



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД09 -..... 2021 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация за специалност код **6210201** „Лозаровинарство“ от професия код **621020** „Техник в лозаровинарството“ от професионално направление код **621** „Растениевъдство и животновъдство“.

София, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

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

	Код по СППОО	Наименование
Професионална направление	621	Растениевъдство и животновъдство
Професия	621020	Техник в лозаровинарството
Специалност	6210201	Лозаровинарство

Утвърдена със Заповед № РД09 - _____ 2021 г.

София, 2021 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалност код **6210201** „Лозаровинарство“, професия код **621020** „Техник в лозаровинарството“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл.6 от Закона за професионалното образование и обучение.(ЗПОО).

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на трета степен по изучаваната професия „Техник в лозаровинарството“, специалност „Лозаровинарство“.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от ЗПОО и чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация.

II.СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

За държавен изпит за придобиване на професионална квалификация:

1. Част по теория на професията:
 - 1.1.изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема;
 - 1.2.критерии за оценяване на резултатите от обучението по всяка изпитна тема;
 - 1.3.матрица на писмен тест по всяка изпитна тема;
 - 1.4.критерии и показатели за оценяване на дипломния проект и неговата защита.
2. Част по практика на професията:
 - 2.1.указание за съдържанието на индивидуалните задания;
 - 2.2.критериите за оценяване на резултатите от обучението.
3. Система за оценяване.
4. Препоръчителна литература.
5. Приложения:
 - а. изпитен билет - част по теория на професията;
 - б. индивидуално задание по практика;
 - в. указание за разработване на писмен тест;
 - г. индивидуално задание за разработване на дипломен проект;
 - д. указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект;

е. рамка на рецензия на дипломен проект.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

1. Изпитни теми, критерии за оценяване на резултатите и матрица на писмен тест по всяка изпитна тема

Изпитна тема № 1 Коренова система при лозата. Машини за обработка на почвата. Методи за борба срещу плевелите. Световно известни марки ликьорни вина.

Значение на кореновата система за лозовото растение. Видове корени при лозата. Физиологични особености на кореновата система при лозата. Универсална лозарска машина – предназначение, общо устройство, схеми за нагласяване на работните органи и правила за ЗБУТ. Физико-механични методи за борба с плевелите, биологична и химична борба. Характерни особености в производството на ликьорни вина - Токай, Малага, Мадейра и Херес.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1		Максимален брой точки
1. Познава и описва значението и физиологичните особености на кореновата система при лозата.		6
2. Характеризира видовете корени.		14
3. Описва физико-механичните методи за борба с плевелите.		10
4. Определя начините за биологична и химична борба с плевелите.		10
5. Описва и обяснява предназначението, устройството и схемите за нагласяване на работните органи на универсална лозарска машина.		18
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с универсална лозарска машина.		6
7. Посочва характерните особености в производството на ликьорни вина - Токай, Малага, Мадейра и Херес.		20
8. Сравнява технологиите за производство на ликьорните вина Токай, Малага, Мадейра и Херес с класическата технология.		16
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 1/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Познава и описва значението и физиологичните особености на кореновата система при лозата.	6	1	1	-	-
2. Характеризира и различава видовете корени.	14	2	1	1	-
3. Описва физико-механичните методи за борба с плевелите.	10	1	2	-	-
4. Определя начините за биологична и химична борба с плевелите.	10	1	-	-	1
5. Описва и обяснява предназначението, устройството и схемите за нагласяване на работните органи на универсална лозарска машина.	18	1	1	2	-
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с универсална лозарска машина.	6	1	1	-	-
7. Посочва характерните особености в технологията на производството на ликьорни вина - Токай, Малага, Мадейра и Херес.	20	-	1	-	2
8. Сравнява технологиите за производство на ликьорните вина Токай, Малага, Мадейра и Херес с класическата технология.	16	2	1	-	1
Общ брой задачи:	24	9	8	3	4
Общ брой точки:	100	18	32	18	32
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 2: Вегетационни надземни органи при лозата. Гъбни болести при лозата. Вторични суровини от винопроизводството.

Многогодишни, двугодишни и едногодишни надземни органи при лозата. Видове пъпки. Гъбни болести – мана, брашнеста мана, сиво гниене – симптоматика, етиология и средства за борба с болестта. Вторични суровини – видове, състав и значение. Оползотворяване на ферментирани и неферментирани /сладки/ джибри.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва многогодишни, двугодишни и едногодишни надземни органи при лозата.	14

2. Описва и обяснява видовете пъпки при лозата.	14
3. Описва и обяснява симптомите и етиологията на мана по лозата.	8
4. Описва и обяснява симптомите и етиологията на брашнеста мана по лозата.	8
5. Описва и обяснява симптомите и етиологията на сиво гниене по лозата.	8
6. Посочва средствата за борба с гъбни болести - мана, брашнеста мана, сиво гниене.	16
7. Обяснява видовете вторични суровини, състава и значението им.	16
8. Обяснява начините за оползотворяване на ферментирани и неферментирани /сладки/ джибри.	16
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 2/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва многогодишни, двугодишни и едногодишни надземни органи при лозата.	14	2	1	1	-
2. Описва и обяснява видовете пъпки при лозата.	14	2	1	1	-
3. Описва и обяснява симптомите и етиологията на мана по лозата.	8	1	-	1	-
4. Описва и обяснява симптомите и етиологията на брашнеста мана по лозата.	8	1	-	1	-
5. Описва и обяснява симптомите и етиологията на сиво гниене по лозата.	8	1	-	1	-
6. Посочва средствата за борба с гъбни болести - мана, брашнеста мана, сиво гниене.	16	1	-	1	1
7. Посочва и обяснява видовете вторични суровини, състава и значението им.	16	1	-	1	1
8. Обяснява начините за оползотворяване на ферментирани и неферментирани /сладки/ джибри.	16	1	2	1	-
Общ брой задачи:	24	10	4	8	2
Общ брой точки:	100	20	16	48	16
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 3: Генеративни надземни органи. Неприятелите по лозата – шарен гроздов молец. Машини за химическа защита. Гроздобер. Приемане и окачествяване на гроздето.

Съцветие и цвят при лозата. Грозд, зърно и семка – устройство. Шарен гроздов молец – повреди, причинени от него и методи за борба. Пръскачки и прашалки – предназначение, видове, устройство, работен процес и правила за ЗБУТ. Гроздобер – видове. Определяне на различните видове зрялост на гроздето. Приемане на грозде, определяне на качеството по различни показатели.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3		Максимален брой точки
1.	Описва и обяснява устройството на съцветие и цвят при лозата.	10
2.	Описва и обяснява устройството на грозд, зърно и семка при лозата.	10
3.	Характеризира повредите, причинени от шарен гроздов молец.	10
4.	Обяснява и посочва методите за борба с неприятеля.	10
5.	Диференцира видовете пръскачки и прашалки и обяснява предназначението им.	10
6.	Обяснява устройството и работния процес на пръскачки и прашалки.	12
7.	Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с пръскачки и прашалки.	6
8.	Обяснява видовете гроздобер.	10
9.	Посочва и характеризира видовете зрялост на гроздето.	10
10.	Описва и обяснява процеса на приемане и окачествяване на гроздето.	12
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 3/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Описва и обяснява устройството на съцветие и цвят при лозата.	10	1	2	-	-

2. Описва и обяснява устройството на грозд, зърно и семка при лозата.	10	1	2	-	-
3. Характеризира повредите, причинени от шарен гроздов молец.	10	-	1	1	-
4. Обяснява и посочва методите за борба с неприятеля.	10	1	-	-	1
5. Диференцира видовете пръскачки и прашалки и обяснява предназначението им.	10	1	-	-	1
6. Обяснява устройството и работния процес на пръскачки и прашалки.	12	1	1	1	-
7. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с пръскачки и прашалки.	6	1	1	-	-
8. Обяснява видовете гроздобер.	10	-	1	1	-
9. Посочва и характеризира видовете зрялост на гроздето.	10	1	-	-	1
10. Описва и обяснява процеса на приемане и окачествяване на гроздето.	12	1	1	1	-
Общ брой задачи:	24	8	9	4	3
Общ брой точки:	100	16	36	24	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 4: Влияние на климатичните и почвените условия върху развитието на лозата. Хранене на растенията с азот, фосфор и калий. Машины за торене. Грижи за младите вина.

Влияние на температурата, водата, светлината, механичния състав на почвата и физичните и химични свойства на почвата. Роля и значение на азот, фосфор и калий в храненето на растенията. Смушения в растителния организъм при недостиг и излишък на азот, фосфор и калий. Особенности при торенето с азотни, фосфорни и калиеви торове. Торovensящи апарати – предназначение, общо устройство, технологичен процес и правила за ЗБУТ. Грижи за младите вина. Съхранение. Доливане. Претакане.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва влиянието на температурата, водата и светлината.	10

2. Описва и обяснява влиянието на механичния състав, физичните и химични свойства на почвата.	10
3. Обяснява ролята и значението на азот, фосфор и калий в храненето на растенията.	14
4. Определя и посочва смущенията в растителния организъм при недостиг и излишък на азот, фосфор и калий.	12
5. Посочва и обяснява особеностите при торене с азотни, фосфорни и калиеви торове.	12
6. Описва и обяснява предназначението, общото устройство и технологичния процес на торовнасящите апарати.	12
7. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с торовнасящи апарати.	6
8. Посочва и обяснява начина на съхранение, доливането и претакането на вината.	24
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 4/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва влиянието на температурата, водата и светлината.	10	3	1	-	-
2. Описва и обяснява влиянието на механичния състав, физичните и химични свойства на почвата.	10	2	-	1	-
3. Обяснява ролята и значението на азот, фосфор и калий в храненето на растенията.	14	-	2	1	-
4. Определя и посочва смущенията в растителния организъм при недостиг и излишък на азот, фосфор и калий.	12	-	1	-	1
5. Посочва и обяснява особеностите при торене с азотни, фосфорни и калиеви торове.	12	1	1	1	-
6. Описва и обяснява предназначението, общото устройство и технологичния процес на торовнасящите апарати.	12	1	1	1	-
7. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с торовнасящи апарати.	6	1	1	-	-
8. Посочва и обяснява начина на съхранение, доливането и претакането на вината.	24	1	-	1	2

Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 5: Сортаве лози за червени вина. Технология за производство на висококачествени червени вина.

Характеристика на сортовете – Мавруд, Каберне совиньон, Мерло и Букет. Обща технологична схема и характеристика на отделните операции при производството на висококачествени червени вина. Значение на ябълчно-млечнокиселата ферментация.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Посочва изискванията на потребителите към сортовете за червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	6
2. Характеризира сорт Мавруд – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
3. Характеризира сорт Каберне совиньон – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
4. Характеризира сорт Мерло – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
5. Характеризира сорт Букет – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
6. Разработва технологична схема за производство на червени вина.	20
7. Характеризира отделните операции в производството на червени вина.	20
8. Описва значението на ябълчно-млечнокиселата ферментация.	6
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 5/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6

1. Посочва изискванията на потребителите към сортовете за червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	6	1	1	-	-
2. Характеризира сорт Мавруд – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
3. Характеризира сорт Каберне совиньон– ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
4. Характеризира сорт Мерло – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
5. Характеризира сорт Букет– ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
6. Разработва технологична схема за производство на червени вина.	20	1	1	1	1
7. Характеризира отделните операции в производството на червени вина.	20	1	1	1	1
8. Описва значението на ябълчно-млечнокиселата ферментация.	6	1	1	-	-
Общ брой задачи:	24	8	8	6	2
Общ брой точки:	100	16	32	36	16
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 6: Сортове лози за бели вина. Технология за производство на висококачествени бели вина.

Характеристика на сортовете Мискет червен, Ризлинг, Шардоне, Ризлинг български. Обща технологична схема и характеристика на отделните операции при производството на висококачествени бели вина. Корекция на гроздова мъст.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6:	Максимален брой точки
1. Посочва изискванията на потребителите към сортовете за червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	6
2. Характеризира сорт Мискет червен – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12

3. Характеризира сорт Ризлинг – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
4. Характеризира сорт Шардоне – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
5. Характеризира сорт Ризлинг български – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
6. Разработва технологична схема за производство на бели вина.	20
7. Характеризира отделните операции в производството на бели вина.	20
8. Обяснява начините за корегирание на захари и киселини на гроздовата мъст.	6
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 6/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Посочва изискванията на потребителите към сортовете за червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	6	1	1	-	-
2. Характеризира сорт Мискет червен – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
3. Характеризира сорт Ризлинг – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
4. Характеризира сорт Шардоне – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
5. Характеризира сорт Ризлинг български – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
6. Разработва технологичната схема за производство на бели вина.	20	1	1	1	1
7. Характеризира отделните операции в производството на бели вина.	20	1	1	1	1
8. Обяснява начините за корегирание на захари и киселини на гроздовата мъст.	6	1	1	-	-
Общ брой задачи:	24	8	8	6	2
Общ брой точки:	100	16	32	36	16
<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“
- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

Изпитна тема № 7: Сортове лози за десертни вина. Технология за производство на бели и червени десертни вина.

Характеристика на сортовете Мискет Отонел, Тамянка, Пловдивска малага. Обща технологична схема и характеристика на отделните операции при производството на бели и червени десертни вина. Термична обработка на десертни вина. Купажен метод за производство.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7		Максимален брой точки
1. Характеризира сорт Мискет Отонел– ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		16
2. Характеризира сорт Тамянка– ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		16
3. Характеризира сорт Пловдивска малага – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		16
4. Разработва технологична схема за производство на бели и червени десертни вина.		16
5. Характеризира отделните операции в производството на бели десертни вина.		10
6. Характеризира отделните операции в производството на червени десертни вина.		10
7. Описва и обяснява термичната обработка на десертни вина.		8
8. Описва и обяснява купажен метод за производство на десертни вина.		8
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 7/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Характеризира сорт Мискет Отонел– ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	16	1	2	1	-
2. Характеризира сорт Тамянка– ботаническо описание, агробиологична и технологична	16	1	2	1	-

характеристика.					
3. Характеризира сорт Пловдивска малага – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	16	1	2	1	-
4. Разработва технологичната схема за производство на бели и червени десертни вина.	16	2	1	-	1
5. Характеризира отделните операции в производството на бели десертни вина.	10	1	-	-	1
6. Характеризира отделните операции в производството на червени десертни вина.	10	1	-	-	1
7. Описва и обяснява термичната обработка на десертни вина.	8	1	-	1	-
8. Описва и обяснява купажен метод за производство на десертни вина.	8	1	-	1	-
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 8: Десертни сортове грозде. Технология за производство на ароматизирани вина. Сервиране на вина.

Характеристика на сортовете – Плевен, Супер ран Болгар, Болгар, Хамбургски мискет. Технология за производство на ароматизирани вина – вермут и пелин /купажен и наложен/. Протокол /изисквания и правила/ при сервиране на вина.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Характеризира сорт Плевен - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
2. Характеризира сорт Супер ран Болгар- ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
3. Характеризира сорт Болгар - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
4. Характеризира сорт Хамбургски мискет - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12
5. Характеризира отделните операции в производството на вермут.	20
6. Характеризира отделните операции в производството на наложен пелин.	10
7. Характеризира отделните операции в производството на купажен пелин.	10

8. Описва и обяснява изискванията и правилата при сервиране на вина.	12
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 8/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Характеризира сорт Плевен - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
2. Характеризира сорт Супер ран Болгар- ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
3. Характеризира сорт Болгар - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
4. Характеризира сорт Хамбургски мискет - ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
5. Характеризира отделните операции в производството на вермут.	20	1	1	1	1
6. Характеризира отделните операции в производството на наложен пелин.	10	1	-	-	1
7. Характеризира отделните операции в производството на купажен пелин.	10	1	-	-	1
8. Описва и обяснява изискванията и правилата при сервиране на вина.	12	2	2	-	-
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 9: Безсеменни сортове грозде. Сортове с повишена устойчивост. Производство на ракии.

Характеристика на сортовете Русалка, Султанина, Дружба, Сторгозия. Производство на гроздови и плодови ракии. Съоръжения за дестилация. Намаляване количеството на метанол. Обработка и стабилизиране на ракии.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9		Максимален брой точки
1. Характеризира сорт Русалка – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		12
2. Характеризира сорт Султанина – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		12
3. Характеризира сорт Дружба – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		12
4. Характеризира сорт Сторгозия – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.		12
5. Посочва и обяснява производството и съоръженията за производство на гроздови ракии.		16
6. Посочва и обяснява производството и съоръженията за производство на плодови ракии.		16
7. Посочва методите за намаляване на количеството на метанола.		12
8. Описва и обяснява начините за обработка и стабилизиране на ракии.		8
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 9/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Характеризира сорт Русалка – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
2. Характеризира сорт Султанина – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
3. Характеризира сорт Дружба – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
4. Характеризира сорт Сторгозия – ботаническо описание, агробиологична и технологична характеристика.	12	1	1	1	-
5. Посочва и обяснява производството и съоръженията за производство на гроздови	16	2	1	-	1

ракии.					
6. Посочва и обяснява производството и съоръженията за производство на плодови ракии.	16	2	1	-	1
7. Посочва методите за намаляване на количеството на метанола.	12	-	1	-	1
8. Описва и обяснява начините за обработка и стабилизиране на ракии.	8	1	-	1	-
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изнитна тема № 10: Размножаване на лозата. Вирусни болести по лозата.

Производство на оцет.

Начини за размножаване на лозата. Вегетативно размножаване – чрез отводи. Присаждане на място на зряло. Анатомия и физиология на присаждането. Вирусни болести по лозата - късовъзлие, мозайка, инфекциозна хлороза, листно завиване. Теоретични основи и изисквания към виното за производство на оцет. Методи за промишлено производство на оцет. Съхранение, обработка и бутилиране на оцет.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва и обяснява начините за размножаване на лозата.	6
2. Описва и обяснява начините за вегетативно размножаване на лозата чрез отводи.	10
3. Обяснява технологичния процес при присаждане на място на зряло – на пълен и обикновен разцеп и условията, от които зависи успеха на присаждането.	20
4. Описва и обяснява анатомия и физиология на присаждането.	10
5. Обяснява симптоматиката и начините за борба с вирусните болести - късовъзлие, мозайка, инфекциозна хлороза, листно завиване	16
6. Изброява изискванията към виното за производство на оцет.	6
7. Посочва и обяснява методите и съоръженията за ацетификация.	20
8. Обяснява начина на съхранение, видовете обработка и бутилиране на оцета.	12
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 10/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Описва и обяснява начините за размножаване на лозата.	6	1	1	-	-
2. Описва и обяснява начините за вегетативно размножаване на лозата – чрез отводи.	10	1	2	-	-
3. Обяснява технологичния процес при присаждане на място на зряло – на пълен и обикновен разцеп и условията, от които зависи успеха на присаждането.	20	1	1	1	1
4. Описва и обяснява анатомия и физиология на присаждането.	10	-	1	1	-
5. Обяснява симптоматиката и начините за борба с вирусните болести - късовъзлие, мозайка, инфекциозна хлороза, листно завиване	16	1	2	1	-
6. Изброява изискванията към виното за производство на оцет.	6	1	1	-	-
7. Посочва и обяснява методите и съоръженията за ацетификация.	20	1	1	1	1
8. Обяснява начина на съхранение, видовете обработка и бутилиране на оцета.	12	1	1	1	-
Общ брой задачи:	24	7	10	5	2
Общ брой точки:	100	14	40	30	16
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 11: Производство на лозов посадъчен материал. Бактериални болести по лозата. Производство на коняк.

Производство на подложкови резници – изисквания към лозовите подложки, избор на място за лозов маточник и подготовка на площта, засаждане на лозите в маточника, грижи през първите две години и грижи след втората година. Прибиране и съхраняване на подложковия материал. Бактериални болести – бактериален рак и чернилка – симптоматика

и борба с болестта. Производство на коняк – същност и особености. Дестилация на виноматериали в апарати с периодично и непрекъснато действие. Производство на дъбов екстракт. Съзряване на винените дестилати.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11		Максимален брой точки
1. Описва изискванията към лозовите подложки.		4
2. Описва и обяснява изискванията към мястото за лозов маточник и подготовката на площта.		10
3. Описва и обяснява засаждането на лозите в маточника, грижите през първите две години и след втората година.		10
4. Описва и обяснява прибирането и съхранението на лозовия посадъчен материал.		6
5. Посочва симптомите и борбата с бактериалните болести – бактериален рак и чернилка.		20
6. Разработва технологичната схема за производство на коняк.		16
7. Посочва начина на дестилация на виноматериали в апарати с периодично и непрекъснато действие.		20
8. Обяснява производството на дъбов екстракт и съзряването на винени дестилати.		14
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 11/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Описва изискванията към лозовите подложки.	4	-	1	-	-
2. Описва и обяснява изискванията към мястото за лозов маточник и подготовката на площта.	10	1	2	-	-
3. Описва и обяснява засаждането на лозите в маточника, грижите през първите две години и след втората година.	10	1	2	-	-
4. Описва и обяснява прибирането и съхранението на лозовия посадъчен материал.	6	1	2	-	-
5. Посочва и обяснява симптомите и борбата с бактериалните болести – бактериален рак и чернилка.	20	1	1	1	1
6. Разработва технологична схема за производство на коняк.	16	1	-	1	1

7. Посочва начина на дестилация на виноматериали в апарати с периодично и непрекъснато действие.	20	1	1	1	1
8. Обяснява производството на дъбов екстракт и съзряването на винени дестилати.	14	1	-	2	-
Общ брой задачи:	24	7	9	5	3
Общ брой точки:	100	14	36	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 12: Производство на лозов посадъчен материал. Садачна машина за резници . Филтриране на вина.

Присаждане на маса – същност и видове. Подготовка на подложките и калемите за присаждане. Стратификация – същност и начини. Вкореняване – същност и видове. Грижи за засадените резници във вкоренилището. Садачна машина за резници –предназначение, устройство и правила за ЗБУТ. Технологични основи на филтрирането. Филтриращи материали. Видове филтри. Устройство и принцип на действие на шихтов филтър.

Дидактически материали :Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Описва същността и видовете присаждане на маса.	6
2. Обяснява подготовката на калемите и подложките за присаждане.	10
3. Посочва и обяснява същността и начините за стратификация.	14
4. Обяснява същността, начините за вкореняване и грижите за засадените резници във вкоренилището.	12
5. Описва предназначението и устройството на садачна машина за резници.	8
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа със садачна машина за резници.	6
7. Обяснява принципа и значението на филтрирането.	10
8. Изброява филтриращите материали.	6
9. Посочва и обяснява предназначението на различните видове филтри.	14
10. Посочва и обяснява устройството, подготовката и принципа на работа на шихтов филтър.	14
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 12/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Описва същността и видовете присаждане на маса.	6	1	1	-	-
2. Обяснява подготовката на калемите и подложките за присаждане.	10	-	1	1	-
3. Посочва и обяснява същността и начините за стратификация.	14	1	1	-	1
4. Обяснява същността, начините за вкореняване и грижите за засадените резници във вкоренилището.	12	1	1	1	-
5. Описва предназначението и устройството на садачна машина за резници.	8	1	-	1	-
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа със садачна машина за резници.	6	1	1	-	-
7. Обяснява принципа и значението на филтрирането.	10	1	2	-	-
8. Изброява филтриращите материали.	6	1	1	-	-
9. Посочва и обяснява предназначението на различните видове филтри.	14	1	1	-	1
10. Посочва и обяснява устройството, подготовката и принципа на работа на шихтов филтър.	14	-	-	1	1
Общ брой задачи:	24	8	9	4	3
Общ брой точки:	100	16	36	24	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 13: Създаване на нови лозови насаждения. Машины за създаване на лозови насаждения. Бутилиране на вина.

Създаване на лозово насаждение –избор на място, подготовка на площта, торене, маркиране на площта, срокове и засаждане на лозите. Машины за подготовка на почвата – плуг-

риголвач – предназначение, устройство и принцип на действие. Хидробур. Правила за ЗБУТ. Методи за бутилиране – топло и студено стерилно бутилиране. Микробиологичен и санитарнохигиенен контрол.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13		Максимален брой точки
1. Изброява изискванията при избора на място за ново лозе.		6
2. Описва и обяснява подготовката на площта – обработка на почвата, торене, маркиране.		14
3. Посочва разстоянията, формите и сроковете за засаждане на ново лозе.		12
4. Посочва и обяснява предназначението, устройството и принципа на работа на плуг-риголвач и хидробур.		20
5. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с плуг-риголвач и хидробур.		6
6. Посочва и сравнява технологиите на топло и студено бутилиране.		20
7. Описва и обяснява микробиологичния контрол при студеното стерилно бутилиране.		12
8. Описва и обяснява хигиената на машините и помещението за бутилиране.		10
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 13/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Изброява изискванията при избора на място за ново лозе.	6	1	1	-	-
2. Описва и обяснява подготовката на площта – обработка на почвата, торене, маркиране.	14	2	1	1	-
3. Посочва разстоянията, формите и сроковете за засаждане на ново лозе.	12	-	1	-	1
4. Посочва и обяснява предназначението, устройството и принципа на работа на плуг-риголвач и хидробур.	20	1	1	1	1
5. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с плуг-риголвач и хидробур.	6	1	1	-	-
6. Посочва и сравнява технологиите на топло и студено бутилиране.	20	1	1	1	1
7. Описва и обяснява микробиологичния контрол при студеното стерилно бутилиране.	12	1	1	1	-

8. Описва и обяснява хигиената на машините и помещението за бутилиране.	10	2	-	1	-
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 14: Биологически и технически основи на резитбата. Технология за производство на шумящи вина по бутилков /класически/ метод.

Същност и задачи на резитбата при лозата. Полярност и родовитост на пъпките при лозата. Зависимост между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето. Общи технически правила при резитбата. Технология за производство на шумящи вина – шампански виноматериали, тиражен и експедиционен ликьор, чиста култура дрожди.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14		Максимален брой точки
1. Описва и обяснява същността и задачите на резитбата при лозата.		12
2. Описва и анализира родовитостта на пъпките при лозата.		16
3. Посочва и обяснява зависимостта между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето.		20
4. Обяснява техническите правила при резитбата.		10
5. Разработва технологична схема за производство на шумящи вина по класически /бутилков/ метод.		16
6. Описва и обяснява производството на тиражен ликьор.		10
7. Описва и обяснява производството на експедиционен ликьор.		10
8. Описва и обяснява производството на чиста култура дрожди.		6
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6

1. Описва и обяснява същността и задачите на резитбата при лозата.	12	1	1	1	-
2. Описва и анализира родовитостта на пъпките при лозата.	16	2	1	-	1
3. Посочва и обяснява зависимостта между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето.	20	1	1	1	1
4. Обяснява техническите правила при резитбата.	10	-	1	1	-
5. Разработва технологична схема за производство на шумящи вина по класически /бутилков/ метод.	16	1	-	1	1
6. Описва и обяснява производството на тиражен ликьор.	10	2	-	1	-
7. Описва и обяснява производството на експедиционен ликьор.	10	2	-	1	-
8. Описва и обяснява производството на чиста култура дрожди.	6	1	1	-	-
Общ брой задачи:	24	10	5	6	3
Общ брой точки:	100	20	20	36	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 15: Формировки при лозата. Сулфитиране.

Нискостъблени формировки – Чашовидна формировка и приземен Гюйо – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Средностъблени формировки – Кордон Роая и Средностъблен двустранен кордон - същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Приложение, значение и форми на серния диоксид. Дози, употребявани при сулфитиране на гроздова мъст и десулфитиране.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Прави обща характеристика на нискостъблените и средностъблени формировки.	10
2. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на нискостъблените формировки – Чашовидна и приземен Гюйо.	20
3. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Чашовидна и приземен Гюйо.	10

4. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на средностъблените формировки – Кордон Роая и Средностъблен двустранен кордон.	20
5. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Кордон Роая и Средностъблен двустранен кордон.	10
6. Обяснява приложението, значението и формите на серния диоксид.	10
7. Определя дозите серен диоксид в зависимост от вида на гроздето.	10
8. Обяснява десулфитирането на гроздовата мъст.	10
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 15/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Прави обща характеристика на нискостъблените и средностъблени формировки.	10	1	2	-	-
2. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на нискостъблените формировки – Чашовидна и приземен Гюйо.	20	2	1	2	-
3. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Чашовидна и приземен Гюйо.	10	1	-	-	1
4. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на средностъблените формировки – Кордон Роая и Средностъблен двустранен кордон.	20	2	1	2	-
5. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Кордон Роая и Средностъблен двустранен кордон.	10	1	-	-	1
6. Обяснява приложението, значението и формите на серния диоксид.	10	1	2	-	-
7. Определя дозите серен диоксид в зависимост от вида на гроздето.	10	1	-	-	1
8. Обяснява десулфитирането на гроздовата мъст.	10	-	1	1	-
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

**Изпитна тема № 16: Формировки при лозата. Машины за прибиране на грозде.
Производство на полусухи и полусладки вина.**

Обща характеристика на високостъблените формировки. Високостъблени формировки – Видоизменен Мозер, Омбрела - същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Гроздокомбайн – предназначение, устройство, технологичен процес, работни органи и правила за ЗБУТ. Производство на полусухи и полусладки вина – особености и технологични операции.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16		Максимален брой точки
1. Прави обща характеристика на високостъблените формировки при лозата.		6
2. Описва и обяснява същността, формирането и поддържането на Видоизменен Мозер		12
3. Описва и обяснява същността, формирането и поддържането на Омбрела.		12
4. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Видоизменен Мозер и Омбрела.		10
5. Посочва предназначението, устройството, технологичния процес и работните органи на гроздокомбайн.		14
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с гроздокомбайн.		6
7. Разработва технологичната схема за производство на полусухи и полусладки вина.		20
8. Характеризира отделните операции в производството на полусухи и полусладки вина.		20
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 16/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Прави обща характеристика на високостъблените формировки при лозата.	6	1	1	-	-
2. Описва и обяснява същността, формирането и	12	1	1	1	-

поддържането на Видоизменен Мозер					
3. Описва и обяснява същността, формирането и поддържането на Омбрела.	12	1	1	1	-
4. Описва и анализира предимствата и недостатъците на Видоизменен Мозер и Омбрела.	10	1	-	-	1
5. Посочва предназначението, устройството, технологичния процес и работните органи на гроздокомбайн.	14	-	2	1	-
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с гроздокомбайн.	6	1	1	-	-
7. Разработва технологична схема за производство на полусухи и полусладки вина.	20	1	1	1	1
8. Характеризира отделните операции в производството на полусухи и полусладки вина.	20	2	2	-	1
Общ брой задачи:	24	8	9	4	3
Общ брой точки:	100	16	36	24	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:					
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 17: Зелени резитби при лозата. Алкохолна ферментация.

Зелени резитби – обща характеристика. Филизене – същност, цели и техника на извършване. Колтучене – същност, цели, период и техника на извършване. Кършене - същност, цели, период и техника на извършване. Колцуване - същност, цели, период и техника на извършване. Същност и особености на алкохолната ферментация. Видове. Влияние на физичните и химични фактори. Контрол на алкохолната ферментация.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Описва и обяснява значението на зелените резитби при лозата.	6
2. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на филизене.	12
3. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колтучене.	12
4. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на кършене.	12
5. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колцуване.	12

колцуване.	
6. Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация .	12
7. Различава и обяснява видовете алкохолна ферментация.	14
8. Посочва и описва влиянието на физичните и химични фактори върху дейността на дрождите.	14
9. Обяснява контрола на алкохолната ферментация.	6
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 17/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Описва и обяснява значението на зелените резитби при лозата.	6	1	1	-	-
2. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на филизене.	12	1	1	1	-
3. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колтучене.	12	1	1	1	-
4. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на кършене.	12	1	1	1	-
5. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колцуване.	12	1	1	1	-
6. Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация .	12	1	1	1	-
7. Различава и обяснява видовете алкохолна ферментация.	14	1	1	-	1
8. Посочва и описва влиянието на физичните и химични фактори върху дейността на дрождите.	14	1	1	-	1
9. Обяснява контрола на алкохолната ферментация.	6	-	-	1	-
Общ брой задачи:	24	8	8	6	2
Общ брой точки:	100	16	32	36	16
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 18: Селекция при лозата. Бистрене на вината.

Същност и задачи на селекцията при лозата. Интродукция – същност, значение и видове. Клонова селекция – същност и значение, основни етапи. Полова хибридизация - същност и значение, основни етапи. Механизъм на бистрене на вина. Видове бистрители. Условия за правилно протичане на бистренето.

Дидактически материали: Снимков материал и схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18		Максимален брой точки
1. Описва и обяснява същността и задачите на селекцията при лозата.		10
2. Описва и обяснява същността, значението и видовете интродукция.		14
3. Описва и обяснява същността, значението и основните етапи на клонова селекция.		14
4. Описва и обяснява същността, значението и основните етапи на полова хибридизация.		14
5. Обяснява механизма на бистрене на вина.		10
6. Характеризира органичните бистрители.		16
7. Характеризира неорганичните бистрители – бентонит, калиев фeroцианид /жълта кръвна сол/		16
8. Изброява условията за правилно протичане на бистрене на вината.		6
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 18/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Описва и обяснява същността и задачите на селекцията при лозата.	10	-	1	1	-
2. Описва и обяснява същността, значението и видовете интродукция.	14	2	1	1	-
3. Описва и обяснява същността, значението и основните етапи на клонова селекция.	14	2	1	1	-
4. Описва и обяснява същността, значението и основните етапи на полова хибридизация.	14	2	1	1	-
5. Обяснява механизма на бистрене на вина.	10	-	1	1	-
6. Характеризира органичните бистрители.	16	1	-	1	1
7. Характеризира неорганичните бистрители – бентонит, калиев фeroцианид /жълта кръвна сол/.	16	1	-	1	1
8. Изброява условията за правилно протичане на	6	1	1	-	-

бистрене на вината.					
Общ брой задачи:	24	9	6	7	2
Общ брой точки:	100	18	24	42	16
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

2. Критерии и показатели за оценка на дипломния проект и неговата защита

(Попълва се индивидуално от председателя и членовете на комисията)

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки за показателите</i>	<i>Максимален брой точки за критерия</i>
1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект		20
1.1.логическа последователност и структура на изложението, балансиране на отделните части	4	
1.2. задълбоченост и пълнота при формулиране на обекта, предмета, целта и задачите в разработването на темата	7	
1.3.използване на подходящи изследователски методи	4	
1.4.стил и оформяне на дипломната работа (терминология, стил на писане, текстообработка и оформяне на фигури и таблици)	5	
2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати		20
2.1. изводите следват пряко от изложението, формулирани са ясно, решават поставените в началото на изследването цели и задачи и водят до убедителна защита на поставената теза	10	
2.2.оригиналност, значимост и актуалност на темата	6	
2.3.задълбоченост и обосновааност на предложенията и насоките	4	
3. Представяне на дипломния проект		20
3.1. представянето на разработката по темата е ясно и точно	5	

3.2.онагледяване на експозето с: а) презентация; б) графични материали; в) практически резултати; г) компютърна мултимедийна симулация и анимация	10	
3.3. умения за презентиране	5	
4. Отговори на зададените въпроси от рецензента и/или членовете на комисията за защита на дипломен проект		30
8.1.разбира същността на зададените въпроси и отговаря пълно, точно и убедително	10	
4.2.логически построени и точни отговори на зададените въпроси	10	
8.2. съдържателни и обосновани отговори на въпросите	10	
5. използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност		10
5.1. Правилно използване на професионалната терминология	5	
5.2. Ясен изказ и обща езикова грамотност	5	
Общ брой точки	Максимален бр. точки 100	Максимален бр. точки 100

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА

1. Указание за съдържанието на индивидуалните задания

Индивидуалното задание по практика съдържа темата на индивидуалното задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното задание.

Примерно индивидуално практическо задание № 1:

Тема: Грижи в плододаващи лозя – колтучене и привързване към подпорна конструкция. Корекция на алкохолното съдържание на винен дестилат.

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

- Да извърши операцията – колтучене, съобразно биологичните изисквания на сорта и изискванията на формирувката.
- Избор на начин на привързване на летораслите в зависимост от подпорната конструкция.
- Да измери алкохолния градус на дестилата преди корекция.
- Да изчисли необходимото количество вода за разреждане
- Да измери алкохолния градус на дестилата след корекция.

2. Критерии за оценяване

Критерии показател за оценяване	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
1.1. Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд 1.2. Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място 1.3. Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа Забележка: Критерий 1 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) .		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Планира ефективно работния процес	2	
2.2. Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение	2	
2.3. Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността	1	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Целесъобразно използва материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	

4.2. Правилно подбери количеството и качеството на материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното задание		50
6.1. Всяка завършена дейност съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайният резултат съответства на зададените параметри и отговаря на изискванията в стандартите	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
Общ брой точки:	100	100

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността код **6210201** „Лозаровинарство“, професия код **621020** „Техник в лозаровинарството“ е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимален брой 100 точки;
- част по практика на професията – максимален брой 100 точки.

Всяка част от държавния изпит е успешно положена при постигане на петдесет на сто от максималния брой точки.

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 50 процента от получения брой точки от частта по теория на професията и 50 процента от получения брой точки от частта по практика на професията.

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

Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,5 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,5 \times$ получения брой точки от частта 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.

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“.

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Рангелов, Б., М. Ников, Лозарство, „Матком”, 2005.
2. проф. к.с.н. Радулов, Л., проф. д-р с.н. Д. Бабриков, Ампелография с основи на лозарството, „Земиздат”, София, 1986.
3. Катеров, К., В. Пейков, М. Иванов, Практическо лозарство с ампелография, ”Дионис”, София, 2005.
4. ст.н.с. к.с.н. Ячева Л., Агрохимия, ”Земиздат”, София, 1991г.
5. проф.к.т.н. инж. Янков, А. и колектив, Технология на виното и високоалкохолните напитки, „Земиздат“, София, 1990 г.
6. проф.к.т.н. инж. Янков, А. и колектив, Технология на винопроизводството, „Земиздат“, София, 1992 г.
7. доц. к.т.н. Маринов, М., Технология на виното и високоалкохолните напитки, „Земиздат“, София, 1990 г.
8. проф. Илиев, Л. и колектив. Земеделска техника – част I. „Техника”, София, 1994г.
9. проф. Вакарелски, Й. и колектив. Механизация на селското стопанство – II част. „Земиздат”, София, 1987г.
10. Мандраджиев, С. и др. Земеделска техника – част II. „Хр.Г. Данов”, Пловдив, 1993г.

VII. АВТОРСКИ ЕКИП

1. инж. агр. Лиляна Стоянова –Професионална гимназия по селско стопанство, град Нова Загора.

2. инж. техн. Илко Драгиев –Професионална гимназия по селско стопанство – Нова Загора

ПРОЕКТ

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Изпитен билет – част по теория на професията

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ– ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА**

по професиякод „.....“
специалносткод „.....“

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....(изписва се
точно наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)

Описание на дидактическите материали(ако е приложимо)

.....
.....

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

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

2. Индивидуално задание по практика

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ- ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА**

по професия код „.....“

специалност код „.....“

И н д и в и д у а л н 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 практическото 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)

3. Указание за разработване на писмен тест

При провеждане на държавния изпит – част теория на професията, с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа поне един глагол (при възможност започва с глагол), изразяващ действието, което трябва да извърши обучаваният, и показващ равнището по таксономията на Блум, еталона на верния отговор и ключ за оценяване - пълния отговор, за който се получават максимален брой точки съобразно равнището на задачата, определени в таблицата за критериите за оценка на всяка изпитна тема.

Към всеки тест се разработва указание за работа, което включва целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него; описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с избран отговор) и начин на работа с тях; продължителност на времето за работа с теста; начин на оценяване на резултатите от теста.

А) Примерно указание за работа

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

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 придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия „.....“, специалност „.....“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак **X**, а за другите типове задачи начинът на отговор е описан в задачата.

Запомнете! Като действителен отговор на съответната задача се приема само този, отбелязан със знака **X**.

Някои задачи изискват не само познаване на учебното съдържание, но и логическо мислене, затова четете внимателно условията на задачите преди, да посочите някой отговор за верен.

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

Тестът е с продължителност астрономически часа.

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ УСПЕШНА РАБОТА!

Б) Методически указания за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част теория на професията, зареждането и оценяването на писмения тест:

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.

а) Таксономия на Блум – равнища и примерни глаголи

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание 0 - 2 точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва
IV. Анализ	Разкриване на взаимовръзки, зависимости, тенденции и формулиране на изводи и заключения	Разделя, подразделя, диференцира, различава, представя графично, определя, илюстрира, прави заключения и изводи, обобщава, избира, разделя, подразделя

б) Матрица на писмен тест по изпитна тема №

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, 5 иб.

Критерии за оценяване на изпитна тема №	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
9.	10				
10.	20				1
11.	10	2			1
12.	20				
13.	--	--	
Общ брой задачи:	..				
Общ брой точки:	100				

в) Препоръчителни тестови въпроси и задачи според типа на отговора:

- **1-ва група: въпроси и задачи със свободен отговор;**
 - Въпроси и задачи за свободно съчинение;
 - Въпроси и задачи за тълкуване;
- **2-ра група: въпроси и задачи за допълване (с полуоткрит отговор);**
 - Въпроси и задачи за допълване на дума или фраза, или елемент от чертеж/схема;
 - Въпроси и задачи за заместване;
- **3-та група: въпроси и задачи с избран отговор**
 - Задачи с един или повече верни отговори;
 - Въпроси за избор между вярно и грешно.

макс. 2 т.

Примерна тестова задача от равнище „Знание“

- Определете представената пред вас формировка
- а/ Подобрен двоен Гюйо
 - б/ Оригинален двоен Гюйо
 - в/ Единичен Гюйо



Еталон на верния отговор:а)

Ключ за оценяване:

Отговор а) – 2 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

макс. 4 т.

В лявата колона са елементи на формировки, а в дясната - името на формировката. Намерете съответствието между тях, като на означените с кръгчета места в лявата колона запишете съответното число от дясната колона:

Елементи на формировки	Формировки
<input type="radio"/> Стъбло, с два противоположни кордона и рамена върху тях с плодни звена	1. Кордон Роая
<input type="radio"/> Само един кордон, с дължина до формировка съседната лоза	2. Чашовидна
<input type="radio"/> Плодно звено – чеп и плодна пръчка	3. Средностъблен двустранен кордон
<input type="radio"/> Подпорна конструкция – единични колове	4. Гюйо

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

Елементи на формировки

- 3) Стъбло, с два противоположни кордона и рамена върху тях с плодни звена
- 1) Само един кордон, с дължина до формировка съседната лоза
- 4) Плодно звено – чеп и плодна пръчка
- 2) Подпорна конструкция – единични колове

Формировки

- 1. Кордон Роая
- 2. Чашовидна
- 3. Средностъблен двустранен кордон
- 4. Гюйо

Ключ за оценяване:

Пълен и верен отговор по еталон – 4 точки

При 3 верни и 1 грешен отговор – 3 точки

При 2 верни и 2 грешни отговора – 2 точки

При всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

макс. 6 т.

Номерирайте технологичните операции за производство на висококачествени бели вина по реда на тяхното изпълнение.

- Гроздобер
- Мачкане
- Бистрене на гроздова мъст
- Отцеждане и пресоване
- Приемане и окачествяване
- Алкохолна ферментация
- Егализация
- Отдекантиране
- Грижи за младите вина

Еталон на верния отговор:

- 1 Гроздобер
- 3 Мачкане
- 5 Бистрене на гроздова мъст
- 4 Отцеждане и пресоване
- 2 Приемане и окачествяване
- 6 Алкохолна ферментация
- 8 Егализация
- 7 Отдекантиране
- 9 Грижи за младите вина

Ключ за оценяване:

- Пълен и верен отговор по еталон – 6 точки
- При 8 верни и 1 грешен отговор – 5 точки
- При 7 верни и 2 грешни отговора – 4 точки
- При 6 верни и 3 грешни отговора – 3 точки
- При 5 верни и 4 грешни отговора – 2 точки
- При всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Анализ“

макс. 8 т.

Посочете как се променя дозата SO₂ /серен диоксид/ при температура по-висока от 20°C и не добър външен вид на гроздето.

- а/ дозата се завишава в зависимост от степента на увреждане на гроздето
- б/ дозата се намалява в зависимост от степента на увреждане на гроздето
- в/ дозата не се влияе от тези показатели, а остава постоянна

Еталон на верния отговор:а)

Ключ за оценяване:

При посочен отговор а) – 8 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

При всички останали отговори – 0 точки

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по подготовка и 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.

Всеки член на комисията при оценяване получава тестовите задачи, еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

За оценката на писмения тест комисията използва еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

3. Индивидуално задание за разработване на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

**ЗАДАНИЕ ЗА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА**

по професия код „.....“

специалност код „.....“

Наученик/ученичка отклас
(трите имена на ученика)

Тема:

Изисквания за разработката на дипломния проект (входни данни, съдържание, оформяне, указания за изпълнение, инструкции):

График за изпълнение:

а) дата на възлагане на дипломния проект

б) контролни проверки и консултации

в) краен срок предаване на дипломния проект

Ученик:

(име, фамилия)

(подпис)

Ръководител-консултант:

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/:

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището)

4. Указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект

A. Съдържание на дипломния проект:

Оформяне на дипломния проект в следните структурни единици:

- титулна страница;
- съдържание;
- увод (въведение);
- основна част
- заключение;
- списък на използваната литература;
- приложения.

Титулната страница съдържа наименование на училището, населено място, тема на дипломния проект, трите имена на ученика, професия и специалност, име и фамилия на ръководителя/консултанта.

Уводът (въведение) съдържа кратко описание на основните цели и резултати.

Основна част- Формулира се целта на дипломния проект и задачите, които трябва да бъдат решени, за да се постигне тази цел. Съдържа описание и анализ на известните решения, като се цитират съответните литературни източници. Съдържа приносите на дипломния проект, които трябва да бъдат така формулирани, че да се вижда кои от поставените задачи са успешно решени.

Заключението съдържа изводи и предложения за доразвиване на проекта и възможностите за неговото приложение.

Списъкът с използваната литература включва цитираната и използвана в записката на дипломния проект литература. Започва на отделна страница от основния текст. При имената на авторите първо се изписва фамилията. Всички описания в списъка с използваните източници трябва да са подредени по азбучен ред според фамилията на първия автор на всяка публикация.

Приложенията съдържат документация, която не е намерила място в текста поради ограниченията в обема ѝ или за по-добра прегледност подредба. В текста трябва да има препратка към всички приложения.

B. Оформяне на дипломния проект

Формат: А4; Брой редове в стр.: 30; Брой на знаците: 60 знака в ред

Общ брой на знаците в 1 стр.: 1800 – 2000 знака

Шрифт: Times New Roman

5. Рецензия на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

РЕЦЕНЗИЯ

Тема на дипломния проект	
Ученик	
Клас	
Професия	
Специалност	
Ръководител-консултант	
Рецензент	

Критерии за допускане до защита на дипломен проект	Да	Не
Съответствие на съдържанието и точките от заданието		
Съответствие между тема и съдържание		
Спазване на препоръчителния обем на обяснителната записка.		
Спазване на изискванията за оформление на обяснителната записка		
Готовност за защита на дипломния проект		

Силни страни на дипломния проект	
Допуснати основни слабости	
Въпроси и препоръки към дипломния проект	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Качествата на дипломния проект дават основание ученикът/ученичката.....
..... да бъде допуснат/а до защита пред членовете на комисията за подготовка, провеждане и оценяване на изпит чрез защита на дипломен проект - част по теория на професията.

.....20... г.
Гр./с.....

Рецензент:
(име и фамилия)

PROEKT