



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

---

МИНИСТЪР

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09 - 863/20.05.2009 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 първа степен на професионална квалификация за професия **код 621110** **Работник в растениевъдството**, специалност **код 6211101** **Зеленчукопроизводство** 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**  
**ЗАМЕСТИНИК 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**

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>621</b>	<b>СЕЛСКО СТОПАНСТВО</b>
<b>Професия</b>	<b>621110</b>	<b>РАБОТНИК В РАСТЕНИЕВЪДСТВОТО</b>
<b>Специалност</b>	<b>6211101</b>	<b>ЗЕЛЕНЧУКОПРОИЗВОДСТВО</b>

Утвърдена със Заповед № РД 09 - 863/20.05.2009 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 **първа** степен на професионална квалификация по професията **код 621110 Работник в растениевъдството**, специалност **код 6211101 Зеленчукопроизводство** 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 изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). До утвърждаване на ДОИ за придобиване на квалификация 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 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

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

##### Изпитна тема № 1:

**Домати - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

##### **План-тезис:**

- Домати - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане на ранни домати.
- Технология на отглеждане на средно ранни домати.
- Технология на отглеждане на късни домати.

##### **Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на развитието на домати. Обозначете фазите на развитие.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете домати.	10
2.	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете домати.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на ранни домати.	10
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане средно ранни домати.	10
5.	Посочва и описва технологията на късни домати.	10
6.	Решава приложно-творческата задача.	10
<b>Общ брой точки:</b>		<b>60</b>

##### Изпитна тема № 2:

**Краставици и тикви - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

##### **План-тезис:**

- Краставици - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Тикви - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

##### **Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на развитието на краставиците. Обозначете фазите на развитие.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете краставици.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете тикви.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на краставици.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на тикви.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
<b>Общ брой точки:</b>		<b>60</b>

Изпитна тема № 3:

**Зелен фасул и грах - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Зелен фасул - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Грах - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на граха. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете зелен фасул.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете грах.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на зелен фасул.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на грах.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 4:

**Бакла и бамя - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Бакла - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Бамя - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на баклата. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете бакла.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете бамя.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на бакла.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на бамя.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 5:

**Главесто зеле - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане. Салатно цвекло - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Главесто зеле – морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Салатно цвекло - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на главестото зеле. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете главесто зеле.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете салатно цвекло.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на главесто зеле.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на салатното цвекло.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 6:

**Салата и спанак - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Салата - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Спанак - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на салатата. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете салатата.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете спанак.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на салатата.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на спанак.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 7:

**Моркови и магданоз - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Моркови - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Магданоз - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на морковите. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете моркови.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете магданоз.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на салата.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на салата.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 8:

**Целина и пащърнак - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Целина - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Пащърнак - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на целината. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете целина.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете пащърнак.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на целина.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на пащърнак.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 9:

**Ряпа и репички - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Ряпа - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Репички - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на ряпата. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете ряпа.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете репички.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на ряпа.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на репички.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 10:

**Ранни и късни картофи - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Ранни картофи - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Късни картофи - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на ранните картофи. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете ранни картофи.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете късни картофи.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на ранни картофи.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на късни картофи.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>



*Изпитна тема № 11:*

**Лук - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Лук - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Лук - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на лука. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете лук.	15
2	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете лук.	15
3	Посочва и описва технологията на отглеждане на лука.	15
4	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

*Изпитна тема № 12:*

**Чесън и праз - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Чесън - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Праз - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на чесъна. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете чесън.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете праз.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на чесън.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на праз.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 13:

**Оранжерийно производство на домати - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Домати за оранжерийно производство - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Домати за оранжерийно производство - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане на домати – оранжерийно производство.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на оранжерийните домати. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете домати - оранжерийни.	15
2.	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете домати - оранжерийни.	15
3.	Посочва и описва технологията на отглеждането им.	15
4.	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 14:

**Оранжерийно производство на краставици - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Краставици за оранжерийно производство - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Краставици за оранжерийно производство - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на краставиците - оранжерийно производство. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете краставици - оранжерийни.	15
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете краставици - оранжерийни.	15
3.	Посочва и описва технологията на отглеждането им.	15
4.	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 15:

**Оранжерийно производство на пипер - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Пипер за оранжерийно производство - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Пипер за оранжерийно производство - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на пипера - оранжерийно производство. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете пипер - оранжерийно производство.	15
2.	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете пипер - оранжерийно производство.	15
3.	Посочва и описва технологията на отглеждането им.	15
4.	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 16:

**Оранжерийно производство на дини и пъпеши - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технологии на отглеждане**

**План-тезис:**

- Дини за оранжерийно производство - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.
- Пъпеши за оранжерийно производство - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на дините. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете дини.	10
2.	Посочва и описва морфологичните и биологичните особености на видовете и сортовете пъпеши.	10
3.	Посочва и описва технологията на отглеждане на дини.	15
4.	Посочва и описва технологията на отглеждане на пъпеши.	15
5.	Решава приложно-творческата задача.	10
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 17:

**Цветно зеле - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Цветно зеле - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Цветно зеле - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на цветното зеле. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете цветно зеле.	15
2.	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете цветно зеле.	15
3.	Посочва и описва технологията на отглеждането му.	15
4.	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

Изпитна тема № 18:

**Патладжан - морфологични и биологични особености на видовете и сортовете, технология на отглеждане**

**План-тезис:**

- Патладжан - морфологични особености на видовете и сортовете.
- Патладжан - биологични особености на видовете и сортовете.
- Технология на отглеждане.

**Приложно-творческа задача:**

*Направете схема на цикъла на развитие на патладжан. Обозначете го.*

**Дидактически материали:** схеми, хербарии, фотоси.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Посочва и описва морфологичните особености на видовете и сортовете патладжан.	15
2.	Посочва и описва биологичните особености на видовете и сортовете патладжан.	15
3.	Посочва и описва технологията на отглеждането му.	15
4.	Решава приложно-творческата задача.	15
	<b>Общ брой точки:</b>	<b>60</b>

**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 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 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 практическо задание:

*Преценете състоянието на зеленчуковата култура (в оранжерия или на открито). Какви мероприятия трябва да приложите за по-нататъшното им отглеждане.*

##### 2. Критерии за оценяване.

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността разработва показатели за оценяване по съответните критерии. 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	Макси- мален брой точки	Те- жест
1.	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.  <i>Забележка: Този критерий 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 (2).</i>	1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства. 1.2. Правилно употребява предметите и средствата на труда по безопасен начин. 1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и спазва предписания за своевременна реакция. 1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.		да/не

2.	Ефективна организация на работното място.	2.1. Поддържа инструментите, пособията и материалите, като осигурява удобство и точно спазване на технологията. 2.2. Целесъобразно употребява суровини и материали. 2.2. Работи с равномерен темп за определено време.	3 3 4	<b>10</b>
3.	Спазване изискванията на нормативните документи.	3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица. 3.2. Спазва изискванията на нормативните документи, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).	2 3	<b>5</b>
4.	Правилен подбор на материали и инструменти съобразно конкретното задание.	4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, суровини и инструменти, нужни за изпитното задание. 4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите суровини.	3 2	<b>5</b>
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание.	5.1. Спазва технологичната последователност в процеса на работа.	10	<b>10</b>
6.	Качество на изпълнението на практическото изпитно задание. Изчерпателност на разработката.	6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на конкретната технология. 6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри. 6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.	4 4 2	<b>10</b>
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	<b>10</b>
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	<b>10</b>
<b>Общ брой точки:</b>			<b>60</b>	

## 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. Проф. д.н.с. Габровски, Ст. Растениевъдство. Пловдив, 1993.
2. Проф. Гюров, Г. Общо земеделие и почвознание. С., 1989.
3. Москов, Г. Отглеждане за земеделските култури. Дионис, С., 1993.
4. Горчева, В. и колектив. Технологии за съвременно българско земеделие. БАСФАгро, С., 2006.
5. Доц. Дойкова, М. Технология на отглеждане на зеленчуковите култури. Земиздат, С., 1990.
6. Карталов, П. Андреев, А. Ръководство за упражнения по оранжерийно зеленчукопроизводство. Хр. Г. Данов, Пловдив, 1981.

## VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Гергана Николова Ненкова - ПГСС „Царица Йоанна”, гр. Пазарджик
2. Паунка Божинова – външен експерт

**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**

**а) Примерен изпитен билет**

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

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

**по професията код 621110 Работник в растениевъдството**

**специалността код 6211101 Зеленчукопроизводство**

**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 ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 621110 Работник в растениевъдството  
специалността 6211101 Зеленчукопроизводство**

**И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е №.....**

На ученика/обучавания .....

(трите имена на ученика/обучавания)

от .....клас/курс,

начална дата на изпита: ..... начален час: .....

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

1. Да се .....

(вписва се темата на изпитното задание)

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

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН: .....

(име, фамилия)

(подпис)

**Председател на изпитната комисия:**.....

(име, фамилия)

(подпис)

**Директор/Ръководител на обучаващата институция:**.....

(име, фамилия)

(подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)