



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09 - 738/12.05.2009 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 трета степен на професионална квалификация за професия код **621020 ТЕХНИК В ЛОЗАРОВИНАРСТВОТО**, специалност код **6210201 ЛОЗАРОВИНАРСТВО** от професионално направление код **621 СЕЛСКО СТОПАНСТВО**, 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 ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	621	СЕЛСКО СТОПАНСТВО
Професия	621020	ТЕХНИК В ЛОЗАРОВИНАРСТВОТО
Специалност	6210201	ЛОЗАРОВИНАРСТВО

Утвърдена със Заповед № РД 09 - 738/12.05.2009 г.

София, 2009 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по професията **621020 Техник в лозаровинарството**, специалност **6210201 Лозаровинарство**, 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 компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по изучаваната специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация (Наредба № 20 от 15.12.2005 г. за придобиване на квалификация по професия **Техник в лозаровинарството**, изд. ДВ, бр. 3 от 10.01.2006 г.).

Държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

- 1. За държавния изпит по теория на професията и специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.
- 2. За държавния изпит по практика на професията и специалността:**
 - а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
 - б. Критерии за оценяване.
- 3. Система за оценяване.**
- 4. Препоръчителна литература.**
- 5. Приложения:**
 - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията и специалността.
 - б. Примерно индивидуално практическо задание.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

Изпитна тема № 1: Създаване на ново лозе. Технология за производство на естествено пенливи вина по бутилков (класически) метод

План-тезис: Създаване на ново лозе – избор на място, подготовка на площта, разстояния и форми на засаждане, срокове на засаждане. Грижи през първата година. Машини за подготовка на площите. Технология за производство на естествено пенливи вина – шампански виноматериали, тиражен и експедиционен ликьор, чиста култура дрожди. Методи за производство на естествено пенливи вина – класически, акратофорен и непрекъснат.

Приложна задача/казус: Направете анализ на критериите при избор на схеми за създаване на ново лозе с винени сортове и ново лозе със сортове за пряка консумация. Аргументирайте избора си според местонахождението на насаждението.

Дидактически материали: Примерни схеми на засаждане, таблици с примерни разстояния при отделните схеми.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Изброява машините за подготовка на площите.	5
2.	Посочва изискванията при подготовката на площта за ново лозе.	5
3.	Посочва разстоянията, формите и сроковете на засаждане.	10
4.	Изброява грижите в младо лозе през първата година.	10
5.	Описва технологията за производство на пенливи вина.	10
6.	Обяснява методите за производство на пенливи вина.	10
7.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 2: Свойства на почвата. Обработка на почвата в лозовите насаждения. Стадии в развитието на виното. Алкохолна ферментация

План-тезис: Основни свойства на почвата. Характеристика на черноземните почви, смолници и сиви горски почви. Обработка на почвата в лозовите насаждения – значение, видове обработки. Основна и повърхностна обработка. Плугове – предназначение, класификация. Основни и спомагателни органи на лемежните плугове. Стадии в развитието на виното. Алкохолна ферментация – същност, фази и видове.

Приложна задача/казус: Направете схема на технологична линия за доливане, претакане и досулфитиране на вина и анализирайте отделните процеси.

Дидактически материали: Схеми на плугове – основни и спомагателни работни органи. Схеми на различни видове винарски съдове.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Дефинира основните свойства на почвата.	5
2.	Прави характеристика на черноземните почви, смолниците и сивите горски почви.	10
3.	Описва основната и повърхностната обработка на почвата и видовете обработки в лозовите насаждения.	5
4.	Назовава предназначението и класификацията на плуговете и описва основните и спомагателните органи на лемежните плугове.	10
5.	Описва и обяснява етапите в развитието на виното.	10
6.	Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация.	10
7.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 3: Вегетационни фактори за развитие на лозата. Вегетационни обработки на почвата. Гроздобер. Приемане и окачествяване на гроздето

План-тезис: Вегетационни фактори за развитие на лозата. Влияние на температурата, влагата, светлината и хранителния състав на почвата. Вегетационни обработки – цел и видове. Универсална навесна лозарска машина (УНЛМ) – предназначение, устройство и принцип на действие. Гроздобер – видове, определяне на различните видове зрялост на гроздето. Приемане на грозде, определяне на качеството по различни показатели.

Приложна задача/казус: Направете сравнителен анализ на климатичните показатели в два избрани от вас микрорайона. Начертайте климатограми, определете периодите на засушаване и дайте препоръка за преодоляване на вредните последствия от тях.

Дидактически материали: Милиметрова хартия, пособия за чертане. Схема на УНЛМ.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва вегетационните фактори за развитие на лозата.	5
2.	Описва влиянието на температурата, влагата и светлината.	5
3.	Описва влиянието на хранителния състав на почвата.	5
4.	Посочва и обяснява видовете вегетационни обработки.	5
5.	Описва устройството и принципа на действие на УНЛМ.	10
6.	Описва видовете гроздобер.	5
7.	Обяснява разликите между видовете зрялост на гроздето.	5
8.	Описва процеса на приемане и окачествяване на грозде.	10
9.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 4: Напояване на лозовите насаждения. Приложение на серния диоксид във винопроизводството

План-тезис: Напояване на лозовите насаждения – същност, задачи и значение. Начини на напояване – гравитачно, дъждуване и капково. Инсталация за капково напояване – устройство и начин на работа. Приложение на серния диоксид във винопроизводството – значение. Форми и дози на серния диоксид.

Приложна задача/казус: Направете сравнителен анализ на два начина на напояване в избран от вас микрорайон. Посочете предимствата и недостатъците им, като се аргументирате с почвения тип и сорта в насаждението.

Дидактически материали: Схеми на инсталации за напояване.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Определя същността и значението на напояването.	10
2.	Описва и обяснява гравитачното напояване, дъждуването и капковото напояване.	10
3.	Описва инсталацията за капковото напояване.	10
4.	Посочва формите на серния диоксид	10
5.	Определя дозите на приложение.	10
6.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 5: Торене при лозата. Грижи за вината

План-тезис: Торене при лозата - значение и задачи. Видове торове, използвани в лозарството. Торевнасящи апарати – устройство и принцип на действие. Грижи за вината – доливане, отливане и претакане. Досулфитиране. Хигиена на съдовете и избата като цяло.

Приложна задача/казус: Съставете схеми за торене при младо лозе и плододаващо лозе и направете сравнителен анализ, като го обвържете с наличния почвен тип и сортовете в насаждението.

Дидактически материали: Схеми на торевнасящи апарати, справочници за торове и дози на приложение.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Определя значението и задачите на торенето.	10
2.	Назовава видовете торове и тяхното използване.	10
3.	Описва и обяснява доливането, отливането, претакането и досулфитирането на вината.	10
4.	Описва хигиената на съдовете и избата като цяло.	10
5.	Описва устройството и принципа на действие на торевнасящите апарати.	10
6.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 6: Лозов маточник. Производство на резници за калеми.
Химичен състав на виното

План-тезис: Лозов маточник – създаване и отглеждане. Общи и специфични мероприятия в лозовия маточник. Видове подложки – Монтикола, Кобер 5ББ, SO4, 41Б. Производство на резници за калеми. Маркиране на лози и събиране на качествен материал за добиване на калеми. Химичен състав на виното – летливи и нелетливи вещества.

Приложна задача/казус: Посочете три микрорайона и препоръчайте подходящи подложки за тях според почвения тип и отглежданите сортове.

Дидактически материали: Карта на лозаро-винарските райони в България.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва създаването и отглеждането на лозов маточник.	5
2.	Описва общите и специфичните мероприятия в лозовия маточник.	5
3.	Характеризира Монтикола и 41Б.	5
4.	Характеризира Кобер 5ББ и SO4 .	5
5.	Описва и обяснява маркирането и събирането на лози за калеми.	10
6.	Посочва и описва летливите вещества.	10
7.	Посочва и описва нелетливите вещества.	10
8.	Решава приложната задача/казуса.	10
Общ брой точки:		60

Изпитна тема № 7: Присаждане на маса. Органични бистрители.
Винарски изби и съдове

План-тезис: Присаждане на маса – същност и видове. Подготовка на подложките и калемите. Стратификация – същност и начини. Вкореняване – същност и видове. Изваждане, сортиране и съхраняване на млади лозички. Органични бистрители – желатин, яйчен белтък, рибен клей и танин – характеристика, подготовка и дози за приложение. Винарски изби и съдове.

Приложна задача/казус: Изчислете необходимото количество органични бистрители за 40 тона вино. Обяснете предполагаемите вреди при употреба на по-малко или по-голямо количество.

Дидактически материали: Карта на лозаро-винарските райони в България. Схеми на различни винарски съдове.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва подготовката на материала за присаждане на маса.	5
2.	Обяснява същността и начините на стратификация.	10
3.	Обяснява същността и начините за вкореняване, изваждане, сортиране и съхраняване на млади лози.	10
5.	Определя приложението и дозите на желатин и яйчен белтък.	10
6.	Определя приложението и дозите на рибен клей и танин.	10
7.	Назовава и описва винарските изби и съдове.	5
8.	Решава приложната задача/казуса.	10
Общ брой точки:		60

**Изпитна тема № 8: Сортове грозде за производство на бели и червени вина.
Технология за производство на висококачествени бели и червени вина**

План-тезис: Сортове грозде за бели и червени вина – изисквания на потребителите към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете „Червен мискет”, „Шардоне”, „Гъмза” и „Каберне совиньон”. Технология за производство на висококачествени бели и червени вина.

Приложна задача/казус: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион. Обосновете отговора си, като анализирате почвено-климатичните условия и влиянието им върху сортовете. Препоръчайте подходящ микрорайон.

Дидактически материали: Карта на лозаро-винарските райони в България, таблица със средногодишни и средномесечни температури в основните градове в страната.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва изискванията на потребителите към сортовете за бели и червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сортовете „Червен мискет” и „Шардоне”.	10
3.	Характеризира сортовете „Гъмза” и „Каберне совиньон”.	10
4.	Описва технологията и обяснява схемата при производство на бели вина.	10
5.	Описва технологията и обяснява схемата при производство на червени вина.	10
6.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

**Изпитна тема № 9: Сортове грозде за десертни вина.
Технология за производство на бели и червени десертни вина**

План-тезис: Сортове грозде за десертни вина – изисквания на потребителите към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете „Мискет Отонел”, „Пловдивска малага” и „Тамянка”. Технология за производство на бели и червени десертни вина.

Приложна задача/казус: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион. Обосновете отговора си, като анализирате почвено-климатичните условия и влиянието им върху сортовете. Препоръчайте подходящ микрорайон.

Дидактическите материали: Карта на лозаро-винарските райони в България, таблица със средногодишни и средномесечни температури в основните градове в страната.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва изискванията на потребителите към сортовете за десертни вина и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта „Мискет Отонел”.	10
3.	Характеризира сорта „Пловдивска малага”.	5
4.	Характеризира сорта „Тамянка”.	5
5.	Описва технологията и схемата при производство на десертни вина.	20
6.	Решава приложната задача/казуса.	10
Общ брой точки:		60

Изпитна тема № 10: **Сортове грозде за пряка консумация.**

Технология за производство на ароматизирани вина

План-тезис: Сортове грозде за пряка консумация – изисквания на консуматора към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете „Брестовица”, „Болгар” и „Верея”. Технология за производство на ароматизирани вина – вермут и пелин (купажен и наложен).

Приложна задача/казус: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион. Обосновете отговора си, като анализирате почвено-климатичните условия и влиянието им върху сортовете. Препоръчайте подходящ микрорайон.

Дидактически материали: Карта на лозаро-винарските райони в България, таблица със средногодишни и средномесечни температури в основните градове в страната.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва изискванията на консуматора към сортове за пряка консумация и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта „Брестовица”.	10
3.	Характеризира сорта „Болгар”.	10
4.	Характеризира сорта „Верея”.	5
5.	Описва технологията и обяснява схемата при производство на ароматизирани вина.	15
6.	Решава приложната задача/казуса.	10
Общ брой точки:		60

Изпитна тема № 11: Сортове грозде с повишена устойчивост.

Технология за производство на бели и червени полусухи вина

План-тезис: Сортове грозде с повишена устойчивост на ниски зимни температури и гъбни болести – обща характеристика, изисквания към сортовете. Характеристика на сортовете „Сторгозия”, „Дружба” и „Наслада”. Технология за производство на бели и червени полусухи вина.

Приложна задача/казус: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион. Обосновете отговора си, като анализирате почвено-климатичните условия и влиянието им върху сортовете. Препоръчайте подходящ микрорайон.

Дидактически материали: Карта на лозаро-винарските райони в България, таблица със средногодишни и средномесечни температури в основните градове в страната.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Прави обща характеристика на сортовете с повишена устойчивост.	5
2.	Посочва изискванията към сортовете с повишена устойчивост.	5
3.	Характеризира сорта „Сторгозия”.	5
4.	Характеризира сорта „Наслада”.	5
5.	Характеризира сорта „Дружба”.	5
6.	Обяснява технологията за производство на бели и червени полусухи вина.	10
7.	Обяснява схемата за производство на бели и червени полусухи вина.	15
8.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 12: Болести и неприятели по лозата. Машини за химична защита.

Технология на бутилирането

План-тезис: Мана, брашнеста мана и сиво гниене – симптоматика, етиология и средства за борба. Бактериален рак и чернилка – симптоматика, етиология и средства за борба. Гроздови молци – типове повреди, цикъл на развитие и средства за борба. Машини за химична защита – пръскачки – работни органи, технологичен процес. Топло и студено бутилиране. Основни материали за бутилиране на вино.

Приложна задача/казус: Съставете подходящи схеми за растителна защита в плододаващо винено лозе и лозов маточник. Посочете критериите за избор на пестицидите и направете сравнителна характеристика на сроковете за прилагането им.

Дидактически материали: Схеми на повреди от болести и неприятели. Справочник по растителна защита.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва типовете повреди, обяснява етиологията и средствата за борба при обикновената и брашнестата мана по лозата и сивото гниене по гроздето.	10
2.	Посочва типовете повреди, обяснява етиологията и средствата за борба при бактериалния рак и чернилката по лозата.	10
3.	Посочва типовете повреди, обяснява цикъла на развитие и средствата за борба при гроздовите молци.	5
4.	Описва устройството и начина на работа на пръскачките.	10
5.	Обяснява и анализира топлото и студеното бутилиране.	10
6.	Описва и посочва предназначението на материалите за бутилиране на вино.	5
7.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 13: **Биологични и технически основи на резитбата при лозата.
Производство на оцет**

План-тезис: Биологични основи на резитбата при лозата – същност и задачи на резитбата. Родовитост на пъпките при лозата. Зависимост между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето. Общи технически правила при резитбата. Инструменти за извършване на резитбата. Технологична схема за производство на оцет. Методи и съоръжения за ацетификация – температурни режими и контрол върху работата на съоръженията. Бистрене, стабилизиране и бутилиране на оцета.

Приложна задача/казус: Обяснете явлениято “полярност” при лозата и анализирайте влиянието му върху развитието и. Посочете подходящи начини за преодоляване на вредните последствия от него, като ги представите схематично.

Дидактически материали: Схеми на различни системи на резитба, схеми на направени отрези.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Обяснява същността и задачите на резитбата при лозата.	5
2.	Анализира родовитостта на пъпките при лозата.	5
3.	Обяснява зависимостта между силата на растежа, натоварването и качеството на гроздето.	5
4.	Изброява техническите правила при резитбата.	5
5.	Описва инструментите за резитба при лозата.	5
6.	Описва технологичната схема за производство на оцет.	10
7.	Описва методите и съоръженията за ацетификация.	10
8.	Описва технологичните операции при бистрене, стабилизиране и бутилиране на оцета.	5
9.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 14: Приземни формировки при лозата.

Производство на конячни виноматериали и коняк.

План-тезис: Приземни формировки при лозата - обща характеристика. „Чашовидна формировка” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Приземен единичен и двоен „Гюйо” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Особенности на производството на конячни виноматериали. Дестилация на виноматериалите в апарати с периодично и непрекъснато действие. Производство на дъбов екстракт.

Приложна задача/казус: Представете схематично и обяснете преминаването от приземен единичен оригинален „Гюйо” към приземен двоен подобрен „Гюйо”. Направете сравнителна характеристика на двете формировки.

Дидактически материали: Схеми на различни системи на резитба, схеми на приземни формировки.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Прави обща характеристика на приземните формировки при лозата.	5
2.	Описва същността, формирането и поддържането на „Чашовидна формировка”.	5
3.	Анализира предимствата и недостатъците на „Чашовидна формировка”.	5
4.	Описва същността, формирането и поддържането на формировката „Приземен Гюйо”.	5
5.	Анализира предимствата и недостатъците на формировката „Приземен Гюйо”.	5
6.	Описва технологията на производството на конячни виноматериали.	10
7.	Описва методите на дестилация.	10
8.	Обяснява производството на дъбов екстракт.	5
9.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 15: Средностъблени формировки при лозата.

Производство на ракии

План-тезис: Средностъблени формировки при лозата - обща характеристика. „Кордон Роая” и „Кордон Казнав” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. „Средностъблен двустранен кордон” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Производство на гроздови ракии. Производство на плодови ракии. Обработка и стабилизиране на ракиите. Съоръжения за дестилация. Намалване количествата на метанол.

Приложна задача/казус: Посочете за кои сортове са подходящи формировките „Кордон Роая”, „Кордон Казнав” и „Средностъблен двустранен кордон”. Обосновайте и анализирайте отговора си, като го обвържете и с районите на отглеждане.

Дидактически материали: Схеми на различни системи на резитба, схеми на средностъблени формировки.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Прави обща характеристика на средностъблените формировки при лозата.	5
2.	Описва същността, формирането и поддържането на „Кордон Роая” и „Кордон Казнав”.	5
3.	Анализира предимствата и недостатъците на „Кордон Роая” и „Кордон Казнав”.	5
4.	Описва същността, формирането и поддържането на „Средностъбленен двустранен кордон”.	5
5.	Анализира предимствата и недостатъците на „Средностъблен двустранен кордон”.	5
6.	Описва производството и съоръженията за производство на гроздови ракии.	10
7.	Описва производството и съоръженията за производство на плодови ракии.	10
8.	Описва методите за намаляване количеството на метанола.	5
9.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 16: Високостъблени формировки при лозата. Термовинификация

План-тезис: Високостъблени формировки при лозата - обща характеристика. Формировка „Видоизменен Мозер” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Формировка „Омбрела” – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Характеристика на процесите при термовинификацията. Видове термовинификация – предимства и недостатъци на методите.

Приложна задача/казус: Посочете за кои сортове са подходящи формировките „Видоизменен Мозер” и „Омбрела”. Обосновайте и анализирайте отговора си, като го обвържете и с районите на отглеждане.

Дидактически материали: Схеми на различни системи на резитба, схеми на високостъблени формировки.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Прави обща характеристика на високостъблените формировки при лозата.	5
2.	Описва същността, формирането и поддържането на „Видоизменен Мозер”.	5
3.	Анализира предимствата и недостатъците на „Видоизменен Мозер”.	5
4.	Описва същността, формирането и поддържането на „Омбрела”.	5
5.	Анализира предимствата и недостатъците на „Омбрела”.	5
6.	Обяснява процесите и същността на термовинификацията.	15
7.	Изброява и описва видовете методи.	10
8.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 17: Зелени резитби при лозата. Въглекисела мацерация

План-тезис: Зелени резитби при лозата – обща характеристика. Филизене - същност, цели, период и техника на извършване. Колтучене - същност, цели, период и техника на извършване. Прищипване и кършене - същност, цели, период и техника на извършване. Колцуване - същност, цели, период и техника на извършване. Същност и характеристика на метода. Съоръжения за извършването на въглекисела мацерация.

Приложна задача/казус: Направете технологична схема за прилагане на зелени резитбени операции в лозов маточник. Обосновете се за целта на прилагането им.

Дидактически материали: Схеми на зелени резитбени операции. Схеми на колцувачи.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Прави обща характеристика на зелените резитбени операции при лозата.	5
2.	Описва и обяснява целта, периода и техниката на извършване при филизенето.	5
3.	Описва и обяснява целта, периода и техниката на извършване при колтученето.	5
4.	Описва и обяснява целта, периода и техниката на извършване при прищипването и кършенето.	5
5.	Описва и обяснява целта, периода и техниката на извършване при колцуването.	5
6.	Описва процесите за провеждане на въглекиселата мацерация.	15
7.	Описва съоръженията за извършването ѝ.	10
8.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общ брой точки:	60

Изпитна тема № 18: Селекционни методи при лозата.

Световноизвестни марки ликьорни вина

План-тезис: Същност и задачи на селекцията при лозата. Интродукция – същност и значение, видове. Клонова селекция – същност и значение, основни етапи. Полова хибридизация – същност и значение, основни етапи. Технологична характеристика на Токай, Малага, Мадейра, Херес, Порто, Марсала – особености на технологията.

Приложна задача/казус: Посочете винените сортове и сортовете за пряка консумация, разпространени във вашия регион и опишете по кой метод на селекция са създадени. Посочете най-перспективния според вас метод на селекция, като се аргументирате с конкретни примери.

Дидактически материали: Методологични схеми на етапите на клонова селекция и полова хибридизация.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Обяснява същността и задачите на селекцията при лозата.	5
2.	Описва и обяснява целта и значението на интродукцията, посочва видовете интродукция.	5
3.	Описва и обяснява целта, значението и основните етапи на клоновата селекция.	5
4.	Описва и обяснява целта, значението и основните етапи на половата хибридизация.	10
5.	Описва характерните особености на технологията на ликьорните вина.	10
6.	Описва технологията на производство на ликьорните вина.	15
7.	Решава приложната задача/казуса.	10
	Общо:	60

2. Критерии за оценяване

Комисията по оценяване на изпита по теория на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният 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 професията и специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **трета** степен на професионална квалификация.

Изпитът по практика на професията и специалността се състои в изпълнение на конкретни практически задачи, свързани с технологията на създаване и отглеждане на лозя и производството на вино.

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 изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един 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.

Примерно изпитно задание:

Обработка в лозовото насаждение.

Нагласяване на УНЛМ за работа.

Характерни особености на даден вид вино.

2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, разработва показатели по критериите, определени в таблицата. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

Пример:

№	Критерии	Показатели	Макси- мален брой точки	Те- жест
1.	<p>Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.</p> <p>Забележка: Този критерии няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (1/2).</p>	<p>1.1.Избира и използва правилно лични предпазни средства.</p> <p>1.2 Правилно употребява предметите и средствата на труда по безопасен начин.</p> <p>1.3.Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа и спазва предписания за своевременна реакция.</p> <p>1.4.Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</p>		да/не
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p>2.1.Поддържа инструментите, пособията и материалите, като осигурява удобство и точно спазване на технологията.</p> <p>2.2.Целесъобразно употребява суровини и материали.</p> <p>2.3. Работи с равномерен темп за определено време.</p>	3 3 4	10
3.	<p>Спазване изискванията на нормативните документи.</p>	<p>3.1 Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</p> <p>3.2 Спазва изискванията на нормативните документи, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</p>	2 3	5
4.	<p>Правилен подбор на материали и инструменти съобразно конкретното задание.</p>	<p>4.1.Преценява типа и вида на необходимите материали, суровини и инструменти, нужни за изпитното задание.</p> <p>4.2.Правилно подбира количеството и качеството на необходимите суровини.</p>	3 2	5
5.	<p>Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание.</p>	<p>5.1.Спазва технологичната последователност в процеса на работа.</p>	10	10
6.	<p>Качество на изпълнението на практическото изпитно задание. Изчерпателност на разработката.</p>	<p>6.1.Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология.</p> <p>6.2.Крайното изделие съответства на зададените технически параметри.</p> <p>6.3.Изпълнява задачата в поставения срок.</p>	4 4 2	10

7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на практическото изпитно задание.	7.1.Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности. 7.2.Контролира техническите показатели. 7.3.Оценява резултатите, взема решения, отстранява грешките. 7.4.Прави оптимален разчет на времето на изпитното задание.	3 2 3 2	10
8.	Защита на практическото задание.	8.1.Може да представи и обоснове приетия вариант на изпълнение на практическото задание; 8.2 Демонстрира добра техника на презентиране.	5 5	10
Общ брой точки:			60	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема или за 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 съгласно чл. 7, ал. 4 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване се извършва по следната формула:

Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10

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. Ников, М. Рангелов, Б. Лозарство. Земиздат, С., 2005.
2. Радулов, Л. Занков, З. Ампелография с основи на селекцията. Земиздат, С., 2000.
3. Славков, Ив. Рангелов, Б. Ръководство за упражнения по лозарство. Земиздат, С., 2000.
4. Ников, М. Практическо лозарство. Земиздат, С., 2001.
5. Янков, А. Кукунов, С. Янкова, Т. Технология на виното и високоалкохолните напитки. Земиздат, С., 1990.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Геновева Николова – Професионална гимназия по лозарство и винарство, гр. Плевен
2. Правда Трифонова - Професионална гимназия по лозарство и винарство, гр. Плевен

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 621020 Техник в лозаровинарството
специалността 6210201 Лозаровинарство**

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:
(изписва се точното наименование на темата)

План-тезис:
.....
.....

Приложна задача:

Описание на дидактическите материали:.....

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

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално практическо задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията 621020 Техник в лозаровинарството

специалността 6210201 Лозаровинарство

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)