



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-65/04. 01. 2008 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация за професия код **621090 ЛОЗАРОВИНАР**, специалност код **6210901 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 ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	621	СЕЛСКО СТОПАНСТВО
Професия	621090	ЛОЗАРОВИНАР
Специалност	6210901	ЛОЗАРОВИНАРСТВО

Утвърдена със Заповед № РД 09-65/04.01.2008 г.

София, 2008 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 код **621090 Лозаровинар**, специалност код **6210901 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 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 професията код **621090 Лозаровинар**, специалност код **6210901 Лозаровинарство** (Наредба № 13 от 04. XII. 2007 г.).

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

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

1. **За държавния изпит по теория на професията/специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.
2. **За държавния изпит по практика на професията/специалността:**
 - а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
 - б. Критерии за оценяване.
3. **Система 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/СПЕЦИАЛНОСТТА

Изпитна тема 1: ОБРАБОТКА НА ПОЧВАТА В ЛОЗОВИТЕ НАСАЖДЕНИЯ. СТАДИИ В РАЗВИТИЕТО НА ВИНОТО

План-тезис: Обработка на почвата в лозовите насаждения – значение, видове обработки. Основна обработка. Повърхностна обработка. Плугове – предназначение, класификация. Основни и спомагателни органи на лемежните плугове. Стадии в развитието на виното.

Практико-приложна задача: Предложете схема за минимална обработка на почвата в лозови насаждения.

Дидактическите материали: Схеми на плугове – основни и спомагателни работни органи.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва основната и повърхностната обработка на почвата.	10
2.	Назовава предназначението и класификацията на плуговете .	10
3.	Описва основните и спомагателните органи на лемежните плугове.	10
4.	Изброява стдиите в развитието на виното.	5
5.	Описва и обяснява стадиите в развитието на виното.	15
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 2: СВОЙСТВА НА ПОЧВАТА. АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

План-тезис: Основни свойства на почвата. Характеристика на черноземните почви, смолници и сиви горски почви. Универсална навесна лозарска машина – предназначение, устройство и принцип на действие. Алкохолна ферментация – същност, фази и видове.

Практико-приложна задача: Направете и обозначете схема на технологична линия за доливане, претакане и досулфитиране на вина.

Дидактическите материали: Схеми на различни видове винарски съдове. Схема на УНЛМ.

№	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.	Обяснява използването, устройството и принципа на действие на УНЛМ.	15
4.	Посочва видовете алкохолна ферментация.	10
5.	Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация.	10
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 3: ВЕГЕТАЦИОННИ ФАКТОРИ ЗА РАЗВИТИЕ НА ЛОЗАТА. ГРОЗДОБЕР. ПРИЕМАНЕ И ОКАЧЕСТВЯНАНЕ НА ГРОЗДЕТО

План-тезис: Вегетационни фактори за развитие на лозата. Влияние на температурата, влагата, светлината и хранителния състав на почвата. Гроздобер – видове, определяне на различните видове зрялост на гроздето. Приемане на грозде, определяне на качеството по различни показатели.

Практико-приложна задача: Съставете климатограма и определете периода на засушаване на базата на посочените параметри:

<i>месец</i>	<i>средно месечна температура (°C)</i>	<i>валежи (mm)</i>
III	8	25
IV	12	23
V	17	21
VI	22	18
VII	26	15
VIII	25	12
IX	22	10

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

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва вегетационните фактори за развитие на лозата.	5
2.	Описва влиянието на температурата, влагата и светлината.	10
3.	Описва влиянието на хранителния състав на почвата.	10
4.	Описва видовете гроздобер.	5
5.	Обяснява разликите между видовете зрялост на гроздето.	5
6.	Описва процеса на приемане и окачествяване на грозде.	15
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 4: НАПОЯВАНЕ НА ЛОЗОВИТЕ НАСАЖДЕНИЯ. ГРИЖИ ЗА ВИНАТА

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. Грижи за вината – доливане, отливане и претакане. Досулфитиране. Хигиена на съдовете и избата като цяло.

Практико-приложна задача: Изчислете напоителната норма при следния режим на напояване:

VI месец	- 30 l/m ²
VII месец	- 20 l/m ²
VIII месец	- 40 l/m ²

Дидактическите материали: Схеми на инсталации за напояване.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Определя същността и значението на напояването.	5
2.	Описва и обяснява гравитачното напояване, дъждуването и капковото напояване.	10
3.	Описва инсталацията за капковото напояване.	10
4.	Описва и обяснява доливането, отливането, претакането и досулфитирането на вината.	15
5.	Описва хигиената на съдовете и избата като цяло.	10
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 5: ТОРЕНЕ ПРИ ЛОЗАТА. ПРИЛОЖЕНИЕ НА СЕРНИЯ ДИОКСИД ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО

План-тезис: Торене при лозата - значение и задачи. Видове торове, използвани в лозарството. Торовнасящи апарати – устройство и принцип на действие. Приложение на серния диоксид във винопроизводството – значение. Форми и дози на серния диоксид.

Практико-приложна задача: Съставете схема за торене при младо лозе.

Дидактическите материали: Схеми на торовнасящи 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 устройството и принципа на действие на торовнасящите апарати.	10
4.	Посочва формите на серния диоксид.	10
5.	Определя дозите на приложение.	10
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 6: ЛОЗОВ МАТОЧНИК. 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. Химичен състав на виното – летливи и нелетливи вещества.

Практико-приложна задача: Изберете подходяща подложка според почвения тип във вашия регион.

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

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва създаването и отглеждането на лозов маточник.	10
2.	Описва общите и специфични мероприятия в лозовия маточник.	5
3.	Характеризира Монтикола.	5
4.	Характеризира Кобер 5 ББ и SO 4.	5
5.	Характеризира 41 Б.	5
6.	Посочва и описва летливите вещества.	10
7.	Посочва и описва нелетливите вещества.	10
8.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 7: ПРОИЗВОДСТВО НА РЕЗНИЦИ ЗА КАЛЕМИ. ВИНАРСКИ ИЗБИ И СЪДОВЕ

План-тезис: Производство на резници за калеми. Маркиране на лози и събиране на качествен материал за добиване на калеми. Винарски изби и съдове.

Практико-приложна задача: Изчислете и определете необходимия съдов капацитет за преработка на 40 тона грозде.

Описание на необходимите дидактическите материали: Схеми на различни винарски съдове.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва и обяснява маркирането и събирането на лози за калемии.	15
2.	Назовава и описва винарските изби.	10
3.	Назовава и описва винарските съдове.	10
4.	Описва подготовка за употреба и поддържането на употребявани винарски съдове.	15
5.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на приложно-творческата задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 8: ПРИСАЖДАНЕ НА МАСА. ОРГАНИЧНИ БИСТРИТЕЛИ

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 – описание и приложение на желатин, яйчен белтък, рибен клей и танин.

Практико-приложна задача: Изберете най- подходящия начин за вкореняване според почвените условия в региона ви.

Дидактическите материали: Карта на лозаро-винарските райони в България

№	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.	10
6.	Определя приложението и дозите на яйчен белтък.	5
7.	Определя приложението и дозите на рибен клей.	5
8.	Определя приложението и дозите на танин.	5
9.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на приложно-творческата задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 9: СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА ЧЕРВЕНИ ВИНА. ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ЧЕРВЕНИ СУХИ ВИНА

План-тезис: Сортове грозде за червени вина – изисквания на потребителите към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете “Тъмза”, “Каберне совиньон” и “Букег”. Технология за производство на висококачествени червени сухи вина.

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион /според почвено- климатичните условия/.

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 червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта “Гъмза”.	5
3.	Характеризира сорта “Каберне совиньон”.	5
4.	Характеризира сорта “Букет”.	5
5.	Описва технологията за производство на червени вина.	15
6.	Обяснява схемата за производство на червени вина.	10
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 10: СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА БЕЛИ ВИНА. ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ БЕЛИ ВИНА

План-тезис: Сортове грозде за бели вина – изисквания на потребителите към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете “Червен мискет”, “Шардоне” и “Ризлинг български”. Технология за производство на висококачествени бели вина.

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион (според почвено-климатичните условия)

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 към сортовете за бели вина и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта “Червен мискет”.	5
3.	Характеризира сорта “Шардоне”.	5
4.	Характеризира сорта “Ризлинг български”.	5
5.	Описва технологията за производство на бели вина.	15
6.	Обяснява схемата за производство на бели вина.	10
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 11: 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” и “Пловдивска малага”. Технология за производство на бели и червени десертни вина.

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион /според почвено-климатичните условия/.

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”.	5
3.	Характеризира сорта “Пловдивска малага”.	5
4.	Описва технологията за производство на десертни вина.	15
5.	Обяснява схемата за производство на десертни вина.	15
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 12: РАНОЗРЕЕЩИ ДЕСЕРТНИ СОРТОВЕ. ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА АРОМАТИЗИРАНИ ВИНА

План-тезис: Ранозреещи десертни сортове грозде – изисквания на консуматора към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете “Супер ран Болгар” и “Плевен”. Технология за производство на ароматизирани вина – вермут и пелин (купажен и наложен).

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион /според почвено-климатичните условия/.

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 консуматора към ранозреещите десертни сортове и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта “Супер ран Болгар”.	5
3.	Характеризира сорта “Плевен”.	5
4.	Описва технологията за производство на ароматизирани вина.	20
5.	Обяснява схемата за производство на ароматизирани вина.	10
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 13: СРЕДНОЗРЕЕЩИ И КЪСНОЗРЕЕЩИ ДЕСЕРТНИ СОРТОВЕ. ПРОИЗВОДСТВО НА ЧЕРВЕНИ СУХИ ВИНА С РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ВИНФИКАТОРИ

План-тезис: Среднозреещи и къснозреещи десертни сортове грозде – изисквания на консуматора към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете “Болгар”, “Хамбургски мискет” и “Верея”. Технология за производство на червени сухи вина с различни видове винификатори.

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион /според почвено-климатичните условия/.

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 консуматора към среднозреещите и къснозреещите десертни сортове и на сортовете към условията на отглеждане.	10
2.	Характеризира сорта “Болгар”.	5
3.	Характеризира сорта “Хамбургски мискет”.	5
4.	Характеризира сорта “Верея”.	5
5.	Описва технологията за производство на червени сухи вина с различни видове винификатори.	15
6.	Обяснява схемата за производство на червени сухи вина	10
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложната задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 14: 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” и “Наслада”. Технология за производство на бели и червени полусухи вина.

Практико-приложна задача: Преценете възможността за разпространение на гореописаните сортове грозде във вашия регион /според почвено-климатичните условия/.

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.	Прави обща характеристика на сортовете с повишена устойчивост.	10
2.	Посочва изискванията към сортовете с повишена устойчивост.	5
3.	Характеризира сорта “Сторгозия”.	5
4.	Характеризира сорта “Наслада”.	5
5.	Обяснява технологията за производство на бели и червени полусухи вина.	10
6.	Обяснява схемата за производство на бели и червени полусухи вина.	15
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложна задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 15: 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.

Практико-приложна задача: Изберете подходяща схема на засаждане при създаване на ново лозе с винени сортове и изчислете необходимия брой лози за един декар.

Дидактическите 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.	10
2.	Посочва изискванията при подготовката на площта за ново лозе.	10
3.	Посочва разстоянията, формите и сроковете на засаждане.	5
4.	Изброява грижите в младо лозе през първата година.	5
5.	Описва технологията за производство на шампански виноматериали.	10
6.	Обяснява вторичната ферментация, ремюаж и дегоржаж.	10
7.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложна задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 16: ГЪБНИ БОЛЕСТИ ПРИ ЛОЗАТА. СТАБИЛИЗИРАНЕ НА ВИНАТА

План-тезис: Обикновена и брашнеста мана по лозата, сиво гниене по гроздето – типове повреди, цикъл на развитие и средства за борба.. Стабилизиране на вината – видове помътнявания и начини за предотвратяването им.

Практико-приложна задача: Съставете легенда на приложената схема на технологична линия за стабилизиране на вина.

Дидактическите материали: Схема на технологичната линия.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва типовете повреди от обикновена мана, брашнеста мана и сиво гниене.	10
2.	Обяснява цикъла на развитие при обикновена мана, брашнеста мана и сиво гниене.	10
3.	Описва средствата за борба срещу обикновена мана, брашнеста мана и сиво гниене.	10
4.	Посочва видовете помътнявания и начините за предотвратяването им.	10
5.	Обяснява схемата на технологична линия за стабилизация на вина.	10
6.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложна задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 17: БАКТЕРИАЛНИ БОЛЕСТИ ПО ЛОЗАТА. ПРОИЗВОДСТВО НА ЕСТЕСТВЕНО ПЕНЛИВИ ВИНА ПО РЕЗЕРВОАРЕН МЕТОД

План-тезис: Бактериален рак и чернилка – типове повреди, цикъл на развитие и средства за борба. Производство на естествено пенливи вина по резервоарен и непрекъснат метод.

Практико-приложна задача: Съставете легенда на приложената схема на технологична линия за бутилиране.

Дидактическите материали: Схема на технологичната линия.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва типовете повреди от бактериален рак и чернилка.	10
2.	Обяснява цикъла на развитие при бактериален рак и чернилка.	5
3.	Описва средствата за борба срещу бактериалните болести при лозата.	10
5.	Описва технологията по резервоарен метод.	10
6.	Описва технологията по непрекъснат метод.	10
7.	Описва значението на тиражния и експедиционния ликьор.	5
8.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложна задача по темата.	10
	Общо:	60

Изпитна тема 18: НЕПРИЯТЕЛИ ПО ЛОЗАТА. МАШИНИ ЗА ХИМИЧНА ЗАЩИТА. ТЕХНОЛОГИЯ НА БУТИЛИРАНЕТО

План-тезис: Гроздови молци – типове повреди, цикъл на развитие и средства за борба. Машини за химична защита – пръскачки – работни органи и начин на работа. Топло и студено бутилиране. Основни материали за бутилиране на вино.

Практико-приложна задача: Съставете подходяща схема за растителна защита в плододаващо винено лозе.

Дидактическите материали: Справочник по растителна защита.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Описва типовете повреди от гроздовите молци.	5
2.	Обяснява цикъла на развитие при гроздовите молци	5
3.	Описва средствата за борба срещу гроздовите молци	10
4.	Описва устройството и начина на работа на пръскачките.	10
5.	Обяснява топлото бутилиране.	10
6.	Обяснява студеното бутилиране.	5
7.	Описва материалите за бутилиране на вино.	5
8.	Изчислява, разработва схема или прави избор при разработването на практико-приложна задача по темата.	10
	Общо:	60

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

Чрез държавния изпит по практика на специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетенции на обучаваните, отговарящи на втора степен на професионална квалификация.

Изпитът по практика се състои в изпълнение на 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 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.

Примерно практическо задание:

Основна подготовка на почвата за създаване на лозово насаждение – срокове, основни операции, основни машини. Качествени показатели за извършване на основните дейности.

Разпознаване на сортове лози.

Бутилиране на вино.

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.

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Системата на оценяване е точкова. Формулата за преминаване от точкова в оценка с качествен и количествен показател се определя, съгласно чл. 7, ал. 4 от Наредба № 3 за системата на оценяване.

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.

VII. 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.

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

Геновева Николова – Професионална гимназия по лозарство и винарство, гр. Плевен
Правда Трифонова - Професионална гимназия по лозарство и винарство, гр. Плевен
Христо Николов - Професионална гимназия по лозарство и винарство, гр. Плевен
Юлия Бочева - 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/СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА**

.....
(код на професията/специалността) (пълно и точно наименование на професията/специалността)

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 /СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО
ПРОФЕСИЯТА/СПЕЦИАЛНОСТТА**

.....
(код на професията/специалността) (пълно и точно наименование на професията/специалността)

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)