



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
МИНИСТЪР

---

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД 09 - 326/23.02.2009 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

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **640020 Ветеринарен лаборант**, специалност код **6400201 Ветеринарен лаборант** от професионално направление код **640 Ветеринарна медицина**, 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**

	<b>Код по СПОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>640</b>	<b>ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА</b>
<b>Професия</b>	<b>640020</b>	<b>ВЕТЕРИНАРЕН ЛАБОРАНТ</b>
<b>Специалност</b>	<b>6400201</b>	<b>ВЕТЕРИНАРЕН ЛАБОРАНТ</b>

**Утвърдена със Заповед № РД 09-326/23.02.2009 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 практика на професията и специалността за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по професията **код 640020 Ветеринарен лаборант**, специалност **код 6400201 Ветеринарен лаборант** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции 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). До утвърждаване на ДООИ по професията **Ветеринарен лаборант**, специалност **Ветеринарен лаборант**, 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

#### **Изпитна тема № 1: Бактерии. Технология на силажирането. Аскаридоза.**

**План–тезис:** Определение и устройство на бактериите – задължителни и незадължителни клетъчни елементи. Определение за силаж. Изисквания към силажовместилищата. Микроорганизми, участващи при силажирането. Консервиращи вещества. Морфология, локализация, гостоприемници, эпизоотология, патогенеза, биологичен цикъл на причинителя, клинични признаци и методи за диагностика на аскаридозата.

**Приложна задача:** Опишете микроорганизмите, причиняващи влошаване качеството на силажа.

**Описание на дидактическите материали:** табла и схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Дефинира понятието “бактерии” и описва устройството им.	<b>10</b>
2.	Определя понятието “силаж” и описва технологичната схема на силажирането.	<b>10</b>
3.	Посочва изискванията към силажовместилищата и микроорганизмите, които участват във ферментационните процеси.	<b>10</b>
4.	Дава определение на заболяването аскаридоза и описва причинителя.	<b>10</b>
5.	Посочва методите за диагностика на аскаридозата.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

#### **Изпитна тема № 2: Причинители на дерматомикозите. Краста. Промени в месото след клане.**

**План–тезис:** Определение и характеристика на причинителите на дерматомикозите. Микроскопско изследване, културални особености, диагностично присаждане, серологично изследване, алергично изследване и специфични средства за борба с причинителите на дерматомикозите. Характеристика на заболяванията микроспория, трихофития и фавус. Морфологични белези, биология на причинителите на крастата, эпизоотология, клинични признаци и диагностика на крастата по свинете и овцете. Промени в месото след клане - следсмъртно вцепеняване, зреене, спарване, гниене и ветеринарно-санитарната му преценка.

**Приложна задача:** Опишете най-рационалния метод за разграничаване на гъбични и паразитни заболявания на кожата. Обосновете се.

**Описание на дидактическите материали:** табла и схеми.

	<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</i>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Дава определение и описва морфологията и особеностите на причинителите на дерматомикозите.	<b>10</b>
2.	Посочва методите за доказване на причинителите.	<b>10</b>
3.	Дава определение и описва морфологията и биологията на причинителите на крастата.	<b>10</b>
4.	Познава епизоотологията, клиничните признаци и методите за диагностика на крастните заболявания.	<b>10</b>
5.	Описва възможните изменения в трупното месо и прави ветеринарно-санитарна преценка на спарено и гнило месо.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 3: Микробни ензими и микробна продуктивност. Витаминен състав на фуражите. Трематоди.**

**План–тезис:** Микробни ензими – определение, видове, наименование и значение. Продукти, които отделят микроорганизмите в средата, в която се намират - топлина, светлина, киселини, основи, газове, ензими, токсини, пигменти, ароматни вещества и антибиотици. Определение за витамини, видове – водно- и мастноразтворими. Определение за авитаминози, хипо- и хипервитаминози. Храни, богати на витамини. Обща морфологична и биологична характеристика на трематодите.

**Приложна задача:** Опишете икономическите загуби при изхранване на животните с небалансирани дажби. Обосновете се.

**Описание на дидактическите материали:** табла и схеми.

	<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</i>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Дава определение и описва видовете микробни ензими.	<b>10</b>
2.	Характеризира продуктите, които микроорганизмите отделят.	<b>10</b>
3.	Дефинира понятието витамини и характеризира отделните групи витамини.	<b>10</b>
4.	Описва състоянията хипо-, хипер- и авитаминоза.	<b>10</b>
5.	Прави морфо-биологична характеристика на трематодите.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 4: Салмонели и хранителни токсикоинфекции при човека при консумиране на хранителни продукти от животински произход. Управленско решение.**

**План–тезис:** Салмонели – морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, екологични особености, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика, профилактика и борба. Характеристика на заболявания и хранителни отравяния, предизвикани от салмонели, и ветеринарно-санитарна преценка на хранителните продукти от животински произход при наличие на салмонели. Необходими условия, налагащи управленско решение и методи при разработването му.

**Приложна задача:** Какви ще са загубите на птицеферма за 1000 кокошки–носачки при констатиране на тиф? Как най-лесно ще диагностицирате заболяването?

**Описание на дидактическите материали:** табла и схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Описва характерните микробиологични особености, свойства и патогенност на салмонелите.	<b>10</b>
2.	Посочва и характеризира заболяванията, предизвикани от салмонели.	<b>10</b>
3.	Анализира признаците и причините за хранителни отравяния при човека, предизвикани от салмонели.	<b>10</b>
4.	Прави ветеринарно-санитарната преценка на хранителни продукти от животински произход, контаминирани със салмонели.	<b>10</b>
5.	Познава условията за вземане на управленско решение и похватите при разработването му.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 5: Причинители на туберкулозата. Ветеринарно-санитарна преценка на месо и мляко от болни, съмнително болни и съмнително заразени от туберкулоза животни.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяването, което предизвикват тези микроорганизми. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, патогенност, екологични особености, микробиологична диагноза и специфични средства за диагностика на причинителите и лечение на заболяването. Ветеринарно-санитарна преценка на продукти от болни, съмнително болни и съмнително заразени животни.

**Приложна задача:** Преценете какви ще са загубите за една малка кравеферма при допускане на заболяването туберкулоза.

**Описание на дидактическите материали:** схеми, снимки.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Прави характеристика на заболяването туберкулоза.	<b>10</b>
2.	Описва причинителите и техните културални и биохимични свойства.	<b>10</b>
3.	Посочва методите за диагностика и средствата за профилактика и борба със заболяването.	<b>15</b>
4.	Прави ветеринарно-санитарна преценка на продукти от болни, съмнително болни и съмнително заразени от туберкулоза животни.	<b>15</b>
5.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 6: Инфекция. Ехинококоза. Месопреглед на трупа и органите при едри преживни животни.**

**План-тезис:** Определение за инфекция, инфекциозна болест, инфекциозен процес, патогенност, вирулентност и фактори, които оказват влияние върху тях. Ехинококоза – морфология на причинителя, гостоприемници, локализация, биологичен цикъл, эпизоотология, патогенеза, клинични признаци, принципи на диагностика, профилактика и борба със заболяването. План за месопреглед. Ветеринарно-санитарна преценка на трупа и органите.

**Приложна задача:** Преценете икономическите загуби при констатиране на ехинококоза при месопреглед във вашето месопреработвателно предприятие.

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</i>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Дефинира понятията инфекция, инфекциозна болест и инфекциозен процес.	<b>10</b>
2.	Описва понятията патогенност и вирулентност и факторите, които им влияят.	<b>10</b>
3.	Прави морфолого-биологична характеристика на причинителя на ехинококозата.	<b>10</b>
4.	Познава клиничните признаци и методите за диагностика на ехинококозата.	<b>10</b>
5.	Описва плана за месопреглед и прави ветеринарно-санитарна преценка на месото и органите.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

### **Изпитна тема № 7: Имунитет. Химичен състав на фуражите. Трихинелоза.**

**План-тезис:** Форми на имунитета. Антигени – определение и свойства. Микробни антигени. Антитяло – определение и класове. Антитялообразуване. Фуражи – определение и хранителни вещества. Водата и сухото вещество като основни съставки на фуражите. Трихинелоза – морфология, локализация и биологичен цикъл на причинителя, клинични признаци и методи за диагностика на заболяването.

**Приложна задача:** До какви икономически загуби ще доведе констатирането на трихинелоза в малка свинеферма? Какви препоръки ще дадете на стопаните?

**Описание на дидактическите материали:** табла схеми.

	<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</i>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Дефинира понятието имунитет и описва формите му.	<b>10</b>
2.	Прави характеристика на антигените и антителата.	<b>10</b>
3.	Познава химичния състав на фуражите и обосновава важната роля на водата и сухото вещество.	<b>10</b>
4.	Прави морфолого-биологична характеристика на причинителя на трихинелозата.	<b>10</b>
5.	Описва клиничните признаци и методите за диагностика на трихинелозата.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

### **Изпитна тема № 8: Чревни бактерии. Микрофлора на млякото. Токсаскаридоза по месоядните.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяванията, които предизвикват колибактериите. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, екологични особености, микробиологична диагноза на колибактериите, специфични средства за диагностика и лечение. Полезни, вредни и патогенни микроорганизми в млякото. Морфология, гостоприемници, локализация, биологичен цикъл на причинителя на токсаскаридозата, епизоотология, клинични признаци, диагностика и борба със заболяването.

**Приложна задача:** До какво би довело наличието на колибактерии в млякото и млечните продукти?

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира колибактериите и техните културални и биохимични свойства.	<b>10</b>
2.	Посочва методите за диагностика на чревните бактерии и средствата за профилактика и борба със заболяванията, които предизвикват.	<b>10</b>
3.	Познава полезната микрофлора на млякото и описва нейното предназначение.	<b>10</b>
4.	Характеризира вредните и патогенните микроорганизми в млякото и посочва възможните недостатъци, до които те водят.	<b>10</b>
5.	Описва морфологията и биологията на паразита и познава методите за диагностика на заболяването.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 9: Причинител на червенката. Протеини и мазнини във фуражите. Цистицеркоза по говедата.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяването, което причинява червенковата бактерия. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза и специфични средства за диагностика на причинителя и борба със заболяването. Протеини и мазнини - определение, характеристика, класификация и значението им за енергийната стойност и усвояемостта на фуражите. Морфология, гостоприемници, локализация и биологичен цикъл на паразита. Епизоотология, клинични признаци, принципи за диагностика и борба с цистицеркозата.

**Приложна задача:** Посочете ролята на кучетата за разпространението на цистицеркозата.

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Описва посочения микроорганизъм и заболяването, което предизвиква.	<b>10</b>
2.	Познава методите за диагностика на причинителя и средствата за борба със заболяването.	<b>10</b>
3.	Характеризира протеините и мазнините, съдържащи се във фуражите, и описва предназначението им.	<b>15</b>
4.	Познава морфологията, биологичния цикъл и гостоприемниците на паразита и методите за диагностика на заболяването.	<b>15</b>
5.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 10: Патогенност. Токсични и инхибиторни вещества в хранителните продукти. Управленско решение.**

**План-тезис:** Групи фактори на патогенност. Фактори на инвазия и фактори на агресия. Видове токсични и инхибиторни вещества в хранителните продукти. Предельно допустими концентрации. Необходими условия за вземане на управленско решение. Видове управленско решение и методи на разработването му.

**Приложна задача:** Наличието на инхибиторни вещества в млякото и месото би ли довело до икономически загуби за производителя на хранителни продукти ?

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.



	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Описва факторите на патогенност, инвазия и агресия.	<b>15</b>
2.	Дава определение на понятията токсини и инхибитори и познава пределно допустимите им концентрации.	<b>10</b>
3.	Доказва вредното влияние на токсините върху качеството на храните и здравето на хората.	<b>10</b>
4.	Познава условията за вземане на управленско решение и методите на разработването му.	<b>15</b>
5.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 11: Стафилококи и хранителни токсикози при човека при консумирането на хранителни продукти от животински произход. Трематоди.**

**План-тезис:** Стафилококи – морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, микробиологична диагностика и средства за борба. Характеристика на заболяванията и хранителните токсикози, предизвикани от стафилококи. Обща морфологична и биологична характеристика на трематодите .

**Приложна задача:** Как ще се ограничи рискът от възникване на хранителни токсикози във вашата клиника?

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Описва характерните микробиологични особености, свойства и патогенност на стафилококите.	<b>15</b>
2.	Познава и характеризира заболяванията, предизвикани от стафилококи.	<b>10</b>
3.	Анализира причините и признаците за хранителни токсикози, предизвикани от стафилококи.	<b>10</b>
4.	Познава морфологията и биологията на трематодите.	<b>15</b>
5.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 12: Стрептококи. Ветеринарно-санитарна експертиза на риба. Организационна форма на бизнеса.**

**План–тезис:** Характеристика на заболяванията, които предизвикват тези микроорганизми. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, патогенност и микробиологична диагноза. Специфични средства за диагностика и борба със заболяването. Химичен състав на месото от риба. Следсмъртни промени в рибата. Рибни продукти. Основни характеристики на субектите на стопанска дейност.

**Приложна задача:** Кои са основните моменти в създаването на предприятие за производство на рибни консерви?

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира заболяванията, предизвикани от стрептококи, и описва морфологията и свойствата на стрептококите.	<b>10</b>
2.	Прави микробиологична диагностика на причинителите и познава методите за борба със заболяванията, които предизвикват.	<b>10</b>
3.	Описва химичния състав на рибата и следсмъртните промени.	<b>10</b>
4.	Прави ветеринарно-санитарна експертиза на риба и рибни продукти.	<b>10</b>
5.	Характеризира субектите на стопанска дейност.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 13: Причинител на антракса. Ветеринарно-санитарна експертиза на груби фураж. Пироплазми и пироплазмидози.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяването, което предизвиква причинителя. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и борба. Груби фуражи - определение и видове, органолептични показатели. Методи за съхраняване и консервиране. Морфология, биология и класификация на пироплазмите. Характеристика на заболяванията, които те предизвикват.

**Приложна задача:** Допустима ли е пашата на животни в район, където е открит преди 2 години антраксен труп? Обосновете се.

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира заболяването и описва причинителя.	<b>10</b>
2.	Познава методите за микробиологична диагностика на причинителя и борба със заболяването.	<b>10</b>
3.	Описва органолептичните показатели на различните видове груби фуражи.	<b>10</b>
4.	Познава начините за прибиране, съхранение и консервиране на фуражите.	<b>10</b>
5.	Познава морфологията и биологията на пироплазмите и заболяванията, които предизвикват.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 14: Причинители на бруцелозата. Ветеринарно-санитарна експертиза на прясно изкупуваемо мляко. Кокцидии и кокцидиози.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяванията, които предизвикват бруцелите. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и борба със заболяването. Химичен състав на млякото, хранителна стойност на отделните съставки. Основни показатели – киселинност, масленост и плътност на прясно изкупуваемо мляко. Морфологична и биологична характеристика на кокцидиите и характеристика на заболяванията, които предизвикват.

**Приложна задача:** Какви мерки за лична безопасност ще предприемете по време на работа с материал за изследване от животни, съмнителни за бруцелоза?

**Описание на дидактическите материали:** табла, схеми.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Познава заболяванията, които предизвикват бруцелите, и средствата за диагностика и борба с тях.	<b>10</b>
2.	Описва причинителите и правилно ги диагностицира.	<b>10</b>
3.	Познава химичния състав на млякото и хранителната му стойност.	<b>10</b>
4.	Прави ветеринарно-санитарна експертиза на прясно изкупваемо мляко.	<b>10</b>
5.	Познава морфологията и биологията на кокцидиите и основните заболявания, които те предизвикват.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 15: Причинител на ботулизма и хранителни токсикози, предизвикани от него. Ветеринарно-санитарна експертиза на комбинирани фуражи.**

**План-тезис:** Характеристика на заболяването, което предизвиква микроорганизмът. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и борба. Обща характеристика на хранителните токсикози и последиците им за човека. Определение за комбинирани фуражи - видове и технология на производство им.

**Приложна задача:** Представлява ли опасност за здравето на консуматора хранителен продукт, за който имате съмнение, че е контаминиран с причинителя на ботулизма? Обосновете се.

**Описание на дидактическите материали:** табла.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира морфологията, патогенността и свойствата на микроорганизма.	<b>10</b>
2.	Поставя правилна микробиологична диагноза и познава средствата за борба със заболяването.	<b>10</b>
3.	Посочва и анализира видовете хранителни токсикози.	<b>10</b>
4.	Дава определение за комбинирани фуражи и описва видовете.	<b>10</b>
5.	Познава технологията на производство на комбинирани фуражи.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 16: Лептоспири. Категоризация на животните за клане. Предприемачът - основна фигура в организирането на бизнеса.**

**План-тезис:** Характеризира заболяването, което предизвикват тези микроорганизми. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза и специфични средства за диагностика и борба. Категоризация на животните за клане, входяща документация. Предкланичен преглед и режим на почивка. Определение на понятието предприемач и качества на добрия предприемач. Изисквания за работа в екип и основи на ръководната дейност.

**Приложна задача:** Преценете може ли да се издържа финансово една ветеринарномедицинска лаборатория? Обосновете се.

**Описание на дидактическите материали:**

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира морфологията, патогенността и свойствата на микроорганизма.	<b>10</b>
2.	Поставя правилна микробиологична диагноза и познава средствата за борба със заболяването.	<b>10</b>
3.	Познава входящата документация и прави категоризация на животните за клане.	<b>10</b>
4.	Описва изискванията за предкланичен преглед и режима на почивка.	<b>10</b>
5.	Дефинира понятието предприемач и описва качествата, които трябва да притежава предприемачът.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 17: Пастъорели. Месопреглед на трупа и органите при преживни. Ехинококоза.**

**План-тезис:** Прави характеристика на заболяването, което предизвикват пастъорелите. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, екологични особености, микробиологична диагноза на причинителя, специфични средства за диагностика и борба със заболяването. План за месопреглед. Ветеринарно-санитарна преценка на трупа и органите. Ехинококоза – морфология на причинителя, гостоприемници, локализация, биологичен цикъл, епизоотология, патогенеза, клинични признаци, принципи на диагностика, профилактика и борба със заболяването.

**Приложна задача:** Каква е ролята на кучетата в разпространението на заболяването ехинококоза?

**Описание на дидактическите материали:** табла.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Характеризира морфологията, патогенността и свойствата на микроорганизмите.	<b>10</b>
2.	Поставя правилна микробиологична диагноза и познава средствата за борба със заболяването, което те предизвикват.	<b>10</b>
3.	Описва плана за месопреглед и прави ветеринарно-санитарна преценка на месото и органите.	<b>10</b>
4.	Описва причинителя, биологичния му цикъл и гостоприемниците	<b>10</b>
5.	Познава методите за диагностика и борба със заболяването ехинококоза.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача	<b>10</b>
	<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 18: Вируси. Бактерийни вируси. Ветеринарно-санитарна експертиза на мед. Предприемачеството - основа за развитие на дребния и средния бизнес.**

**План-тезис:** Определение за вируси. Морфология, класификация, структура, симетрия, размножаване, култивиране и устойчивост, противовирусен имунитет. Бактериофаги – определение, устройство, видове, стадии на развитие. Видове мед, химичен състав на меда. Ветеринарно-санитарна експертиза на меда – фалшификации. Характеристика на предприемаческата дейност.

**Приложна задача:** Как ще се отрази на бизнеса ви с търговия на мед наличието на партида със съдържание на антибиотици?

**Описание на дидактическите материали:** схеми, снимки.

	<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1.	Прави обща характеристика на вирусите.	<b>10</b>
2.	Описва бактериийните вируси.	<b>10</b>
3.	Изброява видовете пчелен мед и показателите им.	<b>10</b>
4.	Посочва правилата за вземане на проби, оценяването им и познава фалшификациите на меда.	<b>10</b>
5.	Характеризира предприемаческата дейност.	<b>10</b>
6.	Решава приложната задача.	<b>10</b>
	<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 трета степен на професионална квалификация.

Изпитът по практика се състои в изпълнение на практическо задание. Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпита 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 практическо задание № 1: Да се извърши, като се спазват здравословните и безопасни условия на труд:**

**Физикохимично изследване на сурово изкупуваемо мляко – определяне на плътност, киселинност и масленост. Определяне на хлориди във фуражите. Трихинелоскопиране.**

Указания:

- Подготовка на пробите за изследване и подбор на нужните реактиви и лабораторни прибори.
- Подготовка на пробата фураж за изследване и набавяне на нужните реактиви и стъклария.
- Подготовка на материал за трихинелоскопиране и трихинелоскопа.

**Примерно практическо задание № 2: Да се извърши, като се спазват здравословните и безопасни условия на труд:**

**Установяване паразитологичния статус на дребни преживни – хелминти, ектопаразити. Определяне на калций и магнезий в кръвен серум. Оцветяване на капсули по Олт и Клет.**

Указания:

- Подготовка на копропроба за паразитологично изследване и нужната стъклария.
- Подготовка на кръвна проба, реактиви и лабораторни прибори за изследване наличието на калций и магнезий.
- Подготовка на материал за приготвяне на натривка, оцветителни разтвори и стъклария.

**Примерно практическо задание № 3: Да се извърши, като се спазват здравословните и безопасни условия на труд :**

**Рязане, залепване и подсушаване на парафинови срезове. Изследване на пчелен мед за фалшификации. Утаяване на еритроцити и определяне на хемоглобина.**

Указания:

- Подготовка на микротом и проби за хистологично изследване.
- Подготовка на пробата мед за изследване и подбор на необходимата стъклария и реактиви.
- Подготовка на кръвните проби, избор на лабораторна стъклария и реактиви.

## 2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика, 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	Максимален брой точки	Тежест
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>	- 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, и спазва предписания за своевременна реакция. - 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.	- Планира и подрежда действията си. - Подбира необходимите материални средства (лабораторни пособия, техника, апаратура, химикали, реактиви, биопродукти и др.) и проверява изправността и годността им.	3 3	6
3.	Спазване на технологичната последователност и качество на извършената работа	- Спазва технологичната последователност. - Качествено извършва работата.	15 15	30

4.	Описание на наблюдаваните изменения (реакции) и анализиране на получените резултати.	- Описва наблюдаваните изменения (реакции) - Анализира получените резултати.	10 5	15
5.	Спазване срока за изпълнение на заданието.	- Спазва срока за изпълнение на заданието.		да/не
6.	Спазване изискванията на нормативните документи.	- Обяснява за кои лица отговаря и пред кого се отчита за работата си. - Спазва изискванията на нормативните документи..	2 2	4
7.	Устна защита на цялостната работа при изпълнение на практическото задание.	- Защишава цялостната си работа по изпълнение на практическото задание. - Демонстрира добра техника на презентиране.	3 2	5
<b>Общ брой точки</b>			<b>60</b>	

## 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 от 2003 г. 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**

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. Камбуров, П. и кол. Ветеринарномедицинска паразитология. Агропрес, 1994.
2. Георгиев, Л. и кол. Ветеринарно-санитарна експертиза на продуктите от животински произход. Земиздат, 1989.
3. Ибришимов, Н. и кол. Клинична лаборатория. София, 1984.
4. Караджов, Я. и кол. Ветеринарна микробиология. Земиздат, 1986.
5. Тодоров, Н. Хранене на домашните животни. Матком, 2005.
6. Гановски, Х. и кол. Диететика и ветеринарно-санитарна експертиза на фуражите. Земиздат, 1990.
7. Желев, В. и кол. Патологична физиология и патоанатомия. Земиздат, 1989.
8. Иванов, В. Патологична физиология. Земиздат, 1995.

## VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. д-р Камен Димитров Ябълкаров – Професионална гимназия по ветеринарна медицина „Иван П. Павлов”, гр. Стара Загора
2. д-р Мариана Петкова Стефанова - Професионална гимназия по ветеринарна медицина „Иван П. Павлов”, гр. Стара Загора
3. д-р Мария Христова Табанова - Професионална гимназия по ветеринарна медицина „Иван П. Павлов”, гр. Стара Загора
4. инж. Даниела Щерева Гогова - Професионална гимназия по ветеринарна медицина „Иван П. Павлов”, гр. Стара Загора

## 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 640020 Ветеринарен лаборант**  
**специалността 6400201 Ветеринарен лаборант**

Изпитен билет №.....

Изпитна тема.....

*(изписва се точно 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 640020 Ветеринарен лаборант  
специалността 6400201 Ветеринарен лаборант**

Индивидуално практическо задание №.....

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.....

(описва 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)