



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД 09 – 286/28.01.2021 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 втора степен на професионална квалификация за специалност код **5410301** „Производство на хляб и хлебни изделия“ от професия код **541030** „Хлебар-сладкар“ от професионално направление код **541** „Хранителни технологии“.

**X**

---

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ  
Министър на образованието и науката

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА**

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ**

**НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>541</b>	<b>Хранителни технологии</b>
<b>Професия</b>	<b>541030</b>	<b>Хлебар-сладкар</b>
<b>Специалност</b>	<b>5410301</b>	<b>Производство на хляб и хлебни изделия</b>

**Утвърдена със Заповед № РД 09-286/28.01.2021 г.**

**София, 2021 г.**

## I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **втора** степен на професионална квалификация по специалност код **5410301 „Производство на хляб и хлебни изделия“**, професия код **54103 „Хлебар-сладкар“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия **„Хлебар-сладкар“**, специалност **„Производство на хляб и хлебни изделия“**.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (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 – осемнадесет 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 се определят 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 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:

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 **втора** 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: Производство на основни видове хляб - тип „Стара Загора“***

Качествена характеристика на хляб-тип „Стара Загора“. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за производство на хляб-тип „Стара Загора“. Агрегат за интензивно замесване - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на хляб тип „Стара Загора“. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб - тип „Стара Загора“.

**Дидактически материали:** Схема на агрегат за интензивно замесване

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1. Описва качествена характеристика на хляб - тип “Стара Загора”	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на хляб - тип „Стара Загора“	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на агрегат за интензивно замесване	20
5. Описва санитарно - хигиенните изисквания към производството на хляб –тип „Стара Загора“	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб –тип „Стара Загора“	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### **Изпитна тема № 2: Производство на основни видове хляб – тип „Добруджа”**

Качествена характеристика на хляб тип „Добруджа”. Необходими суровини и материали- качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Технологична схема на хляб тип „Добруджа”. Поточна линия за производство на хляб – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на хляб тип „Добруджа”. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб тип „Добруджа”.

**Дидактически материали:** Схема на поточна линия за производство на хляб

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на хляб – тип “Добруджа”	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологичната схема за производство на хляб- тип „Добруджа“	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на поточна линия за производство на хляб	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на хляб - тип „Добруджа“	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб тип - „Добруджа“	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### **Изпитна тема № 3: Производство на основни видове хляб – тип „Софийски”**

Качествена характеристика на хляб-тип „Софийски”. Необходими суровини и материали- качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Технологична схема за производство на хляб - тип „Софийски”. Пруфер за междинна ферментация - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на хляб тип „Софийски”. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб тип „Софийски”.

**Дидактически материали:** Схема на прufer за междинна ферментация

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на хляб – тип “Софийски”	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20

3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на хляб-тип „Софийски“	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пружер за междинна ферментация	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на хляб - тип „Софийски“	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб тип - „Софийски“	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### ***Изпитна тема № 4: Производство на основни видове ръжен хляб***

Качествена характеристика на ръжен хляб. Необходими суровини и материали-особености на ръженото брашно, качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, особености, технологични параметри. Повдигач-обръщач на казани - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на ръжен хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на ръжен хляб.

**Дидактически материали:** Схема на повдигач-обръщач на казани

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1. Описва качествена характеристика на ръжения хляб	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес.	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на повдигач-обръщач на казани	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на ръжен хляб	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на ръжен хляб	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### ***Изпитна тема № 5: Производство на основни видове ръжено-пшеничен хляб***

Качествена характеристика на ръжено-пшеничен хляб. Необходими суровини и материали - особености на ръженото брашно, качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, особености, технологични параметри. Тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към

производството на ръжено - пшеничен хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на ръжено - пшеничен хляб.

**Дидактически материали:** Схема на тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</b>	<b>Максимален брой точки</b>
7. Описва качествена характеристика на ръжено-пшеничния хляб	10
8. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
9. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес.	30
10. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност	20
11. Описва санитарно-хигиенните изисквания за производство на ръжено-пшеничен хляб	10
12. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на диетични видове хляб	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### **Изпитна тема № 6. Производство на диетични видове хляб**

Качествена характеристика на диетични видове хляб. Видове асортименти. Суровини и материали-качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Същност и особености в технологичния процес за производство на отделните видове диетичен хляб. Технологична схема. Тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на диетични видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на диетични видове хляб.

**Дидактически материали:** Схема на тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на диетичните видове хляб. Изброява видовете асортименти	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Описва технологичната схема за производство на диетичен вид хляб	30



4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на диетични видове хляб	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на диетични видове хляб	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 7: Производство на специални видове хляб с необогатен състав**

Качествена характеристика на необогатените видове хляб. Необогатен хляб-асортименти. Суровини и материали - качествена характеристика на суровините, условия на съхранение. Същност и особености в технологичния процес. Технологична схема. Тестоделителна машина с бутално нагнетяване на тестото – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на необогатени видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на необогатени видове хляб.

**Дидактически материали:** Схема на тестоделителна машина с бутално нагнетяване на тестото

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на необогатени видове хляб. Изброява видовете асортименти	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Описва технологичната схема за производство на необогатен вид хляб	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоделителна машина с бутално нагнетяване на тестото	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на необогатени видове хляб	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на необогатени видове хляб	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 8: Производство на специални видове хляб с обогатен състав**

Качествена характеристика на обогатените видове хляб. Видове асортименти. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия на съхранение. Същност и особености на технологичния процес на обогатените видове хляб. Технологична схема. Тестоформираща машина– устройство и принцип на действие,

правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на обогатените видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на обогатени видове хляб.

**Дидактически материали:** Схема на тестоформираща машина

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на обогатените видове хляб. Изброява видовете асортименти обогатен хляб	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Описва технологичната схема за производство на обогатен вид хляб	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на тестоформираща машина	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на обогатените видове хляб	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на обогатените видове хляб	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 9: Производство на питки и погачи**

Качествена характеристика на питки и погачи. Видове питки и погачи. Необходими суровини и материали – качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Същност и особености на технологичния процес на питки и погачи. Технологична схема. Пресевна машина с плоски сита- устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на питки и погачи. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на питки и погачи.

**Дидактически материали:** Схема на пресевна машина с плоски сита

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на питки и погачи. Изброява видовете питки и погачи	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Описва технологичната схема за производство на питки и погачи	30

4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пресевна машина с плоски сита	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на питки и погачи	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на питки и погачи	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### ***Изпитна тема № 10: Производство на малки хлебчета***

Класификация. Качествена характеристика на малки хлебчета. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес – същност, особености, технологични параметри. Технологична схема. Линия за производство на малки хлебчета – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на малки хлебчета. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на малки хлебчета.

**Дидактически материали:** Схема на технологична линия за производство на малки хлебчета

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1. Описва качествената характеристика на малките хлебчета Изброява видовете малки хлебчета	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологичната схема за производство на питки и погачи	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на технологичната линия за производство на малки хлебчета	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на малки хлебчета	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на малки хлебчета	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### ***Изпитна тема № 11: Производство на кифлени изделия***

Класификация. Качествена характеристика на кифлени изделия. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес – същност, особености, технологични параметри. Технологична схема. Кифлонавивачна машина – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-

хигиенни изисквания към производството на кифлени изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на кифлени изделия.

**Дидактически материали:** Схема на кифлонавивачна машина

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на кифлените изделия. Изброява видовете кифлени изделия.	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на кифлени изделия	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на кифлонавивачна машина	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на кифлени изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на кифлени изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 12: Производство на козуначени изделия- козунаци и рула**

Класификация. Качествена характеристика на козунаци и рула. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия на съхранение. Технологичен процес – същност, особености, технологични параметри. Технологична схема за производство на козунак. Камера за окончателна ферментация – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на козуначени изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на козуначени изделия.

**Дидактически материали:** Схема на камера за окончателна ферментация

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на козунаци и рула. Изброява видовете козунаци и рула	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на козунак	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на камера за окончателна ферментация	20

5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на козуначени изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на козуначени изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### ***Изпитна тема № 13: Производство на банични изделия***

Класификация. Качествена характеристика на банични изделия. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, особености, технологични параметри. Технологична схема за производство на банични изделия. Тестомесачна машина – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на банични изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на банични изделия.

**Дидактически материали:** Схема на тестомесачна машина

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1. Описва качествената характеристика на банични изделия. Изброява видове банични изделия	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на банични изделия	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестомесачна машина	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на банични изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на банични изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### ***Изпитна тема № 14: Производство на маслени изделия -милинки***

Видове милинки. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия на съхранение. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Технологична схема. Автоматичен тестоделител-окръглител-устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производство на милинки. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на милинки.

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен тестоделител-окръглител.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на милинките Изброява видовете милинки	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на милинки	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоделител-окръглител	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на милинки	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на милинки	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### **Изпитна тема № 15: Производство на гевреци**

Видове гевреци. Качествена характеристика на гевреци. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия на съхранение. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Технологична схема за производство на варени гевреци. Технологична линия за производство на гевреци-устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на гевреци. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на гевреци.

**Дидактически материали:** Схема на технологична линия за производство на гевреци

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествена характеристика на гевреци. Изброява видовете гевреци	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и параметрите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на варени гевреци	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на технологична линия за производство на гевреци	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на гевреци	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на гевреци	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 16: Производство на многолистни изделия-обикновени и кроасан изделия**

Видове асортименти. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Технологична схема за производство на кроасан изделия. Ламинатор - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на многолистни изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на многолистни изделия.

**Дидактически материали:** Схема на ламинатор

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествената характеристика на многолистни изделия-обикновени и кроасан изделия. Изброява видовете асортименти	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на кроасан изделия	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ламинатор	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на многолистни изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на многолистни изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 17: Производство на пържени изделия- мекици и понички**

Видове асортименти. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, особености, технологични параметри. Технологична схема за производство на понички. Съоръжение за пържене - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на мекици и понички. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на мекици и понички.

**Дидактически материали:** Схема на съоръжение за пържене

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва качествената характеристика на мекици и понички Изброява видовете асортименти	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес.	30

Съставя технологична схема за производство на понички	
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжение за пържене	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на пържени изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на пържени изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

### ***Изпитна тема № 18: Производство на сухи хлебни изделия –сухар и солети***

Видове сухи хлебни изделия. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност, особености, технологични параметри. Технологична схема за производство на солети. Поточна линия за производство на солети -устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на сухар и солети. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сухар и солети.

**Дидактически материали:** Схема на поточна линия за производство на солети

<b><i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</i></b>	<b><i>Максимален брой точки</i></b>
1. Описва качествената характеристика на сухи хлебни изделия Изброява видовете сухи хлебни изделия	10
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на солети	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на поточна линия за производство на солети	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на сухи хлебни изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на сухи хлебни изделия	10
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

## **IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ**

Индивидуалното задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване трите имена 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 част по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

**Примерно индивидуално практическо задание № 1: Изработване на основен вид хляб - тип „Стара Загора“**

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

- Организиране на работното място / съдове, инструменти, пособия, /;
- Подбор на суровините, материалите, добавките и полуфабрикатите, съгласно разходната норма;
- Спазване на разходната норма. Подготовка и дозиране на суровините;
- Спазване на технологичната последователност на операциите при изработването на изпитното изделие;
- Контрол на технологичните параметри;
- Обслужване и регулиране на използваното технологично обзавеждане;
- Самооценка на работата въз основа на крайните резултати/постижения, грешки, пропуски/;
- Органолептична оценка на изпитното изделие;
- Изпълняване на задачата в поставения срок;
- Спазване на санитарно-хигиенните изисквания /лична хигиена и хигиена на работното място/;
- Спазване на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околна среда.

**1. 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:**

<b>Критерии и показатели за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки</b>	<b>Тежест</b>
<b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>		<b>да/не</b>
<p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p><i>Забележка:</i> 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 <b>слаб (2)</b>.</p>		
<b>2. Ефективна организация на работното място</b>		<b>5</b>
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	2	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	1	
<b>3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията</b>		<b>5</b>
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)	2	
<b>4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание</b>		<b>20</b>
4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти	10	
<b>5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание</b>		<b>20</b>
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
<b>6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание</b>		<b>50</b>
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	

б.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
б.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **541030 „Производство на хляб и хлебни изделия“**, професия код **541030 „Хлебар-сладкар“** е в точки, както следва:

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

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

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 40 процента частта по теория на професията и 60 процента частта по практика на професията от общия брой точки.

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

Окончателната оценка в брой точки е равна на  $0,4 \times$  получения брой точки от частта по теория на професията +  $0,6 \times$  получения брой точки от частта по практика на професията.

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

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

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

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

## **VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

1. *Караджов, Г., Василева, Р., Николова, М. Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, София, 2007*
2. *Караджов.Г, Василева.Р, Николова.М, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, София, 1998*
3. *Вангелов.А, Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Земиздат, София, 1993*
4. *Вановски.Т, Стойчева.Зл, Грудева.Цв, Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Матком, 2000*

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. инж. Кристина Стоименова – Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
2. инж. Илияна Танева – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр.София

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

### а) примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И  
СПЕЦИАЛНОСТТА,**

**ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия код ..... „.....“

специалност код ..... „.....“

**Изпитен билет №.....**

*Изпитна тема:*

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

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

Описание на дидактическите материали: .....

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

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

**б) Примерно индивидуално практическо задание**

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И  
СПЕЦИАЛНОСТТА,**

**ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия код ..... „.....“

специалност код ..... „.....“

**Индивидуално практическо задание №.....**

На ученика/обучавания .....

(трите имена на ученика/обучавания)

от .....клас/курс, начална дата на изпита: ..... начален час: .....

крайна дата на изпита: ..... час на приключване на изпита: .....

1. Да се .....

(вписва се темата на 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)

### **в) Примерно указание за разработване на писмен тест**

- **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 втора степен на професионална квалификация по професия „Хлебар-сладкар“, специалност „ Производство на хляб и хлебни изделия“.

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 учебното съдържание, 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 с продължителност ..... астрономически часа.

**ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !**

- **разработване на 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.

#### **1. Таксономия на Блум – равнища и примерни глаголи**

<b>Равнище</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Глаголи</b>
<b>I. Знание точки</b>	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
<b>II. Разбиране 0 - 4 точки</b>	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и	Преобразува, различава, обяснява, обобщава,

	трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
<b>III. Приложение 0 - 6 точки</b>	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

## 2. Примерна матрица на писмен тест по изпитна тема № 1

Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията, като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4 и 5.

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. Описва качествената характеристика на хляб - тип "Стара Загора"	10	3	1	
2. Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20	3	2	1
3. Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на хляб-тип Стара Загора"	30	2	2	3
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пружер за междинна ферментация	20	2	1	2
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на хляб-тип „Стара Загора“	10		1	1
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб- тип „Стара Загора“	10		1	1
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>48</b>
<p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> </ul>				



### 3. 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 изборен отговор**
  - Задачи с един или повече верни отговори;
  - Въпроси за избор между вярно и грешно

### 4. Примерни тестови задачи

#### 4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете кои от изброените суровини се използват за производство на утвърден стандарт „България“ – хляб „Бял“ –тип „Стара Загора“:

- а) слънчогледово масло
- б) пшенично брашно
- в) вода
- г) мляко
- д) хлебна мая
- е) захар
- ж) яйца
- з) сол

**макс. 2 т.**

**Еталон на верния отговор:** б), в) , д ), з)

**Ключ за оценяване:**

- Всеки верен отговор носи по 0,5 точки
- Всички останали отговори – 0 точки

#### 4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Определете от какво зависи способността на брашното да образува тесто с определени физични свойства:

- а) белтъчно-протеиновия комплекс в брашното
- б) въглехидратно-амилазния комплекс в брашното

**макс. 4 т.**

- в) съдържанието на мазнини в брашното
- г) съдържанието на минерални вещества в брашното
- д) влагата на брашното

**Еталон на верния отговор: а)**

**Ключ за оценяване:**

Отговор а) - 4 точки;

При посочени повече от един отговор - 0 точки ;

Всички останали отговори - 0 точки;

#### **4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:**

Попълнете пропуснатите технологични процеси при производството на хляб по еднофазен способ

- 1 Замесване на тесто
- 2
- 3 Механична обработка
- 4
- 5 Изпичане

**макс. 6 т.**

**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

- 1 Замесване на тесто
- 2 **Съзряване на тесто- 3 точки**
- 3 Механична обработка
- 4 **Окончателна ферментация – 3 точки**
- 5 Изпичане