



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 727 / 11. 06. 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 първа степен на професионална квалификация за професия код **541050** **Работник в хранително-вкусовата промишленост**, специалност код **5410501** **Хранително-вкусова промишленост** 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 ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	541	ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
Професия	541050	РАБОТНИК В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ
Специалност	5410501	ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 727 / 11. 06. 2007 г.

София, 2007 годин

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 първа степен на професионална квалификация по професията **541050 Работник в хранително-вкусовата промишленост**, специалност **5410501 Хранително-вкусова промишленост** 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 първа степен по изучаваната професия и специалност.

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

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. Изпитни теми с план-тезис 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/ 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: Зърносъхранение и зърнопреработка

План-тезис:

- Видове зърнени суровини и изисквания при съхранение на зърнената маса.
- Технологични процеси транспортиране, почистване и сортиране на зърно – същност и последователност.
- Съоръжения за транспортиране, почистване от примеси и сортиране на зърнени маси.
- Изисквания за опаковка и съхранение на готовите продукти.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Кои са основните зърнени суровини, характерни за вашия регион?

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за зърнохранилища, транспортъори, машини за очистване от примеси и сортиране на зърнени маси.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете зърнени суровини и изискванията за съхранение на зърнената маса	5
Формулира същността и последователността на процесите транспортиране, очистване и сортиране на зърно	10
Познава съоръженията за транспортиране, очистване от примеси и сортиране на зърнени маси	15
Назовава изискванията за опаковка и съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва основните зърнени суровини, характерни за региона	5

Изпитна тема № 2: Производство на комбинирани фуражи

План-тезис:

- Видове фуражни суровини и изисквания при складовото им съхранение.
- Технологични процеси за подготовка на суровините – същност и последователност.
- Технически съоръжения за транспортиране и складови дейности при производство на фуражи - видове и предназначение.
- Опаковане и изисквания за съхранение на готовите фуражи.
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на комбинирани фуражи.
- Санитарно-хигиенни изисквания при производство на фуражи.

Приложна задача: Кои са основните фуражни суровини, характерни за вашия регион?

Дидактически материали: Схеми на основни съоръжения за транспортиране и складови дейности при производството на фуражи.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете фуражни суровини и изискванията при складовото им съхранение	5
Формулира същността и последователността на процесите за подготовка на суровините	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за транспортиране и складови дейности при производството на фуражи	15
Назовава изисквания за опаковане и съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при производство на комбинирани фуражи	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания при производството на фуражи	10
Посочва основните фуражни суровини, характерни за региона	5

Изпитна тема № 3: Производство на хляб

План-тезис:

- Видове суровини и изисквания към съхранението им.
- Основни технологични процеси за подготовка на суровините за замесване на теста – същност и последователност
- Технически съоръжения за транспортиране, подготовка и съхранение на суровините – видове и предназначение.
- Изисквания към опаковката и транспортирането на хляба.
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб.
- Санитарно-хигиенни изисквания в хлебопроизводството.

Приложна задача: Посочете видовете хлебни изделия.

Дидактически материали: Схеми на технически съоръжения за транспортиране, подготовка и съхранение на суровините.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете суровини и изискванията към съхранението им	5
Формулира същността и последователността на процесите за подготовка на суровините за замесване на теста	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за транспортиране, подготовка и съхранение на суровините	15
Назовава изискванията към опаковката и съхранението на хляба	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при производство на хляб	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания в хлебопроизводството	10
Посочва видовете хлебни изделия	5

Изпитна тема № 4: Производство на сладкарски изделия

План-тезис:

- Видове суровини и материали и изисквания при съхранението им.
- Технологични процеси при производството на готови и полуготови сладкарски изделия – цел и същност.
- Технически средства и инструменти за производство на сладкарски изделия – видове и предназначение.
- Изисквания при опаковане и съхранение на сладкарски изделия.
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на сладкарски изделия.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Кои са предпочитаните опаковъчни материали за готови сладкарски изделия?

Дидактически материали: Схеми на технически средства и инструменти за производство на сладкарски изделия

Критерии за оценяване	Максимален
-----------------------	------------

	брой точки 60
Изброява видовете суровини и материали и изискванията при съхранението им	5
Формулира целта и същността на процесите при производството на готови и полуготови сладкарски изделия	10
Познава видовете и предназначението на техническите средства и инструменти за производство на сладкарски изделия	15
Назовава изискванията при опаковане и съхранение на сладкарски изделия	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при производство на сладкарски изделия	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва предпочитаните опаковъчни материали за готови сладкарски изделия	5

Изпитна тема № 5: Производство на пастеризирано мляко

План-тезис:

- Характеристика на суровината и изисквания при приемане и съхранение.
- Основни технологични процеси при производството на пастеризирано мляко – цел и същност.
- Съоръжения за производство на пастеризирано мляко – видове и предназначение.
- Изисквания при опаковане и съхранение на пастеризирано мляко.
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на пастеризирано мляко.
- Санитарно-хигиенни изисквания, миене и дезинфекция при производството на пастеризирано мляко.

Приложна задача: Посочете видовете добавки, които могат да се влагат в пастеризираните млека.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за производство на пастеризирано мляко.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Прави характеристика на суровината и изброява изискванията при приемането и съхранението ѝ	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при производството на пастеризирано мляко	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за производство на пастеризирано мляко	15
Назовава изискванията при опаковане и съхранение на пастеризирано мляко	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при производството на пастеризирано мляко	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания, миене и дезинфекция при производството на пастеризирано мляко	10
Посочва видовете добавки, които могат да се влагат в пастеризираните млека	5

Изпитна тема № 6. Производство на кисело мляко

План-тезис:

- Характеристика на суровината и изисквания при приемане и съхранение.
- Последователност и цел на технологичните процеси при производството на кисело мляко.
- Технически съоръжения за приемане и подготовка на млякото за ферментация – видове и предназначение.
- Изисквания при опаковане и съхранение на кисело мляко.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Избройте предимствата на невъзвращаемия амбалаж за опаковка на кисело мляко.

Дидактически материали: Схеми на технически съоръжения за приемане и подготовка на млякото за ферментация.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Прави характеристика на суровината и изброява изискванията при приемането и съхранението ѝ	5
Формулира целта и последователността на технологичните процеси при производството на кисело мляко	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за приемане и подготовка на млякото за ферментация	15
Назовава изискванията при опаковане и съхранение на кисело мляко	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Изброява предимствата на невъзвращаемия амбалаж за опаковка на кисело мляко	5

Изпитна тема № 7: Кланична обработка на животни

План-тезис:

- Видове кланични животни и изисквания при предкланичния престой.
- Основни технологични процеси при предкланична обработка – цел и същност.
- Съоръжения и инструменти за обработка на субпродукти – видове и предназначение.
- Изисквания за съхранение на месни суровини.
- Здравословни и безопасни условия на труд при предкланична обработка и съхранение на месо.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Опишете различията в начина на подаването за клане на свине и дребни преживни животни.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения и инструменти за обработка на субпродукти.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете кланични животни и изискванията при предкланичния престой	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при предкланичната обработка	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията и инструментите за обработка на субпродукти	15
Назовава изискванията за съхранение на месни суровини	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при предкланична обработка и съхранение на месо	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Описва различията в начина на подаването за клане на свине и дребни преживни животни	5

Изпитна тема № 8: Обработване на месни суровини

План-тезис:

- Видове месни суровини и изисквания за съхранението им.
- Технологични процеси за подготовка и транспортиране на месни суровини и допълнителни материали – цел и същност.
- Съоръжения за транспортиране и опаковане на месни продукти и полуфабрикати – видове и предназначение.
- Изисквания за съхранение на готовите продукти.
- Здравословни и безопасни условия на труд при обработване на месни суровини.
- Санитарно-хигиенни изисквания при производството на месни полуфабрикати и готови месни продукти.

Приложна задача: В какви амбалажни материали се опаковат месните полуфабрикати за търговски цели?

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за транспортиране и опаковане на месни продукти и полуфабрикати.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете месни суровини и изискванията за съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси за подготовка и транспортиране на месни суровини и допълнителни материали	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за транспортиране и опаковане на месни продукти и полуфабрикати	15
Назовава изискванията при съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при обработване на месни суровини	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания при производството на месни полуфабрикати и готови месни продукти.	10
Познава амбалажни материали за опаковане на месните полуфабрикати за търговски цели	5

Изпитна тема № 9: Производство на плодови /или зеленчукови/ консерви

План-тезис:

- Видове суровини и изисквания за съхранението им.
- Технологични процеси при подготовка на суровините - същност и последователност.
- Технически средства за транспортиране, измиване и сортиране на суровини за производство на плодови/зеленчукови консерви – видове и предназначение.
- Видове опаковки и изисквания за съхранение на готовите консерви.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Кой са най-често произвежданите асортименти консерви във вашия регион?

Дидактически материали: Схеми на технически средства за транспортиране, измиване и сортиране на суровини за производство на плодови/зеленчукови консерви.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете суровини и изискванията за съхранението им	5
Формулира същността и последователността на технологичните процеси за подготовка на суровините	10
Познава видовете и предназначението на техническите средства за транспортиране, измиване и сортиране на суровини за производство плодови/зеленчукови консерви	15
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранение на готовите консерви	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Назовава най-често произвежданите асортименти консерви в региона	5

Изпитна тема № 10: Производство на сушени, охладени и замразени продукти

План-тезис:

- Видове суровини и изисквания за съхранението им.
- Основни технологични процеси при производството на сушени, охладени и замразени продукти – цел и същност на процесите.
- Съоръжения за предварителна обработка на суровините – видове и предназначение.
- Видове опаковки и изисквания за съхранение на готовите продукти.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Посочете суровините, които най-често се подлагат на сушене.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за предварителна обработка на суровините.

Критерии за оценяване	Максимален
-----------------------	------------

	брой точки 60
Изброява видовете суровини и изискванията за съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при производството на сушени, охладени и замразени продукти	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за предварителна обработка на суровините	15
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва суровините, които най-често се подлагат на сушене	5

Изпитна тема № 11: Производство на безалкохолни напитки

План-тезис:

- Суровини и материали за производството на безалкохолни напитки и изисквания за съхранението им.
- Технологични процеси при производството на безалкохолни напитки – цел и същност.
- Технически средства за транспортиране и измиване при производството на безалкохолни напитки – видове и предназначение.
- Изисквания при съхранение на готовите продукти.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Посочете видовете опаковки за производство на безалкохолни напитки.

Дидактически материали: Схеми на технически средства за транспортиране и измиване при производство на безалкохолни напитки.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете суровини и материали за производството на безалкохолни напитки и изискванията за съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при производството на безалкохолни напитки	10
Познава видовете и предназначението на техническите средства за транспортиране и измиване при производството на безалкохолни напитки	15
Назовава изискванията при съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочете видовете опаковки за производство на безалкохолни напитки	5

Изпитна тема № 12: Производство на алкохолни напитки /пиво, вино или високоалкохолни напитки по избор/

План-тезис:

- Видове суровини и материали и изисквания за съхранението им.
- Технологични процеси за подготовка на суровините – цел и същност.
- Технически средства за транспортиране и подготовка на суровините – видове и предназначение.
- Видове опаковки и изисквания за съхранение на готовите продукти.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Какви са предимствата на стъкления амбалаж при производството на алкохолни напитки?

Дидактически материали: Схеми на технически средства за транспортиране и подготовка на суровините.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете суровини и материали и изискванията за съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси за подготовка на суровините	10
Познава видовете и предназначението на техническите средства за транспортиране и подготовка на суровините	15
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва предимствата на стъкления амбалаж при производството на алкохолни напитки	5

Изпитна тема № 13: Производство на захар

План-тезис:

- Характеристика на суровината и изисквания за съхранението ѝ.
- Основни технологични процеси при приемане, разтоварване и измиване на цвеклото – цел и същност.
- Съоръжения за разтоварване, почистване и измиване на цвеклото за производство на захар – видове и предназначение.
- Опаковане и условия за съхранение на готовия продукт.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Избройте спомагателните материали, които се използват при производството на захар.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за разтоварване, почистване и измиване на цвеклото за производство на захар.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Характеризира суровината и изброява изискванията за нейното съхранение	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при приемане, разтоварване и измиване на цвеклото	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за разтоварване, почистване и измиване на цвеклото за производство на захар	15
Назовава изискванията за опаковане и съхранение на готовия продукт	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Изброява спомагателните материали, които се използват при производството на захар	5

Изпитна тема № 14: Производство на тестени захарни изделия /бисквити или вафли/

План-тезис:

- Видове суровини и материали и изисквания към складовото им съхранение.
- Технологични процеси при транспортиране и подготовка на суровините – цел и същност.
- Технически средства за транспортиране на суровини, опаковки и готови изделия – видове и предназначение.
- Видове опаковки и изисквания за съхранение на готовите изделия.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Избройте плодовите и маслодайните семена и ядки, които се влагат при производството на тестени захарни изделия.

Дидактически материали: Схеми на технически средства за транспортиране на суровини, опаковки и готови изделия.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете суровини и материали и изискванията за складовото им съхранение	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при транспортиране и подготовка на суровините	10
Познава видовете и предназначението на техническите средства за транспортиране на суровини, опаковки и готови изделия	15
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранение на готовите продукти	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Изброява плодовите и маслодайните семена и ядки, които се влагат при производството на тестени захарни изделия	5

Изпитна тема № 15: Производство на захарни изделия /по избор твърди, драже или меки захарни бонбони/

План-тезис:

- Видове суровини и изисквания при съхранението им.
- Основни технологични процеси при подготовката на суровините – цел и същност.
- Съоръжения за подготовка, транспортиране и опаковане – видове и предназначение.
- Видове опаковки и условия за съхранение на готовите захарни изделия.
- Правила за здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Какви видове ароматизиращи вещества се използват при производството на захарни изделия?

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за подготовка, транспортиране и опаковане.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
	60
Изброява видовете суровини и изискванията при съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при подготовката на суровините	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за подготовка, транспортиране и опаковане	10
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранение на готовите захарни изделия	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	10
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Изброява видовете ароматизиращи вещества при производството на захарни изделия	5

Изпитна тема № 16: Обработка на тютюн

План-тезис:

- Характеристика на суровината.
- Технологични процеси при преработката на тютюн – същност и цел на процесите сушене, манипулация и ферментация на тютюна.
- Съоръжения за първична преработка на тютюн – видове и предназначение.
- Условия за съхранение на преработения тютюн.
- Здравословни и безопасни условия на труд при обработване на тютюн.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Посочете изискванията при съхранение на суровия тютюн.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за първична преработка на тютюн

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Характеризира суровината	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при сушене, манипулация и ферментация на тютюна	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за първична преработка на тютюн	15
Формулира изискванията за съхранение на преработения тютюн	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при обработване на тютюн	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва изискванията при съхранение на суровия тютюн	5

Изпитна тема № 17: Производство на цигари

План-тезис:

- Видове суровини и спомагателни материали.
- Основни технологични процеси при производството на цигари – цел и същност.
- Съоръжения за транспортиране на суровини, материали и готови тютюневи изделия – видове и предназначение.
- Изисквания към опаковането и съхранението на готовите изделия.
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на цигари.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Посочете видовете готови тютюневи изделия

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за транспортиране на суровини, материали и готови тютюневи изделия.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете суровини, спомагателните материали и изискванията за съхранението им	5
Формулира целта и същността на технологичните процеси при производството на цигари	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за транспортиране на суровини, материали и готови тютюневи изделия	15
Назовава изискванията при опаковането и съхранението на готовите изделия	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд при производството на цигари	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Посочва видовете готови тютюневи изделия	5

Изпитна тема № 18: Производство на растителни мазнини и етерични масла

План-тезис:

- Видове маслодайни суровини и изисквания за съхранението им.
- Основни технологични процеси при транспорт, почистване и сортиране на маслодайни суровини – същност и последователност.
- Съоръжения за транспортиране и подготовка на суровините за преработка – видове и предназначение.
- Видове опаковки и изисквания за съхранение на готовите продукти.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Приложна задача: Избройте основните суровини за производството на растителни мазнини във вашия регион.

Дидактически материали: Схеми на съоръжения за транспортиране и подготовка на суровините за преработка.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
Изброява видовете маслодайни суровини и изискванията за съхранението им	5
Формулира същността и последователността на технологичните процеси при транспорт, почистване и сортиране на маслодайни суровини	10
Познава видовете и предназначението на съоръженията за транспортиране и подготовка на суровините за преработка	15
Назовава видовете опаковки и изискванията за съхранението на готовите изделия	10
Изброява правилата за здравословни и безопасни условия на труд	5
Изброява санитарно-хигиенните изисквания	10
Избройте основните суровини за производство на растителни мазнини в региона.	5

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 първа степен на професионална квалификация.

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 допълнителни 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. Могат да се използват следните примерни критерии:

№	КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ	Максимален брой точки 60
1.	<p>Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.</p> <p>Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.</p> <p><i>Забележка: Този критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашава собствения му живот, живота на други лица, или нарушава санитарно-хигиенните изисквания за производство на храни изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - избира и използва правилно лични предпазни средства; - правилно употребява предметите и средствата на труда по безопасен начин; - разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа като дефинира и спазва предписания за съвременна реакция; - описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитното му задание, включително почистване на работното място; - спазва санитарно-хигиенните изисквания. 	ДА/НЕ
2.	<p>Правилна организация на работното място.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подрежда инструментите/пособията и материалите в съответствие с последователността на технологичните операции; - целесъобразно употребява материалите; - почиства и подрежда работното място. 	5
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отчита извършената работа при спазване на йерархията; - спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание по отношение на материали, инструменти, лични предпазни средства. 	5

4.	<i>Правилен подбор на детайли, инструменти и изделия, съобразно конкретното задание.</i>	<i>- преценява типа и вида на материалите, изделията и инструментите, необходими според изпитното задание.</i>	<i>10</i>
5.	<i>Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание.</i>	<i>- спазва технологичната последователност в процеса на работата.</i>	<i>5</i>
6.	<i>Качество на изпълнението на практическото изпитно задание.</i>	<i>- всяка завършена операция съответства на изискванията на приложената технология.</i>	<i>30</i>
7.	<i>Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на практическото изпитно задание.</i>	<i>- изпълнява задачата в поставения срок; - прави оптимален разчет на времето за изпитното задание; - отчита извършената работа.</i>	<i>5</i>
		ОБЩО:	60

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 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. Симеонова, И. и колектив, Зърнени храни и съхраняването им, Земиздат, София, 1989.
2. Караджов, Г. и колектив, Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия, Матком, София, 2003.
3. Чомаков, Хр. и колектив, Технология на млякото и млечните продукти, Земя, 1991.
4. Иванов, Л. и колектив, Технология на месото и месните продукти, Земиздат, 1991.
5. Ричев, Г. и колектив, Технология и техника на консервирането на плодове и зеленчуци, Земиздат, София, 1998.
6. Кабзева, Д. и колектив, Технология на алкохолните и безалкохолните напитки, Земя, 1991.
7. Бойков, Л. и колектив, Производство на захар и захарни изделия, Земиздат, 1998.
8. Цонев, И. и колектив, Технология на тютюна и тютюневите изделия, Хр. Г. Данов, 1990.
9. Доцева, М. и колектив, Технология на производството на растителни мазнини и сапуни, Земиздат, 1990.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

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

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ:

а) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541050 Работник в хранително-вкусовата промишленост
специалност код 5410501 Хранително-вкусова промишленост**

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 ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541050 Работник в хранително-вкусовата промишленост
специалност код 5410501 Хранително-вкусова промишленост**

Индивидуално практическо задание №.....

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)