност. Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

Примерна приложна задача: Опишете метода – разливане на каша.

Дидактически материали: Схема на линията за производство на тютюнево фолио по метода – разливане на каша, основни съоръжения.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Познава суровините и материалите	5
Класифицира методите	10
Познава технологичната схема, целта и същността на технологичните процеси	15
Описва по схема предназначението, устройството и правилата за безопасна работа с машини и съоръженията	15
Знае 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 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 за 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. Цонев, И. Дедова, Е Попов, Ж. Технология на тютюна и тютюневите изделия, Земиздат, 1985.
2. Дюлгеров, А Джамбазов, В. Технологично обзавеждане в тютюневата промишленост, Хр. Г. Данов, 1979.
3. Иванов, Н и колектив Химикотехнологичен контрол в тютюневата промишленост, Хр.Г. Данов, 1980.

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

инж. Златка Арнаудкина - РИО - Пловдив

инж. Пенка Джангазова - ПГ по хранително-вкусови технологии “Св. Димитрий Солунски”,
гр. Асеновград

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 5410207 Производство на тютюн и тютюневи 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 № 1

На ученика/обучавания Иван Георгиев Николов

от XII клас/курс,

начална дата на изпита: начален час:

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

1. Да се определи влажността на рязан тютюн при подготовката му за производство на цигари.
(вписва се темата на изпитното задание)

.....

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

Вземете проба от рязан тютюн – резачна машина, преди и след барабана за подсушаване, силос за рязан тютюн

Вземете проба от цигари

Определете влажността с електронен влагомер „Тестрон”

Изгответе протокол за резултатите от измерването

.....

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН: Иван Георгиев Николов
(име, фамилия) (подпис)

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

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

(печат на училището/обучаващата институцията)