



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Заместник-министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 –/..... г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл.от Наредба № за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и Заповед № РД 09-3708/23.08.2017 г. на министъра на образованието и науката

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит – по теория и практика на професията за придобиване на първа степен на професионална квалификация за специалност код **6211101** „Зеленчукопроизводство“ от професия код **621110** „Работник в растениевъдството“ от професионално направление код **621** „Растениевъдство и животновъдство”

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	621	„РАСТЕНИЕВЪДСТВО И ЖИВОТНОВЪДСТВО”
Професия	621110	„РАБОТНИК В РАСТЕНИЕВЪДСТВОТО”
Специалност	6211101	„ЗЕЛЕНЧУКОПРОИЗВОДСТВО”

Утвърдена със Заповед № РД 09-...../.....Г.

София, година

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит - по теория и практика на професията за придобиване на **първа** степен на професионална квалификация по специалност код **6211101 „Зеленчукопроизводство“**, професия код **621110 „Работник в растениевъдството“** 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 първа степен по изучаваната професия код **621110 „Работник в растениевъдството“**, специалност код **6211101 „Зеленчукопроизводство“**.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО).

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Държавният изпит - по теория и практика на професията се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация.

Националната изпитна програма съдържа десет изпитни теми с план тезис на учебното съдържание и критерии за оценяване. Учебното съдържание обхваща учебните предмети от общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка, определени в типовия учебен план и в училищния учебен план. Комисията по оценяване на изпита – част по теория на професията, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира определеният брой присъдени точки.

Държавният изпит – част по теория на професията се провежда като писмен изпит по една и съща тема за учениците и/или за обучаваните за дадено училище или обучаваща институция.

Училището/ обучаващата институция може да избере да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията чрез писмен тест. Тестът се разработва върху всяка изпитната тема в три варианта върху учебното съдържание от план тезиса и съответните критерии. Тестът се състои от три модула:

Първи модул – въпроси със затворен отговор.

Втори модул – въпроси с отворен отговор.

Трети модул – писмено решаване на казус или приложна задача.

Чрез държавния изпит – част по практика на професията и специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **първа** степен на професионална квалификация. Изпитът се провежда по индивидуални задания и критерии за оценяване, изготвени от комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита.

III. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

1. За част по теория на професията и специалността:

- а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
- б. Критерии за оценяване.

2. За част 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.
- б. Примерно индивидуално практическо задание.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

Изпитна тема № 1: Отглеждане на домати

План-тезис: Състав на почва. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на домати. Права, задължения и отговорности на работника за здравословни и безопасни условия на труд. Ролята на мениджъра в подбора, оценката и обучението на персонала.

Приложна задача/казус: Как се нарича морфологичния орган от растението на домата показан на фигурата или снимковия материал? Посочете и опишете дейности от отглеждането на домати свързани с този орган.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на култури при домати.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва видовете почви по механичен състав и влиянието на механичния състав върху агропроизводствената характеристика на почвата.	16
2.	Описва изисквания на домати към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на домати средно-ранно полско производство чрез директна сеитба.	24
4.	Описва правата, задълженията и отговорностите на работника за ЗБУТ	12
5.	Познава ролята на мениджъра в подбора, оценката и обучението на персонала	10
6.	Решава приложната задача/казуса	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: Отглеждане на пипер и патладжан

План-тезис: Почвен въздух. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на пипер и патладжан. Трудови правоотношения. Правни възможности за създаване на фирма.

Приложна задача/казус: Определете типа на пипера според външните белези на плодовете показани на фигурата или снимковия материал.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на плодове от различни типове пипер.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва състава и значението на почвения въздух за развитието на растенията.	16
2.	Описва изисквания на пипера към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на пипер средно-ранно полско производство, отглеждан чрез разсад.	26
4.	Описва процедурата при сключване на индивидуален трудов договор и документи, необходими за сключването му.	16
5.	Познава правните възможности за създаване на фирма	10
6.	Решава приложната задача/казуса	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: Отглеждане на краставици и градински тиквички

План-тезис: Вода в почвата. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на краставици и градински тиквички. Права, задължения и отговорности на работодателя за здравословни и безопасни условия на труд. Организиране и нормиране на труда.

Приложна задача/казус: Как се нарича приспособлението показано на снимковия материал? Посочете и опишете, как и при производство, на кои зеленчукови култури се прилага?

Дидактически материали: снимков материал на щипка – клипс за привързване.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Дефинира капилярна и гравитационна вода и описва значението им за развитието на растенията.	14
2.	Описва изисквания на краставиците и градинските тиквички към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на краставици и градински тиквички средно-ранно полско производство чрез директна сеитба.	24

4.	Описва правата, задълженията и отговорностите на работодателя за здравословни и безопасни условия на труд .	14
5.	Познава процеса на организиране и нормиране на труда.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: Отглеждане на дини, пъпеши и тикви

План-тезис: Органичен състав на почвата. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на дини, пъпеши и тикви. Работно време. Фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.

Приложна задача/казус: Как се нарича морфологичния орган от растението на бостанните култури показан на фигурата или снимковия материал? Посочете и опишете дейности от отглеждането на бостанните култури свързани с този орган.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на ластуни/милини при дини, пъпеши или тикви.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Дефинира органичната съставна част на почвата и описва значението на хумуса за развитието на растенията.	14
2.	Описва изисквания на дините, пъпешите и тиквите към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на дини, пъпеши и тикви.	24
4.	Описва видовете работно време, отчитането му и посочва продължителността на различните видове почивки.	14
5.	Познава фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: Отглеждане на листостъблени зеленчукови култури.

План-тезис: Обработка на почвата. Биологични особености на листостъблените зеленчукови култури. Агротехника на листостъблените зеленчукови култури. Работна заплата. Фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.

Приложна задача/казус: Разпознайте и определете видовете и разновидностите от листостъблени зеленчукови култури показани на фигурите или снимковия материал.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на различни видове и разновидности от листостъблени зеленчукови култури.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва дълбока и плитки обработки на почвата и посочва значението им за развитието на растенията.	16
2.	Описва изискванията на листостъблените зеленчукови култури към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на листостъблените зеленчукови култури.	26
4.	Дефинира минимална, основна и брутна работна заплата. Посочва допълнителни трудови възнаграждения.	16
5.	Познава фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: Отглеждане на кореноплодни зеленчукови култури.

План-тезис: Класификация на фуражите. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на морков. Работна заплата. Значение и задачи на рекламата.

Приложна задача/казус: Разпознайте и определете видовете и разновидностите от кореноплодни зеленчукови култури показани на фигурите или снимковия материал.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на различни видове и разновидности от кореноплодни зеленчукови култури.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва видовете фуражи, използвани при отглеждане на селскостопанските животни	16
2.	Описва изискванията на морковите към температурата, влагата, светлината и почвата	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на моркови.	26
4.	Дефинира минимална, основна и брутна работна заплата. Посочва допълнителни трудови възнаграждения.	16
5.	Познава значението и задачите на рекламата.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: Отглеждане на луковни зеленчукови култури.

План-тезис: Сеитба на земеделски култури. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на лук и чесън. Трудова дисциплина. Фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.

Приложна задача/казус: Начертайте схема на триредов лентов посев.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва показателите за качество на посевния материал.	16
2.	Описва изискванията на лука и чесъна към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на лук и чесън.	26
4.	Дефинира трудова дисциплина, описва нарушенията на трудовата дисциплина и посочва видове дисциплинарни наказания.	16
5.	Познава фактори, влияещи върху икономическата ефективност на предприятието.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: Отглеждане на зелен фасул и зелен грах

План-тезис: Почвен разтвор. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на зелен фасул и зелен грах. Работно време. Правни възможности за създаване на фирма.

Приложна задача/казус: Посочете и опишете, какви са външните признаците показващи техническата зрялост на бобовете от зелен грах и зелен фасул т.е., че са готови и подходящи за бране?

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва състав и свойства на почвен разтвор и влиянието на реакцията на почвата за развитието на растенията.	14
2.	Описва изисквания на зеления фасул и зеления грах към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на зелен фасул и зелен грах.	24
4.	Описва видовете работно време, отчитането му и посочва продължителността на различните видове почивки.	14
5.	Познава правните възможности за създаване на фирма.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9 : Отглеждане на листни зеленчукови култури

План-тезис: Органичен състав на почвата. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на спанак и салата. Трудова дисциплина. Организиране и нормиране на труда.

Приложна задача/казус: Разпознайте и определете видовете и разновидностите от листни зеленчукови култури показани на фигурите или снимковия материал.

Дидактически материали: фигури или снимков материал на различни видове и разновидности от листни зеленчукови култури.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Дефинира органичната съставна част на почвата и описва значението на хумуса за развитието на растенията.	16
2.	Описва изисквания на спанака и салатата към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на спанак и салатата.	26
4.	Дефинира трудова дисциплина, описва нарушенията на трудовата дисциплина и посочва видове дисциплинарни наказания.	16
5.	Познава процеса на организиране и нормиране на труда.	10
6.	Решава приложната задача/казуса	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: Производство на зеленчуков разсад

План-тезис: Състав почвата.Торово-почвени смески за отглеждане на разсад. Отглеждане на зеленчуков разсад. Вредни фактори на работната среда. Значение и задачи на рекламата.

Приложна задача/казус: Посочете земеделски култури кои се отглеждат чрез разсад.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Дефинира органичната съставна част на почвата и описва значението на хумуса за развитието на растенията.	16
2.	Описва торово-почвени смески и субстрати за отглеждане на зеленчуков разсад.	22
3.	Посочва и описва сроковете и начина за сеитба, пикиране на разсада и грижите за него.	26
4.	Дефинира вредните фактори при работа в култивационни съоръжения и описва изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при работа в стоманено-стъклени оранжерии.	16
5.	Познава значението и задачите на рекламата.	10

6.	Решава приложната задача/казуса	10
		Общ брой точки: 100

V. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания

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, крайния срок на изпита – дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

Примерно практическо задание 1:

Отглеждане на плодови зеленчукови култури.

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

Разпознава плодови зеленчукови култури по снимков материал.

Разпознава семена на зеленчукови култури.

По снимков материал избира растението подходящо за засаждане.

Съставя четириполно зеленчуково сеитбообръщение от плодови зеленчукови култури.

Описва дейности за опазване на околната среда при приготвянето на работен разтвор за растителна защита.

Спазване на изискванията за ЗБУТ

Дидактически материали: снимков материал на зеленчукови култури; набор от семена на зеленчукови култури; снимков материал на зеленчуков разсад.

Примерно практическо задание 2:

Отглеждане на листни и листно-стъблени зеленчукови култури.

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

Разпознава листни и листно-стъблени зеленчукови култури по снимков материал.

Разпознава семена на зеленчукови култури.

Чертае и обяснява схема за разсаждане на главесто зеле.

Посочва и разпознава тор за подхранване на растенията .

Описва дейности за опазване на околната среда при приготвянето на работен разтвор за растителна защита.

Спазване на изискванията за ЗБУТ.

Дидактически материали: снимков материал на зеленчукови култури; набор от семена на зеленчукови култури; набор от минерални торове.

2. Критерии за оценяване

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

Пример:

№	Критерии	Показатели	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</i>	<i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i> <i>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</i> <i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</i> <i>1.4. Описва дейностите за опазване на</i>		<i>да/не</i>

	<p>живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</p>	<p>околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</p>		
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията. 2.2. Целесъобразна употреба на материалите. 2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</p>	<p>2 2 1</p>	<p>5</p>
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<p>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица. 3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</p>	<p>3 2</p>	<p>5</p>
4.	<p>Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание.</p>	<p>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание. 4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти.</p>	<p>2 3</p>	<p>20</p>
5.	<p>Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание.</p>	<p>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите. 5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</p>	<p>3 2</p>	<p>20</p>
6.	<p>Качество на изпълнението на практическото изпитно задание. Изчерпателност на разработката.</p>	<p>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология. 6.2. Крайното изделие</p>	<p>8 8</p>	<p>30</p>

		<i>съответства на зададените технически параметри. 6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</i>	4	
7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на практическото изпитно задание.	<i>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности. 7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие. 7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките. 7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на изпитното задание.</i>	1 1 1 2	5
8.	Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт), настройка на уреда (машина/апарат и др.) или защита на изработения проект или защита на качествата на готовото изделие.	<i>8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на решение /изпълнение на практическото задание. 8.2. Демонстрира добра техника на презентиране.</i>	10 5	15
		Общ брой точки	100	

VI. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалността код **6211101** „Зеленчукопроизводство“, професия код **621110** „Работник в растениевъдството“ е в точки както следва:

- част по теория на професията - максимално 100 точки;
- част по практика на професията - максимално 100 точки.

Всяка част от държавния изпит е успешно положена при постигане на петдесет на сто от максималния брой точки, определени в националната изпитна-програма.

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 30 процента частта по теория на професията и 70 процента частта по практика на професията от общия брой точки.

Окончателната оценка в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и се изчислява както следва:

Окончателна оценка в брой точки = $0,3 \times$ получения брой точки от част по теория на професията + $0,7 \times$ получения брой точки от част по практика на професията

Окончателната оценка от брой точки се превръща в цифрова оценка с точност до 0,01 по формулата:

Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки \times 0,06.

(5) Окончателната оценката от държавния изпит за придобиване на квалификация по професията е с количествен и качествен показател, с точност до 0,01 и се определя, както следва:

- а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател слаб;
- б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател среден;
- в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател добър;
- г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател много добър;
- д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател отличен.

VII. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Алипиева М. Кръстева Цв., Зеленчукопроизводство, Земиздат, 1992
2. Андреев АН. И колестив, Отглеждане на селскостопанските животни, Дионис 1993
3. Трънков Ив., Отглеждане на земеделски култури, Дионис, 2006
4. Илиев Л., Земеделска техника, Техника 1994

VIII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Росица Генова ПГСС „ Васил Левски” гр. Първомай
2. Дияна Сулева ПГСС „ Васил Левски” гр. Първомай

III. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

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

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН

НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

по професията код „.....“

специалността код „.....“

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 - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията код----- „-----“
специалността код „.....“

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
(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)

В) ПРИМЕРНО УКАЗАНИЕ ЗА РАБОТА ЗА УЧЕНИЦИТЕ/КУРСИСТИТЕ И ПРИМЕРНИ ТЕСТОВИ ЗАДАЧИ С ЕТАЛОН ЗА ОЦЕНЯВАНЕ И КЛЮЧ НА ВЕРНИТЕ ОТГОВОРИ

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

Вие получавате тест, който съдържа ... задачи с различна трудност с максимален брой точки – 100. За всеки Ваш отговор ще получите определен брой точки, показан в долния десен ъгъл след всяка задача.

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалност код 6211101 „Зеленчукопроизводство“, професия код 621110 „Работник в растениевъдството“ .

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак \times , а за другите типове задачи начина на отговор е описан в задачата.

При отбелязване на отговор, който искате да промените, оградете в кръгче грешното отбелязване и се подпишете пред него.

Някои задачи изискват не само познаване на учебния материал, но и логическо мислене, затова четете внимателно условията на задачите преди да посочите някой отговор.

Не отделяйте много време на въпрос, който Ви се струва труден, върнете се на него по-късно, ако Ви остане време.

Тестът е анонимен с продължителност астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

Г) РАЗРАБОТВАНЕ НА ТЕСТ

1. Примерна матрица на целите

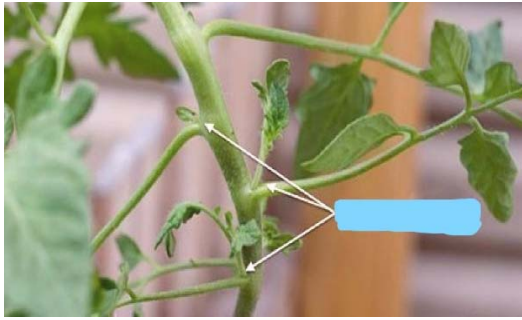
Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4 и 5. Броят и равнището на тестовите задачи по всеки критерий се определят съобразно равнището, на което трябва да бъде усвоено съответното учебно съдържание, като общият брой задачи по всеки критерий трябва да носи максималния брой точки от графа 2.

Времето за работа с теста се определя като за всяка задача от равнище „Знание“ се полагат 4 минути, от равнище „Разбиране“ – 8 минути, от равнище „Приложение“ – 10 минути.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален Брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I Знание 0-2 т.	II Разбиране 0-4 т.	III Приложение 0-6 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Описва видовете почви по механичен състав и влиянието на механичния състав върху агропроизводствената характеристика на почвата.	16		1	2
2. Описва изисквания на доматиите към температурата, влагата, светлината и почвата.	22	1	5	
3. Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на домати средно-ранно полско производство чрез директна сеитба.	24	2	2	2
4. Описва правата, задълженията и отговорностите на работника за ЗБУТ	12	4	1	
5. Познава ролята на мениджъра в подбора, оценката и обучението на персонала	10	3	1	
6. Решава приложната задача/казуса	16	2		2
Общ брой задачи: 32 Време за решаване на теста: 188 минути		12	10	6
Общ брой точки:	100	24	40	36
<p>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

2. Примерни тестови задачи от равнище „Знание“

max 2 т.



Как се нарича посочения морфологичен орган от доматиеното растение на снимката?

- а) цвят
- б) гинофор
- в) култук
- г) мустаче

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

Отговор в) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

2. Кога се внася оборския тор за торене на доматиите?

- а) преди дълбоката оран
- б) между култивиранията на полет
- в) преди оформянето на лехите
- г) след прихващане на засадения разсад

Еталон на верния отговор: а)

Ключ за оценяване:

Отговор а) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

3. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“:

Кои от посочените температурни условия могат да понесат, добре закалените домати?

- а) от 0° до – 3° градуса, понижение на въздушната и почвената температура за период от едно денонощие
- б) от – 4° до - 5° градуса, понижение на въздушната температура за период от три часа
- в) от – 2° до - 3° градуса, понижение на въздушната температура за краткосрочен период

Еталон на верния отговор: б)

max 4 т.

Ключ за оценяване:

Отговор б) – 4 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

4. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Посочете и опишете методите за правилно премахване на различни по големина култуците при доматиите.

.....

.....

.....

.....

.....

max 6 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- ръчно чрез прищипване между палеца и показалеца при малки култуци – 2 т.
- чрез изрязване с остро ножче при по – големи култуци – 2 т.
- чрез изрязване с градински или лозарски ножици на прераснали култуци – 2 т.

ПРОЕКТ!