



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 **5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“** от професия код **541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“** от професионално направление код **541 „Хранителни технологии“**

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 СПОО	Наименование
Професионално направление	541	Хранителни технологии
Професия	541060	Техник-технолог по качеството на храни и напитки
Специалност	5410601	Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки

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 5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“, професия код 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ 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-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“

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: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на стерилизиран зелен грах

Характеристика на продукта стерилизиран зелен грах според изискванията на системите за безопасност на храните. Нормативна база, предназначение, обхват и съдържание на добрите производствени и хигиенни практики при производство на храни. Същност и особености, принципи и етапи при изграждане на HACCP системи. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на стерилизиран зелен грах. Системи за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015 – цел, значение и приложение, принципи. Опасности в производство на зелен грах за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на зелен грах.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на стерилизиран зелен грах.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта стерилизиран зелен грах. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност.	10
2. Посочва нормативните документи на международно, национално и вътрешнофирмено равнище, определящи въвеждането на системата за добри хигиенни и производствени практики. Обяснява нейното предназначение, обхват, съдържание.	18
3. Обяснява същността и особеностите на HACCP системите; обобщава основните принципи на функционирането им; различава основните етапи при изграждането им.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на стерилизиран зелен грах	18
5. Обяснява цел, значение и приложение, обобщава основните принципи на системи за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на зелен грах, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на стерилизиран зелен грах.	8
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. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта стерилизиран зелен грах. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Посочва нормативните документи на международно, национално и вътрешнофирмено равнище, определящи въвеждането на системата за добри производствени практики. Обяснява нейното предназначение, обхват, съдържание.	18	2		1	1
3. Обяснява същността и особеностите на НАССР система; обобщава основните принципи на функционирането и; различава основните етапи при изграждането им.	18		1	1	1
4. Определя физичните опасности и прави8 заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на стерилизиран зелен грах	18	1	2		1
5. Обяснява цел, значение и приложение, принципи на Системи за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на зелен грах, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на стерилизиран зелен грах.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 2: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на бързозамразени череши

Характеристика на продукта бързозамразени череши според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за поддържане на терени, сгради, помещения, микроклимат в предприятията за производство на храни – цел, критерии, мониторинг, корективни действия. Официален контрол на безопасността на храните – цел, задачи, нормативна база, органи; структура на системата за официален контрол, дейности Анализ на опасностите и оценка на риска в приложената технологична схема за производство на бързозамразени череши. Същност, цел, основни елементи на процесния подход при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на бързозамразени череши за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на бързозамразени череши.

Дидактически материали: Схема на технологичен процес за производство на бързозамразени череши. Модел на система за управление на качеството, основана на процесния подход

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта бързозамразени череши. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за поддържане на терени, сгради, помещения, микроклимат в предприятията за производство на храни; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Обяснява цел, задачи, нормативна база, органи на официален контрол на безопасността на храните; моделира структурата на системата за официален контрол, обяснява функциите и дейностите на звената от системата за официален контрол.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бързозамразени череши	18
5. Обяснява същност, цел, определя основни елементи на процесния подход при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18

6. Определя опасностите в производство на бързозамразени черешки, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	18
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бързозамразени черешки.	8
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 състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта бързозамразени черешки. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за поддържане на терени, сгради, помещения, микроклимат в предприятията за производство на храни; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3.Обяснява цел, задачи, нормативна база, органи на официален контрол на безопасността на храните; моделира структурата на системата за официален контрол, обяснява функциите и дейностите на звената от системата за официален контрол.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бързозамразени черешки	18	1	2		1
5. Обяснява същност, цел, определя основни елементи на процесния подход при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на бързозамразени черешки, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бързозамразени черешки.	8	2	1		
Общ брой задачи	26	12	7	4	3

Общ брой точки::	100	24	28	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 № 3: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на нектар от кайсии

Характеристика на продукта нектар от кайсии според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за безопасност на вода, пара, лед при производство на храни – цел, критерии, мониторинг, корективни действия. Физични опасности при производство на храни – видове, източници, превантивни мерки, контрол. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложената технологична схема за производство на нектар от кайсии. Контекст на организацията и заинтересовани страни при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на нектар от кайсии за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на нектар от кайсии.

Дидактически материали: Схема на технологичен процес за производство на нектар от кайсии

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта нектар от кайсии. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за безопасност на вода, пара, лед при производство на храни; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Описва видовете физични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на нектар от кайсии	18

5. Определя външните и вътрешни фактори, които имат значение за постигане целите на СУК и диференцира заинтересованите страни при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на нектар от кайсии, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на нектар от кайсии.	8
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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта бързамразени череши. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за безопасност на вода, пара, лед при производство на храни; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва видовете физични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на нектар от кайсии	18	1	2		1
5. Определя външните и вътрешни фактори, които имат значение за постигане целите на СУК и диференцира заинтересованите страни при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на нектар от кайсии, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на нектар от кайсии.	8	2	1		

Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на двоен доматиен концентрат

Характеристика на продукта двоен доматиен концентрат според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за защита на храните от чужди вещества – цел, критерии, мониторинг, корективни действия. Химични опасности при производство на храни – видове, източници, превантивни мерки, контрол. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на двоен доматиен концентрат. Роля на ръководството на организацията при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на двоен доматиен концентрат за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на двоен доматиен концентрат.

Дидактически материали: Схема на технологичен процес за производство на двоен доматиен концентрат

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта двоен доматиен концентрат. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за защита на храните от чужди вещества; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Описва видовете химични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на двоен доматиен концентрат	18

5. Обяснява отговорностите на висшето ръководство на организацията за разработване политика и цели по качеството, делегиране на отговорности и правомощия, обобщава ролята му за осигуряване ефикасността на дейностите при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на двоен доматен концентрат, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на двоен доматен концентрат.	8
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 състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта двоен доматен концентрат. Открива характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за защита на храните от чужди вещества; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва видовете химични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на двоен доматен концентрат	18	1	2		1
5. Обяснява отговорностите на висшето ръководство на организацията за разработване политика и цели по качеството, делегиране на отговорности и правомощия, обобщава ролята му за осигуряване ефикасността на дейностите при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на двоен доматен концентрат, обяснява изискванията за	10	3	1		

здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана					
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на двоен доматен концентрат.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 5: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на карамелажни бонбони

Характеристика на продукта карамелажни бонбони според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за предотвратяване на кръстосано замърсяване Биологични опасности при производство на храни – видове, източници, превантивни мерки, контрол. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на карамелажни бонбони. Мислене, основано на риска и значението му при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на карамелажни бонбони за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на карамелажни бонбони.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на карамелажни бонбони

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта карамелажни бонбони. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност.	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за предотвратяване на кръстосано замърсяване; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18

3. Описва видовете биологични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на карамелажни бонбони.	18
5. Обяснява изискването за мислене, основано на риска, обобщава значението му и определя дейностите, чрез които се постига овладяване на рисковете и възможностите при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18
6. Определя опасностите в производство на карамелажни бонбони, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на карамелажни бонбони.	8
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. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта карамелажни бонбони. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за предотвратяване на кървосано замърсяване; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва видовете биологични опасности, обяснява източниците за възникването им, определя мерките за превенция и контрол	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на карамелажни бонбони.	18	1	2		1
5. Обяснява изискването за мислене, основано на риска, обобщава значението му и определя дейностите, чрез които се постига овладяване на рисковете и възможностите при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18	2	2	1	

6. Определя опасностите в производство на карамелажни бонбони, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на карамелажни бонбони.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 6: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на бисквити

Характеристика на продукта бисквити според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики при работа с химични вещества. Отговорности на ръководството и персонала при въвеждане на HACCP система. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на бисквити. Изисквания при планиране на системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на бисквити за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на бисквити.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на бисквити.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6:	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта бисквити. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики при работа с химични вещества; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18

3. Описва отговорностите на ръководството и персонала при създаване, въвеждане и поддържане на HACCP система, прави изводи и заключения за ролята на човешките ресурси за ефективното функциониране на системата HACCP.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бисквити.	18
5. Обяснява изискванията на стандарта при планиране на СУК, определя обхвата на планираните дейности при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18
6. Определя опасностите в производство на бисквити, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бисквити.	8
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. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта бисквити. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики при работа с химични вещества; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва отговорностите на ръководството и персонала при създаване, въвеждане и поддържане на HACCP система, прави изводи и заключения за ролята на човешките ресурси за ефективното функциониране на системата HACCP.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бисквити.	18	1	2		1
5. Обяснява изискванията на стандарта при планиране на СУК, определя обхвата на планираните дейности при въвеждане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18	2	2	1	

6. Определя опасностите в производство на бисквити, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бисквити.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 7: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на натурален шоколад

Характеристика на продукта натурален шоколад според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за чистота на контактните повърхности. HACCP план – същност, предназначение, съдържание, основни етапи при изготвянето му. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на натурален шоколад. Изисквания при поддържане на системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на натурален шоколад за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на натурален шоколад.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на натурален шоколад.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта натурален шоколад. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за чистота на контактните повърхности; определя	18

методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	
3. Обяснява същност, предназначение, съдържание на HACCP план, определя основните етапи при изготвянето му	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на натурален шоколад.	18
5. Обяснява изискванията на стандарта за поддържане на СУК, определя обхвата на дейностите за поддържане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на натурален шоколад, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на натурален шоколад.	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.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта натурален шоколад. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за чистота на контактните повърхности; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Обяснява същност, предназначение, съдържание на HACCP план, определя основните етапи при изготвянето му	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на натурален шоколад.	18	1	2		1
5. Обяснява изискванията на стандарта за поддържане на СУК, определя обхвата на дейностите за поддържане на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	

6. Определя опасностите в производство на натурален шоколад, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на натурален шоколад.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 8: :Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на пшеничен бял хляб

Характеристика на продукта пшеничен бял хляб според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за лична хигиена на персонала. Подготвителен етап при разработка на HACCP план – основни задачи, изисквания за осъществяването им. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на пшеничен бял хляб. Оперативно планиране и управление на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на бял пшеничен хляб за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на пшеничен бял хляб.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на пшеничен бял хляб.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта пшеничен бял хляб. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за лична хигиена на персонала; определя методите за мониторинг и	18

прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	
3. Описва съдържанието на основните задачи в подготвителния етап при разработване на HACCP план, обяснява изискванията за осъществяването, обобщава значението на този етап.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на пшеничен бял хляб.	18
5. Обяснява изискванията за оперативно планиране и управление на процесите, определя обхвата на дейностите в системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на пшеничен бял хляб, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на пшеничен бял хляб.	8
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. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта пшеничен бял хляб. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за лична хигиена на персонала; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва съдържанието на основните задачи в подготвителния етап при разработване на HACCP план, обяснява изискванията за осъществяването, обобщава значението на този етап.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на пшеничен бял хляб.	18	1	2		1

5. Обяснява изискванията за оперативно планиране и управление на процесите, определя обхвата на дейностите в системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на пшеничен бял хляб, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на пшеничен бял хляб.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 9: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на козунаци

Характеристика на продукта козунак според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за поддържане на съоръженията за лична хигиена. Прилагане принципите на HACCP при разработка на HACCP план – основни задачи, изисквания за осъществяването им. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на козунаци. Осигуряване на ресурси за системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на козунаци за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на козунаци.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на козунаци.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта козунак. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за поддържане на съоръженията за лична хигиена; определя методите	18

за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	
3. Описва съдържанието на основните задачи в етап при прилагане принципите на HACCP при разработване на HACCP план, обяснява изискванията за осъществяването им, обобщава значението на този етап.	
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на козунаци.	18
5. Описва видовете ресурси на СУК, определя ролята им за системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на козунак, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на козунаци.	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.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукта козунак. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за поддържане на съоръженията за лична хигиена; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва съдържанието на основните задачи в етап при прилагане принципите на HACCP при разработване на HACCP план, обяснява изискванията за осъществяването им, обобщава значението на този етап.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на козунаци.	18	1	2		1
5. Описва видовете ресурси на СУК, определя ролята им за системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на козунаци, обяснява изискванията за здравословни и	10	3	1		

безопасни условия на труд и противопожарна охрана					
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на козунаци.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 10: Контрол на хранителната безопасност и качество при приготвяне на млечно-нишестен сладкарски крем

Характеристика на полуфабрикат млечно-нишестен сладкарски крем според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за управление на отпадъците. Анализ на опасностите при съставяне на HACCP план – основни етапи на процедурата за анализ на опасностите, методи за количествен и качествен анализ и оценка на риска. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на млечно-нишестен сладкарски крем. Обмен на информация и документация в системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности при приготвяне на млечно-нишестен сладкарски крем за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на млечно-нишестен сладкарски крем.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на козунаци.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на полуфабрикат млечно-нишестен сладкарски крем. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за управление на отпадъците; определя методите за мониторинг и	18

прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	
3. Обяснява основните етапи на процедурата за анализ на опасностите, определя методи за количествен и качествен анализ и оценка на риска	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на млечно-нишестен сладкарски крем.	18
5. Обяснява начините за вътрешен и външен обмен на информация; дефинира понятието документирана информация и обобщава процедурите за нейното създаване, актуализиране и управление в системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на млечно-нишестен сладкарски крем, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на млечно-нишестен сладкарски крем.	8
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.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на полуфабрикат млечно-нишестен сладкарски крем. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии за прилагане на програмата за добри производствени практики за управление на отпадъците; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Обяснява основните етапи на процедурата за анализ на опасностите, определя методи за количествен и качествен анализ и оценка на риска	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на млечно-нишестен сладкарски крем.	18	1	2		1

5. Обяснява начините за вътрешен и външен обмен на информация; дефинира понятието документирана информация и обобщава процедурите за нейното създаване, актуализиране и управление в системата за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на млечно-нишестен сладкарски крем, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на млечно-нишестен сладкарски крем.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 11: : Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на газирани безалкохолни напитки

Характеристика на продукта газирани безалкохолни напитки според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за съхранение на суровини, материали и готови продукти. Определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план – същност на понятието критична контролна точка, метод «дърво на решенията» за определяне на критични контролни точки и критерии за оценка мерките за контрол. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на газирани безалкохолни напитки. Управление на процеси и продукти от външни доставчици в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на газирани безалкохолни напитки за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на газирани безалкохолни напитки.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на газирани безалкохолни напитки.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11		Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт газирани безалкохолни напитки. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност		10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за съхранение на суровини, материали и готови продукти; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии		18
3. Дефинира понятието критична контролна точка, обяснява метода «дърво на решенията» за определяне на критични контролни точки и обобщава критерии за оценка мерките за контрол.		18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на газирани безалкохолни напитки.		18
5. Обяснява изисквания и мерки за контрол на процесите и продуктите от външни доставчици и определя критерии за оценяване, подбор и наблюдение на външни доставчици в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015		18
6. Определя опасностите в производство на газирани безалкохолни напитки, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана		10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на газирани безалкохолни напитки.		8
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.
1	2	3	4	5	6
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт газирани безалкохолни напитки. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за съхранение на суровини, материали и готови продукти; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Дефинира понятието критична контролна точка, обяснява метода «дърво на решенията» за	18		1	1	1

определяне на критични контролни точки и обобщава критерии за оценка мерките за контрол.					
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на газирани безалкохолни напитки.	18	1	2		1
5. Обяснява изисквания и мерки за контрол на процесите и продуктите от външни доставчици и определя критерии за оценяване, подбор и наблюдение на външни доставчици в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на газирани безалкохолни напитки, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на газирани безалкохолни напитки.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 12: : Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на майонеза

Характеристика на продукта майонеза според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за транспорт на суровини, материали и готови продукти. Контролни параметри и критични граници за критичните контролни точки при съставяне на HACCP план – същност, значение, начини на определяне. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на майонеза. Управление на качеството в производствения процес в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на майонеза за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на майонеза.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на майонеза.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт майонеза. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за транспорт на суровини, материали и готови продукти; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Дефинира понятията контролни параметри и критични граници за критичните контролни точки при съставяне на HACCP план, обяснява значението за контрола на безопасността на храните и начини на определянето им.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на майонеза.	18
5. Обяснява изисквания и условия за управление на качеството в производствения процес; обобщава процедури за контрол на съответствието на процесите и продуктите. в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на майонеза, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на майонеза.	8
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.
1	2	3	4	5	6
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт майонеза. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за транспорт на суровини, материали и готови продукти; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите	18	2		1	1

коригиращи действия при отклонение от посочените критерии и начинът за					
3. Дефинира понятията контролни параметри и критични граници за критичните контролни точки при съставяне на HACCP план, обяснява значението за контрола на безопасността на храните и начини на определянето им.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на майонеза.	18	1	2		1
5. Обяснява изисквания и условия за управление на качеството в производствения процес; обобщава процедури за контрол на съответствието на процесите и продуктите. в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на майонеза, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на майонеза.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на малотрайни варено-пушени колбаси

Характеристика на продукта малотрайни варено-пушени колбаси. Добри производствени практики за обратна връзка и проследимост. Въвеждане на система за мониторинг на критичните контролни точки – същност, методи, организация и отговорности, изисквания към средствата и инструментите за измерване. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на малотрайни варено-пушени колбаси. Идентификация и проследимост на продуктите в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в

производство на малотрайни варено-пушени колбаси за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на малотрайни варено-пушени колбаси.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на малотрайни варено-пушени колбаси.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт малотрайни варено-пушени колбаси. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обратна връзка и проследимост; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Дефинира понятието мониторинг, обяснява методите за мониторинг, начините на организация и отговорностите при провеждането м, посочва изискванията към средствата и инструментите за измерване.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на малотрайни варено-пушени колбаси.	18
5. Обяснява изисквания и условия и обобщава процедури за идентификация на продуктите и проследимост на суровини, материали, опаковки и др. в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на малотрайни варено-пушени колбаси, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на малотрайни варено-пушени колбаси.	8
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. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт малотрайни варено-пушени колбаси. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за	10	2		1	

безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност					
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обратна връзка и проследимост; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Дефинира понятието мониторинг, обяснява методите за мониторинг, начините на организация и отговорностите при провеждането му, посочва изискванията към средствата и инструментите за измерване.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на малотрайни варено-пушени колбаси.	18	1	2		1
Обяснява изисквания и условия и обобщава процедури за идентификация на продуктите и проследимост на суровини, материали, опаковки и др. в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на малотрайни варено-пушени колбаси, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на малотрайни варено-пушени колбаси.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 14: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на суровосушени колбаси от раздробено месо

Характеристика на продукта сурово-сушени колбаси от раздробено месо. Добри производствени практики за контрол на вредителите. Въвеждане на коригиращи действия при съставяне на HACCP план – процедура, дейности по анализ на причините

за отчетеното несъответствие. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на суровосушени колбаси от раздробено месо. Управление на ресурсите за наблюдение и измерване в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на суровосушени колбаси от раздробено месо за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт суровосушени колбаси от раздробено месо. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за контрол на вредителите; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Дефинира термина „коригиращи действия“, обяснява цел и съдържание на процедурата за коригиращи действия и отговорностите при провеждането и, обобщава дейности по анализ на причините за отчетеното несъответствие.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.	18
5. Обяснява изисквания и условия за управление на ресурсите за наблюдение и измерване; обобщава процедурите за поддръжка и контрол на ресурсите за наблюдение и измерване в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18
6. Определя опасностите в производство на суровосушени колбаси от раздробено месо, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.	8
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/ критерии за оценяване	Ма кси мал ен	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 състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт суровосушени колбаси от раздробено месо. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за контрол на вредителите; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Дефинира термина „коригиращи действия“, обяснява цел и съдържание на процедурата за коригиращи действия и отговорностите при провеждането и, обобщава дейности по анализ на причините за отчетеното несъответствие.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.	18	1	2		1
5. Обяснява изисквания и условия за управление на ресурсите за наблюдение и измерване; обобщава процедурите за поддръжка и контрол на ресурсите за наблюдение и измерване в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015.	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на суровосушени колбаси от раздробено месо, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на суровосушени колбаси от раздробено месо.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 15: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо

Характеристика на продукта варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо. Добри производствени практики за обучение на персонала. Внедряване на HACCP план – валидиране и регулярно верифициране- същност, цел, методи и дейности за провеждане. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо. Наблюдение и измерване на продуктите, управление на несъответстващ продукт в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обучение на персонала; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Обяснява същност, цел, методи, дейности за валидиране и верификация на HACCP плана, обобщава фактори и условия, които налагат ревалидиране на HACCP плана.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.	18
5. Обяснява условия и изисквания за наблюдение и измерване на продуктите; обобщава процедурите за управление на несъответстващ продукт в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18
6. Определя опасностите в производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.	8
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.
1	2	3	4	5	6
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обучение на персонала; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Обяснява същност, цел, методи, дейности за валидиране и верификация на HACCP плана, обобщава фактори и условия, които налагат ревалидиране на HACCP плана.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.	18	1	2		1
5. Обяснява условия и изисквания за наблюдение и измерване на продуктите; обобщава процедурите за управление на несъответстващ продукт в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на варени, солени и пушени колбаси от нераздробено месо.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 16: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на пастьоризирано мляко

Характеристика на продукт пастьоризирано мляко според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за обвиване, пакетиране, етикетирание на храни и информация за протребителите. Въвеждане на документация на HACCP система – вид на документите и записите, контрол на документацията, архивиране на записите. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на пастьоризирано мляко. Вътрешен одит на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на пастьоризирано мляко за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на пастьоризирано мляко.

Дидактически материали: (при необходимост) Схема на технологичен процес за производство на пастьоризирано мляко.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт пастьоризирано мляко. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност.	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обвиване, пакетиране, етикетирание на храни и информация за протребителите; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Описва видовете документирана информация на HACCP системата, обяснява процедурите и изискванията за съхранение, архивиране и контрол на документацията.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на пастьоризирано мляко.	18
5. Обяснява същност и роля на вътрешния одит, обобщава процедурите за подготовка, извършване на вътрешен одит и действия след него в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18

6. Определя опасностите в производство на пастъоризирано мляко, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на пастъоризирано мляко.	8
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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт пастъоризирано мляко. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за обвиване, пакетиране, етикетирание на храни и информация за потребителите; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва видовете документирана информация на НАССР системата, обяснява процедурите и изискванията за съхранение, архивиране и контрол на документацията.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на пастъоризирано мляко.	18	1	2		1
5. Обяснява същност и роля на вътрешния одит, обобщава процедурите за подготовка, извършване на вътрешен одит и действия след него в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на пастъоризирано мляко, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на пастъоризирано мляко.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3

Общ брой точки:	100	24	28	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 № 17: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на българско кисело мляко

Характеристика на продукт българско кисело мляко според изискванията на системите за безопасност на храните. Добри производствени практики за контрол на доставките и доставчиците. Обучение на персонала – съдържание на дейностите и процедурите за обучение на сътрудниците и персонала за поддържане на HACCP системата. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на българско кисело мляко. Преглед от ръководството и оценяване на резултатността в система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на българско кисело мляко за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на българско кисело мляко.

Дидактически материали: (ако е приложимо) Схема на технологичен процес за производство на българско кисело мляко.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт българско кисело мляко. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за контрол на доставките и доставчиците; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18
3. Описва вида на учебната документация и обяснява процедурите и дейностите за обучение на персонала за поддържане на HACCP система.	18
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на българско кисело мляко.	18

5. Обяснява цел и съдържание на дейностите при преглед от ръководството на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015; обобщава ролята и значението на дейността за актуалността и ефикасността на системата.	18
6. Определя опасностите в производство на българско кисело мляко, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на българско кисело мляко.	8
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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт българско кисело мляко. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Обяснява цел и критерии и изисквания на добрите производствени практики за контрол на доставките и доставчиците; определя методите за мониторинг и прави заключения за необходимите коригиращи действия при отклонение от посочените критерии	18	2		1	1
3. Описва вида на учебната документация и обяснява процедурите и дейностите за обучение на персонала за поддържане на HACCP система.	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на българско кисело мляко.	18	1	2		1
5. Обяснява цел и съдържание на дейностите при преглед от ръководството на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015; обобщава ролята и значението на дейността за актуалността и ефикасността на системата.	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на българско кисело мляко, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10	3	1		
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на българско кисело мляко.	8	2	1		

Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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 № 18: Контрол на хранителната безопасност и качество при производство на бяло саламурено сирене

Характеристика на продукт бяло саламурено сирене според изискванията на системите за безопасност на храните. Технологичната документация (ТД) като вътрешнофирмен стандарт – съдържание, изисквания към изпълнението на технологичните процеси. Дейности за контрол и поддържане на HACCP система. Анализ на опасностите и оценка на риска в приложена технологична схема за производство на бяло саламурено сирене. Възможности за подобряване на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015. Опасности в производство на бяло саламурено сирене за здравето и безопасността на персонала; изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Източници на замърсяване и изисквания за опазване на околната среда при производство на бяло саламурено сирене.

Дидактически материали: (при необходимост) Схема на технологичен процес за производство на бяло саламурено сирене.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт бяло саламурено сирене. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10
2. Описва нормативните основания, съдържатието и предназначението на технологичната документация (ТД); обяснява изискванията на добрите практики за изпълнението на технологичните процеси.	18
3. Описва източниците на информация за поддържане и актуализиране на HACCP системата; обяснява факторите и условията, които налагат актуализиране на системата;	18

4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бяло саламурено сирене.	18
5. Обяснява възможностите за повишаване на резултатността на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015; обобщава възможните несъответствия и подходящи коригиращи действия за подобряване нейната пригодност, адекватност и ефикасност за управление на качеството.	18
6. Определя опасностите в производство на бяло саламурено сирене, обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана	10
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бяло саламурено сирене.	8
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.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Описва състав, структура предназначение, начин на получаване на продукт бяло саламурено сирене. Обяснява характеристики и показатели на продукта, които са определящи за безопасността и стабилността му в рамките на срока на трайност	10	2		1	
2. Описва съдържатието и предназначението на технологичната документация (ТД); обяснява изискванията на добрите практики за изпълнението на технологичните процеси.	18	2		1	1
3. Описва източниците на информация за поддържане и актуализиране на НАССР системата; обяснява факторите и условията, които налагат актуализиране на системата;	18		1	1	1
4. Определя физични, химични и микробиологични опасности и прави заключения и изводи за степента на риска в приложена технологична схема за производство на бяло саламурено сирене.	18	1	2		1
5. Обяснява възможностите за повишаване на резултатността на система за управление на качеството според БДС EN ISO 9001/2015; обобщава възможните несъответствия и подходящи коригиращи действия за подобряване нейната пригодност, адекватност и ефикасност за управление на качеството.	18	2	2	1	
6. Определя опасностите в производство на бяло саламурено сирене, обяснява изискванията за	10	3	1		

здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана					
7. Определя източници на замърсяване, изисквания и мерки за опазване на околната среда при производство на бяло саламурено сирене.	8	2	1		
Общ брой задачи:	26	12	7	4	3
Общ брой точки:	100	24	28	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“ 					

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
1.1. разбира същността на зададените въпроси и отговаря пълно, точно и убедително	10	
4.2. логически построени и точни отговори на зададените въпроси	10	
1.2. 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: Да се извърши контрол на добрата производствена практика по програма „Предотвратяване на кръстосано замърсяване”.

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

- Изпълнете изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място при работа в производство на храни

- Организирайте работния процес като осигурите прилагането на правилата за здравословни и безопасни условия на труд на работното място
- Приложете нормативните и вътрешнофирмени изисквания (стандарты, инструкции, норми) при контрол на програмата „Предотвратяване на кръстосано замърсяване”
- Създайте план на действията при изпълнение на процедурата за контрол
- Определете обектите за контрол, методите за контрол и критериите за изпълнение на програмата
- Подгответе необходимите материали и инструментариум за извършване на контролната дейност
- Извършете мониторинг на обектите за контрол по определените критерии, като приложите съответните методи за контрол
- Оценете степента на изпълнението на критериите и необходимостта от корективни действия
- При необходимост приложете подходящи корективни действия
- Попълнете необходимата документация по програмата

2. Критерии за оценяване

Критерии и показатели 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 подбира 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 код **5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“**, професия код код **541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“** 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 x 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. Миленкова, А. Здравословни и безопасни условия на труд. Учебно помагало за задължителна професионална подготовка. Нови знания, 2003.
2. Моллов, П., Велчев, З. Качество и безопасност на храните. Управление на качеството на храните, Тем Дизайн, София, 2020.
3. Моллов, П. Качество и безопасност на храните – законодателство и контрол, Тем Дизайн, София, 2018.
4. Моллов, П. Качество на храните. Регулиране, контрол, управление, Тем Дизайн, София, 2013.
5. Дичев, Ст., И. Костов, Кр. Кънев. Наръчник по НАССР, издателство FAEL.
6. Велчев, З., И. Николов. НАССР при преработка на плодове и зеленчуци, Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци, София, 2004.
7. Велчев, З., И. Николов. Правила за добри производствени и хигиенни практики в консервната промишленост, Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци, София 2002.

8. Безвредност на храните, УХТ, 2002.
9. НАССР - основни насоки за намаляване на здравния риск при производство на месо и месни продукти, 1999.
10. Насоки при разработването и въвеждането на НАССР системи в хранително-вкусовата промишленост съгласно националните, европейските и международните изисквания и законодателство, 2003.
11. Ръководство за добри производствени практики в млечната промишленост, 2002.
12. Ръководство за добри производствени и хигиенни практики в месната индустрия, 2002.
13. Ръководство за добри производствени и хигиенни практики в индустриалното производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, 2003.
14. Нормативни документи – регламенти, закони, наредби, стандарти.

VII. АВТОРСКИ ЕКИП

1. инж. Донка Николова – Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
2. инж. Илиана Танева - Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София
3. инж. Магдалена Станулова – Министерство на образованието и науката

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Изпитен билет – част по теория на професията

<p>..... (пълно наименование на училището/обучаващата институция)</p> <p>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА</p> <p>по професия код 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ специалност код 5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“</p> <p>Изпитен билет №.....</p> <p>Изпитна тема:</p> <p>.....</p> <p>(изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)</p> <p>Описание на дидактическите материали(ако е приложимо)</p> <p>.....</p> <p>Председател на изпитната комисия:..... (име, фамилия) (подпис)</p> <p>Директор/ръководител на обучаващата институция:..... (име, фамилия) (подпис) (печат на училището/обучаващата институция)</p>

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 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“
специалност код 5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и
напитки“

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)

отклас/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)

4. 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 26 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 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“.

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, за разработването 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) Примерна 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, 6, 7 и 8.

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>	2	3	4	5	6
1.	10				
2.	20				
3.	10				
4.	20				
5.	--	--	
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.

Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Кой е моделът, заложен в стандарта ISO 9001/2015 за непрекъснато подобрене качеството на предлаганите продукти/услуги?

- а) планиране, изпълнение, действие, проверка
- б) планиране, изпълнение, проверка, действие

в) планиране, действие, проверка, изпълнение

г) планиране, проверка, изпълнение, действие

Еталон на верния отговор: отговор: б) к

Ключ за оценяване:

Отговор: б) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки) едноконечен верижен (подклас 101)

Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

В лявата колона са посочени основните системи за контрол на качеството и хранителната безопасност при производство на храни, а в дясно са посочени характерни техни особености. Намерете съответствието между тях, като на означените с кръгчета места в дясната колона запишете съответното число от лявата колона.

1. Система за добри производствени практики - ДПП

2. Система НАССР

3. Система за управление на качеството - СУК

Хоризонтален подход за осигуряване безопасност на храните

Подобрява възможностите на производителя за повишаване удовлетвореността на клиента

Вертикален подход за осигуряване безопасност на храните

Осигурява предоставянето на продукти, съответстващи на изискванията на клиента и законодателството

Прилага общи хигиенни и технологични правила в производството за осигуряване на безопасност

Прилага специфични контролни мерки за рискови процеси по отношение на безопасността на храните

Осигурява превенция срещу опасности, за които не са установени измерими параметри за контрол

Осигурява превенция срещу опасности, за които са установени измерими параметри за контрол

макс. 4 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

1. Система за добри производствени практики - ДПП

2. Система НАССР

3. Система за управление на качеството - СУК

1

Хоризонтален подход за осигуряване безопасност на храните 0,5т

3

Подобрява възможностите на производителя за повишаване удовлетвореността на клиента 0,5т

2

Вертикален подход за осигуряване безопасност на храните 0,5т

3

Осигурява предоставянето на продукти, съответстващи на изискванията на клиента и законодателството 0,5т

1

Прилага общи хигиенни и технологични правила в производството за осигуряване на безопасност 0,5т

2	Прилага специфични контролни мерки за рискови процеси по отношение на безопасността на храните	0,5т
1	Осигурява превенция срещу опасности, за които не са установени измерими параметри за контрол	0,5т
2	Осигурява превенция срещу опасности, за които са установени измерими параметри за контрол	0,5т

макс.4 т

Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Подредете по тяхната последователност основните стъпки в процедурата за анализ на опасностите при съставяне на НАССР план, като ги номерирате с цифри отляво.

макс. 6 т.

- Определяне и описание на потенциалните опасности
- Набелязване на контролни мерки за недопускане на опасностите
- Идентифициране на източниците на описаните опасности
- Оценяване на тежестта на последствията (неблагоприятния ефект/вредата) от евентуалното реализиране на всяка от описаните опасности.
- Определяне на вероятността дадена опасност да се реализира (оценяване на риска)

Еталон на верния отговор:

- 1 Определяне и описание на потенциалните опасности
- 3 Набелязване на контролни мерки за недопускане на опасностите
- 2 Идентифициране на източниците на описаните опасности
- 4 Оценяване на тежестта на последствията (неблагоприятния ефект/вредата) от евентуалното реализиране на всяка от описаните опасности.
- 5 Определяне на вероятността дадена опасност да се реализира (оценяване на риска)

Ключ за оценяване:

Пълен и верен отговор по еталон – 6 точки

При всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Анализ“

По метода на матрицата вероятност/тежест на последствията, определете за кои стойности се определя неприемлив риск от дадена опасност.

Матрица за оценяване големината на риска (R)

		Тежест на последствията		
		Ниска (S=1)	Средна (S=2)	Висока (S=3)
Вероятност(V)	Голяма (V = 3)	Малка (R=3)	Голяма (R=6)	Критична (R=9)
	Средна (V = 2)	Малка (R=2)	Голяма (R=4)	Голяма (R=6)
	Малка (V = 1)	Малка (R=1)	Малка (R=2)	Малка (R=3)
	Пренебрежима (V = 0)	Задоволителна (R=0)	Задоволителна (R=0)	Задоволителна (R=0)

а) при $4 \leq R \leq 9$

б) при $4 \geq R \geq 9$

в) при $R > 3$

г) при $R < 3$

а

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.

ПРОЕКТ

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 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“
специалност код 5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“*

На ученик/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 за 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)