



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД09-827/27.04.2020 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 – по теория и практика на професията за придобиване на първа степен на професионална квалификация за специалност код **6211101** „Зеленчукопроизводство“ от професия код **621110** „Работник в растениевъдството“ от професионално направление код **621** „Растениевъдство и животновъдство”

27.4.2020 г.

X

Красимир Вълчев
Министър
Signed by: Krasimir Georgiev Valchev

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ

НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	621	„Растениевъдство и животновъдство“
Професия	621110	„Работник в растениевъдството“
Специалност	6211101	„Зеленчукопроизводство“

Утвърдена със Заповед № РД09-827/27.04.2020 г.

София, 2020 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **първа** степен на професионална квалификация по специалност код **6211101** „Зеленчукопроизводство” от професия код **621110** „Работник в растениевъдството” от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО).

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на първа степен по изучаваната професия „**Работник в растениевъдството**“, специалност „**Зеленчукопроизводство**“.

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. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

- за частта по теория на професията – десет изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и указание за разработване на писмен тест по всяка изпитна тема;
- за частта по практика на професията - указание за съдържанието на индивидуалните задания;
- критериите за оценяване на резултатите от обучението;
- система за оценяване;
- препоръчителна литература.
- Приложения:
 - а. Примерен изпитен билет.
 - б. Примерно индивидуално задание
 - в. Примерно указание за разработване на писмен тест.

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

Училището/обучаващата институция въз основа на писмено заявено желание на обучаемите по чл. 3, ал. 11 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация може да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията, като писмен тест.

С изпитната тема или изпитния тест се проверява задължителното за усвояване и контрол учебно съдържание на равнища „Знание“, „Разбиране“ и „Приложение“, като броят и равнището на всяка задача са определени към критериите за оценка за всяка изпитна тема.

При избран от училището/обучаващата институция вариант на провеждане на изпита с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа глагол (при възможност започва с глагол), изразяващ действието, което трябва да извърши ученикът, 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:

1. Указание за работа, която включва:

- целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него;
- представяне и 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 работа с теста;
- начин на оценяване на резултатите от теста.

2. Методически указания за комисията по оценяване:

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

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по оценяване на изпита – част по теория на професията, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира определеният брой присъдени точки.

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

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

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

Изпитна тема № 1: СЪСТАВ НА ПОЧВАТА. ДОМАТИ

Видове механичен състав на почвата. Морфологични особености при домати – стъбло, листа, съцветия, плод и семена. Биологични изисквания на домати към светлина, топлина, влага и почва. Основни грижи и дейности при отглеждане и прибиране на домати.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава и описва видовете почви според механичния им състав.	14
2.	Познава и описва морфологичните особености при домати.	22
3.	Познава и описва изисквания на домати към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
4.	Познава и описва основните грижи и дейности при отглеждане на домати.	24
5.	Познава и описва основните грижи и дейности при прибиране на домати.	18
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: БИОЛОГИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ НА ЗЕЛЕНЧУКОВИТЕ КУЛТУРИ. ПИПЕР И ПАТЛАДЖАН

Класификация на зеленчуковите култури според изискванията им към топлина и светлина. Морфологични особености при пипер и патладжан – стъбло, листа, съцветия, плод и семена. Биологични изисквания на пипер и патладжан към светлина, топлина, влага и почва. Основни грижи и дейности при отглеждане и прибиране на пипер и патладжан.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Класифицира зеленчуковите култури според изискванията им към топлина и светлина.	18
2.	Познава и описва морфологичните особености при пипера и патладжана.	20
3.	Познава и описва изисквания на пипера и патладжана към температурата, влагата, светлината и почвата.	20
4.	Познава и описва основните грижи и дейности при отглеждане на пипер и патладжан.	24
5.	Познава и описва основните грижи и дейности при прибиране на пипер и патладжан.	18
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: ЗНАЧЕНИЕ И РАЗПРОСТРАНЕНИЕ НА ЗЕЛЕНЧУКОПРОИЗВОДСТВОТО. КРАСТАВИЦИ И ГРАДИНСКИ ТИКВИЧКИ

Значение и разпространение на зеленчукопроизводството в България. Морфологични особености при краставици и градински тиквички – стъбло, листа, съцветия, плод и семена. Биологични изисквания на краставици и градински тиквички към светлина, топлина, влага и почва. Основни грижи и дейности при отглеждане и прибиране на краставици и градински тиквички в оранжерийни условия.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава и описва значението и разпространението на зеленчукопроизводството в България.	14
2.	Познава и описва морфологичните особености при краставиците и градинските тиквички.	22
3.	Познава и описва изисквания на краставиците и градинските тиквички към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
4.	Познава и описва основните грижи и дейности при отглеждане на краставици и градински тиквички в оранжерийни условия.	24
5.	Познава и описва основните грижи и дейности при прибиране на краставици и градински тиквички.	18
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: ОТГЛЕЖДАНЕ НА ДИНИ, ПЪПЕШИ И ТИКВИ

Органичен състав на почвата. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на дини, пъпеш и тикви. Работно време. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Дефинира органичната съставна част на почвата и описва значението на хумуса за развитието на растенията.	24
2.	Описва изисквания на дините, пъпешите и тиквите към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на дини, пъпеш и тикви.	24
4.	Описва видовете работно време, отчитането му и посочва продължителността на различните видове почивки.	14
5.	Познава начините на прибиране и съхранение на продукцията.	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: ОТГЛЕЖДАНЕ НА ЛИСТОСТЪБЛЕНИ ЗЕЛЕНЧУКОВИ КУЛТУРИ

Обработка на почвата. Биологични особености на листостъблените зеленчукови култури. Агротехника на листостъблените зеленчукови култури. Видове листостъблени зеленчукови култури. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва дълбока и плитки обработки на почвата и посочва значението им за развитието на растенията.	16
2.	Описва изискванията на листостъблените зеленчукови култури към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Посочва и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на листостъблените зеленчукови култури.	26
4.	Описва видовете листостъблени зеленчукови култури.	20
5.	Познава начините за прибиране и съхранение на продукцията.	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: ОТГЛЕЖДАНЕ НА КОРЕНОПЛОДНИ ЗЕЛЕНЧУКОВИ КУЛТУРИ

Класификация на фуражите. Биологични особености на зеленчуковите култури. Видове кореноплодни зеленчукови култури. Агротехника при отглеждането на морков. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Класифицира фуражите, използвани при отглеждане на селскостопанските животни.	16
2.	Описва изискванията на морковите към температурата, влагата, светлината и почвата	22
3.	Описва видовете кореноплодни зеленчукови култури.	26
4.	Описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на моркови.	16
5.	Познава начините за прибиране и съхранение на продукцията.	10
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: ОТГЛЕЖДАНЕ НА ЛУКОВИ ЗЕЛЕНЧУКОВИ КУЛТУРИ

Видове почви. Сеитба на земеделски култури и качество на посевния материал. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на лук и чесън. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава видовете почви.	14
	Описва видовете сеитба и познава показателите за качество на посевния материал.	22
2.	Описва изискванията на лука и чесъна към температурата, влагата, светлината и почвата.	22
3.	Познава и описва в технологична последователност агротехническите мероприятия при отглеждане на лук и чесън.	26
4.	Познава начините за прибиране и съхранение на продукцията.	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: ОТГЛЕЖДАНЕ НА ЗЕЛЕН ФАСУЛ И ЗЕЛЕН ГРАХ

Почвен разтвор - състав и свойства. Биологични особености на зеленчуковите култури. Агротехника на зелен фасул и зелен грах. Признаци на зрялост. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Описва състав и свойства на почвен разтвор и влиянието на реакцията на почвата за развитието на растенията.	18
2.	Описва изисквания на зеления фасул и зеления грах към температурата, влагата, светлината и почвата.	26
3.	Познава и описва в технологична последователност на агротехническите мероприятия при отглеждане на зелен фасул и зелен грах.	26
4.	Познава признаците на зрялост при зеления грах и зеления фасул.	14
5.	Познава начините на прибиране и съхранение на продукцията.	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9: ОТГЛЕЖДАНЕ НА ДОМАТИ

Органичен състав на почвата. Значение и разпространение на домати. Сортове домати. Биологични особености на домати. Агротехника на отглеждане на домати. Прибиране и съхранение на продукцията.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава значението и разпространението на домати.	10
2.	Описва сортовете домати.	22
3.	Описва изисквания на домати към температурата, влагата, светлината и почвата.	26
4.	Познава и описва в технологична последователност на агротехническите мероприятия при отглеждане на домати.	26
5.	Познава начините на прибиране и съхранение на продукцията.	16
	Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: **ПРОИЗВОДСТВО НА ЗЕЛЕНЧУКОВ РАЗСАД**

Състав почвата. Торопочвени смеси за отглеждане на зеленчуков разсад. Отглеждане на разсад за различни зеленчукови култури – сеитба, пикиране и грижи. Култивационни съоръжения – предназначение и видове. Вредни фактори при работа в култивационни съоръжения и изисквания за здравословни и безопасни условия на работа.

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1.	Познава органичната съставна част на почвата и описва значението на хумуса за развитието на растенията.	14
2.	Описва торопочвените смеси и субстрати за отглеждане на зеленчуков разсад.	20
3.	Посочва и описва сроковете и начина за сеитба, пикиране на разсада и грижите за него.	26
4.	Познава предназначението и видовете култивационните съоръжения за отглеждане на зеленчукови култури.	20
5.	Познава вредните фактори при работа в култивационни съоръжения и описва изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при работа в стоманено-стъклени оранжерии.	20
	Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Указания за съдържанието на индивидуалните задания

Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, крайния срок на изпита – дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

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

Примерно индивидуално задание 1:

Отглеждане на плодови зеленчукови култури.

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

Разпознава плодови зеленчукови култури по снимков материал.

Разпознава семена на зеленчукови култури.

По снимков материал избира растението подходящо за засаждане.

Съставя четириполно зеленчуково сеитбообращение от плодови зеленчукови култури.

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

Спазване на изискванията за ЗБУТ.

Примерно индивидуално задание 2:

Отглеждане на листни и листно-стъблени зеленчукови култури.

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

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

Разпознава семена на зеленчукови култури.

Чертае и обяснява схема за разсаждане на главесто зеле.

Посочва и разпознава тор за подхранване на растенията.

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

Спазване на изискванията за ЗБУТ.

2. Критерии за оценяване

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

Пример:

№	Критерии	Показатели	Максимален брой точки	Те- жест
1	<p>Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.</p> <p><i>Забележка: Този критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</i></p>	<p><i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства.</i></p> <p><i>1.2. Правилно и по безопасен начин употребява предметите и средствата на труда.</i></p> <p><i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и дефинира, и спазва предписания за своевременна реакция.</i></p> <p><i>1.4. Описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа, включително почистване на работното място.</i></p>		да/не
2.	<p>Ефективна организация на работното място.</p>	<p><i>2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията.</i></p> <p><i>2.2. Целесъобразна употреба на материалите.</i></p> <p><i>2.3. Работа с равномерен темп за определено време.</i></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	5
3.	<p>Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията.</p>	<p><i>3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица.</i></p> <p><i>3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства).</i></p>	<p>3</p> <p>2</p>	5
4.	<p>Правилен подбор на детайли, материали и</p>	<p><i>4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали,</i></p>		

	инструменти съобразно конкретното задание.	<i>детайли и инструменти според изпитното задание. 4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти.</i>	2 3	20
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание.	<i>5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите. 5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа.</i>	3 2	20
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание. Изчерпателност на разработката.	<i>6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология. 6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри. 6.3. Изпълнява задачата в поставения срок.</i>	8 8 4	30
7.	Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на индивидуалното задание.	<i>7.1. Осъществява операционен контрол – при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнение на конкретни дейности. 7.2. Контролира техническите показатели - текущо и на готово изделие. 7.3. Оценява резултатите, взема решение и отстранява грешките. 7.4. Прави оптимален разчет на времето за изпълнение на изпитното задание.</i>	1 1 1 2	5
8.	Защита на извършения технологичен процес, монтаж (ремонт), настройка на уреда (машина/апарат и др.)	<i>8.1. Може да представи и обоснове приетия вариант на решение /изпълнение на практическото задание. 8.2. Демонстрира добра техника на презентирание.</i>	10 5	15

	или защита на изработения проект или защита на качествата на готовото изделие.			
		<i>Общ брой точки</i>	<i>100</i>	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на първа степен на

р - част по теория на професията - максимално 100 точки;

о - част по практика на професията - максимално 100 точки.

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

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

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

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

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

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

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

а а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател слаб;

л б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател среден;

и в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател добър;

ф г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател много добър;

и д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател отличен.

к

а

ц

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

и

я

п

о

1. Алипиева, М. Кръстева, Цв. Зеленчукопроизводство. Земиздат, 1992.
2. Трънков, Ив. Отглеждане на земеделски култури. Дионис, 2006
3. Илиев, Л. Земеделска техника. Техника 1994.

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Ивайло Семов - ПГСС „Земя”, град Провадия
2. Таня Накова - ПЗГ „Стефан Цанов”, град Кнежа
3. Стефана Узунова - ПГССИ, град Свиленград
4. Дияна Сулева - ПГСС „Васил Левски”, град Първомай
5. Росица Генова - ПГСС „Васил Левски”, град Първомай
6. проф. Нуреттин Тахсин - Аграрен университет, град Пловдив

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

<p>.....</p> <p><i>(пълно наименование на училището/обучаващата институция)</i></p> <p>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА</p> <p>ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН</p> <p>НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ</p> <p>по професията код 621110 „Работник в растениевъдството“</p> <p>специалност код 6211101 „Зеленчукопроизводство“</p> <p><i>Изпитен билет №.....</i></p> <p><i>Изпитна тема:</i></p> <p><i>(изписва се точното наименование на темата)</i></p> <p>.....</p>

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

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

б) Примерно индивидуално задание

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

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

**по професията код 621110 „Работник в растениевъдството“
специалност код 6211101 „Зеленчукопроизводство“**

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 изпитното задание)

.....

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

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

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:

(име, фамилия)

(подпис)

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....

(име, фамилия)

(подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

в) Примерно указание за работа за учениците/курсистите и примерни тестови задачи с еталон за оценяване и ключ на верните отговори

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

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

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

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

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

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

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

Тестът е анонимен с продължителност астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

з) Разработване на тест

1. Примерна матрица на целите

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.

Примерни равнища по Таксономия на Лемке – Блум

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

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален Брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Познава и описва видовете почви според механичния им състав.	14	1		2
2. Познава и описва морфологичните особености при домати.	22	1	5	
3. Познава и описва изисквания на домати към температурата, влагата, светлината и почвата.	22	3	1	2
4. Познава и описва основните грижи и дейности при отглеждане на домати.	24	2	2	2
5. Познава и описва основните грижи и дейности при прибиране на домати.	18	5	2	
Общ брой задачи: 27		12	10	6
Общ брой точки:	100	24	40	36

При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:

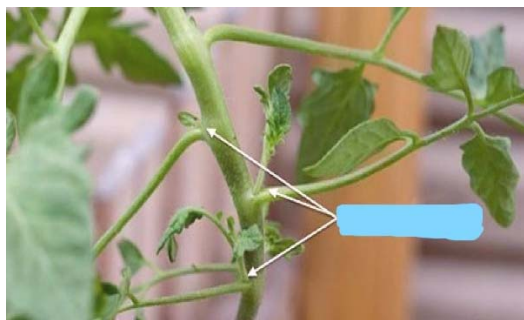
- 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“
- 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“
- 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“

3. Според типа на отговора тестовите въпроси и задачи, които е препоръчително да използвате, са от следните основни групи:

- **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.

4. Примерни тестови задачи от равнище „Знание“

max 2 т.



Как се нарича посоченият морфологичен орган от доматеното растение на снимката?

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

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

Отговор в) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

2. Кога се внася оборският тор за торене на домати ?

а) преди дълбоката оран

б) между култивиранията на полет

в) преди оформянето на лехите

г) след прихващане на засадения разсад

Еталон на верния отговор: а)

Ключ за оценяване:

Отговор а) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

5. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

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

а) от 0° до – 3° градуса понижение на въздушната и почвената температура за период от едно денонощие

б) от – 4° до – 5° градуса понижение на въздушната температура за период от три часа

в) от – 2° до – 3° градуса понижение на въздушната температура за краткосрочен период

Еталон на верния отговор: б)

max 4 т.

Ключ за оценяване:

Отговор б) – 4 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

6. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“

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

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

max 6 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

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