



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
МИНИСТЪР

---

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД 09 – 2036 / 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

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация за професия **код 541030 Хлебар-сладкар**, специалност **код 5410302 Производство на сладкарски 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**

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>541</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ</b>
<b>Професия</b>	<b>541030</b>	<b>ХЛЕБАР-СЛАДКАР</b>
<b>Специалност</b>	<b>5410302</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ</b>

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 на втора степен на професионална квалификация по професията 541030 **Хлебар-сладкар**, специалност 5410302 **Производство на сладкарски изделия** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия/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 „Хлебар-сладкар”, специалност “Производство на сладкарски изделия” ( Наредба № 12 от 24. 09. 2004 г., ДВ. бр. 100 от 12. 11. 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. Препоръчителна литература.**
- 4. 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 И СПЕЦИАЛНОСТТА**

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

### **Изпитна тема № 1: Приготвяне на обикновено пандишпаново тесто и основи от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на пандишпаново тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на пандишпаново тесто, технологична схема. Универсален миксер - принцип на действие, устройство. Санитарно- хигиенни изисквания при приготвянето на пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на обикновено пандишпаново тесто.

**Примерна приложна задача:** Кой начин на разбухване се използва при производство на пандишпаново тесто? Обяснете механизма на разбухване.

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на пандишпановото тесто	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
- Решава приложената задача	

**Изпитна тема № 2: Видове блатове и платки от пандишпаново тесто**

**План-тезис:** Качествена характеристика на блатове и платки. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Видове блатове и платки - технология на приготвяне. Технологична схема за приготвяне на блатове и платки, технологични параметри. Универсален миксер - предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на блатове и платки от пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на блатове и платки от пандишпаново тесто.

**Примерна приложна задача:** Обяснете влиянието на мазнините и захарите върху качеството на пандишпановите платки и блатове.

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира и класифицира блатовете и платките	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява последователността на технологичните операции за приготвяне на блатове и платки. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложената задача	10

### **Изпитна тема № 3: Приготвяне на индианово тесто и основи от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на индианово тесто и основи от него. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на индианово тесто, основи от него и изделия, технологична схема. Универсален миксер - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на индианово тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на индианово тесто.

**Примерна приложна задача:** Обяснете защо полуфабрикатите от индианово тесто се поръсват с брашно преди изпичане.

**Дидактически материали:** Схема на универсален миксер.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Характеризира особеностите на индиановото тесто	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на индианово тесто. Изготвя технологична схема	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания.	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложената задача	<b>10</b>

### **Изпитна тема № 4 Приготвяне на бишкотено тесто и основи от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на бишкотено тесто и основи от него. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на бишкотено тесто и основи от него. Технологична схема. Универсален миксер - предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на бишкотено тесто и основи от него. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бишкотено тесто и основи от него.

**Примерна приложна задача:** Обяснете влиянието на поръската от пудра захар преди изпичане върху качеството на основите от бишкотено тесто.

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на универсален миксер.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Характеризира особеностите на бишкотеното тесто	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение.	<b>5</b>

- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бишкотено тесто. Изготвя технологична схема.	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на универсалния миксер	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 5: Приготвяне на основи от многолистно тесто**

**План-тезис:** Качествена характеристика на многолистно тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за приготвяне на основи от многолистно тесто. Ламинатор ЛМТ-130 – предназначение, устройство, принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на многолистно тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на многолистно тесто.

**Примерна приложна задача:** Какво е влиянието на глутена на брашното, влагата на маслото и температурата на изпичане върху качеството на изделията от многолистно тесто?

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на ламинатор ЛМТ-130, технологична схема.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на многолистно тесто	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на многолистно тесто. Нанася технологичните параметри на готовата технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на ламинатор ЛМТ-130.	15
- Описва санитарно- хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 6 : Приготвяне на кроасан-тесто**

**План-тезис:** Качествена характеристика на кроасан-тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри, изделия от кроасан-тесто. Технологична схема. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на ламинатор ТМ-130 за производство на кроасан-тесто. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кроасан-тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на кроасан-тесто.

**Примерна приложна задача:** Обяснете защо окончателната ферментация на изделията от кроасан-тесто се провежда при ниска температура.

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на ламинатор ТМ-130 за производство на изделия от кроасан-тесто.

<b>Критерии за оценяване на изпитен билет № 6</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Характеризира особеностите на кроасан-тесто	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на кроасан-тесто. Изготвя технологична схема за приготвяне на кроасан-тесто	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на ламинатор ТМ-130 за производство на изделия от кроасан-тесто	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

**Изпитна тема № 7: Приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на бъркано-маслено тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него. Технологичната линия за производство на шприцовани сладкарски изделия - устройство, принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на бъркано-маслено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бъркано-маслено тесто.

**Примерна приложна задача:** Обяснете защо не се прилага биохимичен начин на разбухване при приготвяне на бъркано-маслено тесто.

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия .

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Характеризира особеностите на бъркано-маслено тесто и основите от него	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на технологичната линия за производство на шприцовани сладкарски изделия	<b>15</b>
- Описва санитарно- хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

**Изпитна тема № 8: Приготвяне на ронливо-маслено тесто и основи от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на ронливо-маслено тесто. Необходими суровини и материали за приготвяне на ронливо-маслено тесто - качествена характеристика и начин на съхранение. Технологичен процес за приготвяне на ронливо-маслено тесто и изделия от него. Тестомесачна машина ТМ-63 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на ронливо-маслено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на ронливо-маслено тесто.

**Примерна приложна задача:** Обяснете как се променя качеството на тестото, ако се увеличи количеството на захарта и мазнините.

**Дидактически материали:** Схема на ТМ-63.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на ронливо-масленото тесто	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на тестомесачна машина ТМ-63	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложената задача	10

**Изпитна тема № 9: Приготвяне на белтъчно тесто и основи от него**

**План-тезис:** Видове белтъчни теста - качествена характеристика. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес за приготвяне на белтъчно тесто и основи от него. Технологична схема за леко белтъчно тесто. Универсален миксер - устройство, принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на белтъчни теста. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на белтъчни теста.

**Примерна приложна задача:** Какви промени настъпват в качеството на готовите изделия при повишаване на температурата на изпичане над 120-150 °С?

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на универсален миксер .

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира и изброява видовете белтъчни теста	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на	



белтъчни теста и основи от тях. Изготвя технологична схема за приготвяне на леко белтъчно тесто	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на универсален миксер	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 10: Приготвяне на парено тесто за пържене и изделия от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на парено тесто за пържене. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на парено тесто за пържене и изделия от него. Съоръжение за приготвяне на запарки - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на парено тесто за пържене. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на парено тесто за пържене.

**Примерна приложна задача:** Как влияе консистенцията на тестото върху качеството на готовите изделия?

**Дидактически материали:** Прилага се готова схема на съоръжение за приготвяне на запарки. Готова технологична схема за приготвяне на парено тесто за пържене.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на пареното тесто за пържене	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на парено тесто за пържене и изделия от него	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за приготвяне на запарки	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 11: Приготвяне на парено тесто за печене и изделия от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на парено тесто за печене. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Начин на приготвяне на парено тесто за печене. Технологична схема. Съоръжение за приготвяне на запарки - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на парено тесто за печене. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на парено тесто за печене.

**Примерна приложна задача:** Какви промени настъпват в пареното тесто по време на изпичане?

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за приготвяне на запарки.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на пареното тесто за печене	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на парено тесто за печене и изделия от него. Изготвя технологична схема за парено тесто за печене	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за приготвяне на запарки	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 12:** Приготвяне на медено тесто и изделия от него

**План-тезис:** Качествена характеристика на медено тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Начин на приготвяне на медено тесто. Технологична схема. Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на медено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на медено тесто.

**Примерна приложна задача:** Какви дефекти на готовите изделия се получават, ако температурата на изпичане е по-ниска от 180-200 °C ?.

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за разтопяване на суровини.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Характеризира особеностите на меденото тесто	5
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на медено тесто и изделия от него. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за разтопяване на суровини	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 13: Приготвяне на сладкарски кремове - маслени, млечно-брашнени**

**План-тезис:** Видове маслени и млечно-брашнени кремове. Качествена характеристика на кремове. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема - по избор. Универсален миксер - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кремове. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на кремове.

**Примерна приложна задача:** Защо млечно-брашнените кремове имат по-малка трайност от маслените кремове ?

**Дидактически материали:** Схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете маслени и млечно-брашнени кремове	2
- Характеризира особеностите на кремове	3
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение. Изготвя технологична схема за приготвяне на кремове по избор	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на универсалния миксер	15
- Описва санитарно- хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложената задача	10

**Изпитна тема № 14: Приготвяне на сладкарски кремове - белтъчни, фруктови**

**План-тезис:** Видове белтъчни и фруктови кремове. Качествена характеристика на кремове - белтъчни и фруктови. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема за приготвяне на кремове по избор. Универсален миксер - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кремове. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на кремове.

**Примерна приложна задача:** С влагането на кои суровини може да се намали калоричността на кремове?

**Дидактически материали:** Схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете белтъчни и фруктови кремове	2
- Характеризира особеностите на кремове - белтъчни и фруктови	3
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение. Изготвя технологична схема за приготвяне на кремове по избор	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на универсалния миксер	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 15: Приготвяне на сиропи и фондани**

**План-тезис:** Видове сиропи и фондани. Качествена характеристика на сиропите и фонданите. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на сиропи и фондани. Начин на съхранение и приложение. Технологични схеми. Съоръжение за смилане на захар - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сиропи и фондани. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сиропи и фондани.

**Примерна приложна задача:** Обяснете влиянието на гликозата при захарно-гликозните сиропи.

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за смилане на захар.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете сиропи и фондани	2
- Характеризира особеностите на сиропи и фондани	3
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява технологията на приготвяне на сиропи и фондани, начина на съхранение и приложение. Изготвя технологични схеми за приготвяне на сиропи и фондани по избор	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за смилане на захар	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 16: Приготвяне на сладкарски глазури**

**План-тезис:** Видове глазури. Качествена характеристика на глазурите. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на

приготвяне на глазури. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема на обикновено желе. Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски глазури. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сладкарски глазури .

**Примерна приложна задача:** Какво влияние оказва температурата и гъстотата на шоколадовата глазура върху качеството на готовото изделие?

**Дидактически материали:** Схема на съоръжението за разтопяване на суровини.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете глазури	2
- Характеризира особеностите на глазури	3
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява технологията на приготвяне на глазури, начина на съхранение и приложение. Изготвя технологична схема за приготвяне на обикновено желе	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за разтопяване на суровини	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 17: Приготвяне на сладкарски гарнировки**

**План-тезис:** Видове сладкарски гарнировки. Качествена характеристика на гарнировките. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на гарнировките. Начин на съхранение и приложение. Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски гарнировки. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сладкарски гарнировки.

**Примерна приложна задача:** Какви дефекти могат да се получат при приготвяне на марципан „Варна”, ако пареното тесто не е достатъчно охладено?

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за разтопяване на суровини.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете гарнировки	2
- Характеризира особеностите на гарнировките	3
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява технологията на приготвяне на гарнировките, начина на съхранение и приложение	15
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за разтопяване на суровини	15

- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

**Изпитна тема № 18: Приготвяне на орехово тесто и изделия от него**

**План-тезис:** Качествена характеристика на орехови основи. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на орехово тесто и основи от него. Съоръжение за смилане на ядки - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на орехово тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на орехово тесто.

**Примерна приложна задача:** Начертайте технологична схема за приготвяне на орехово тесто и основи от него и обозначете технологичните параметри.

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за смилане на ядки.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Характеризира ореховото тесто и основите от него	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява технологията на приготвяне на орехово тесто и основи от него	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие на съоръжението за смилане на ядки	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

**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 изработване на индивидуално практическо задание.

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 № 12 от 24.09.2004 г. – ДВ бр.100 от 12.11.2004 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 за системата на оценяване.

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

## VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

- М.Николова,Р.Василева, Г.Караджов, Технология на хляба,хлебните и сладкарски изделия,С.Земиздат,1998 г.
- А.Внгелов, Суровини и материали за производство на хляб,хлебни и сладкарски технологии, С.Земиздат,1988 г.
- П.Нелковска, Технология на сладкарските изделия, София 1991 г.
- Г.Сомов, Илиев , Ръководство за практически знания по технопогия на сладкарските изделия, София 1994 г.

- Т .Вановски, Зл.Стойчева, Цв.Грудева, Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб,йлебни и сладкарски изделия, С.”Матком”, 2000 г.
- Охрана на труда и противопожарнаохрана.Модул 1996г.
- Закон за здравословни и безопасни условия на труд /ДВ бр. 110/2000 г./
- Закон за храните и Наредба №7 за хигиенни изисквания към предприятията ,които произвеждат или търгуват с храни / ДВ бр.6/2002г./

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

- 1.Емилия Наумова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
- 2.Илияна Милкова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
- 3.Ружа Панева - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии



**VIII. 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 541030 Хлебар-сладкар  
специалност код 5410302 Производство на сладкарски изделия

**Изпитен билет №.....**

**Изпитна тема:** .....

(изписва се точното наименование на темата)

**План-тезис:** .....

**Приложна задача:** .....

**Дидактически 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 ВТОРАСТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541030 Хлебар-сладкар  
специалност код 5410302 Производство на сладкарски 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)

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)