



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 285/28.01.2021 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 **5410302** „Производство на сладкарски 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**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	541	Хранителни технологии
Професия	541030	Хлебар-сладкар
Специалност	5410302	Производство на сладкарски изделия

Утвърдена със Заповед № РД 09-285/28.01.2021 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 **5410302 „Производство на сладкарски изделия“**, професия код **541030 „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 сладкарски 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: Обикновено пандишпаново тесто и основи от него

Качествена характеристика на пандишпаново тесто. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на пандишпаново тесто и основи от него, технологична схема. Универсален миксер – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на обикновено пандишпаново тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на обикновено пандишпаново тесто	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес. Съставя технологична схема за производство на обикновено бишкотено тесто	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на пандишпаново тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на пандишпаново тесто	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: Видове блатове и платки от пандишпаново тесто

Качествена характеристика на блатове и платки. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Видове блатове и платки – технологичен процес. Технологична схема за производство на блатове и платки,

технологични параметри. Универсален миксер– предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на блатове и платки от пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на блатове и платки от пандишпаново тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Характеризира и класифицира блатовете и платките	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява последователността на технологичните операции за производство на блатове и платки. Изготвя технологична схема за производство на блатове и платки.	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройство, принцип на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на блатове и платки	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на блатове и платки	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 3: Индианово тесто и основи от него

Качествена характеристика на индианово тесто и основи от него. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на индианово тесто и основи от него . Технологична схема. Универсален миксер –предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на индианово тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на индианово тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на индиановото тесто и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20

3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на индианово тесто и основи от него. Съставя технологична схема.	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на индианово тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на индианово тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 4: Бишкотено тесто и основи от него

Качествена характеристика на бишкотено тесто и основи от него. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на бишкотено тесто, основи от него. Технологична схема. Универсален миксер – предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на бишкотено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бишкотено тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на бишкотено тесто и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бишкотено тесто и основи от него. Съставя технологична схема	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на бишкотено тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на бишкотено тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 5: Многолистно тесто и основи от него

Качествена характеристика на многолистно тесто. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес-същност,

технологични параметри. Технологична схема за приготвяне на основи от многолистно тесто. Ламинатор – предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на многолистно тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на многолистно тесто.

Дидактически материали: Схема на ламинатор

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на многолистно тесто и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на многолистно тесто и основи от него. Съставя технологична схема	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на ламинатор	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на многолистно тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на многолистно тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 6: Бъркано-маслено тесто и основи от него

Качествена характеристика на бъркано-маслено тесто. Необходими суровини и материали- качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него. Технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия – устройство, принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на бъркано-маслено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на бъркано-маслено тесто.

Дидактически материали: Схема на технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на бъркано-маслено тесто и основи от него	10

2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него. Съставя технологична схема.	30
4. Обяснява по приложената схема устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на бъркано-маслено тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството бъркано-маслено тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 7: Ронливо-маслено тесто и основи от него

Качествена характеристика на ронливо-маслено тесто. Необходими суровини и материали за приготвяне на ронливо-маслено тесто- качествена характеристика и условия за съхранение. Технологичен процес за приготвяне на ронливо-маслено тесто и основи от него. Тестомесачна машина – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производство на ронливо-маслено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на ронливо-маслено тесто.

Дидактически материали: Схема на тестомесачна машина

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на ронливо-маслено тесто и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на ронливо-маслено тесто и основи от него. Съставя технологична схема.	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на тестомесачна машина	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на ронливо-маслено тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на ронливо-маслено тесто	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: Белтъчно тесто и основи от него

Видове белтъчни теста – качествена характеристика. Необходими суровини и материали за производство на белтъчни теста – качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес за приготвяне на белтъчно тесто и основи от него. Технологична схема за леко белтъчно тесто. Универсален миксер- устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенните изисквания при производството на белтъчно тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на белтъчно тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира и изброява видовете белтъчни теста	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на белтъчни теста и основи от тях. Съставя технологична схема за приготвяне на леко белтъчно тесто.	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на белтъчно тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на белтъчно тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 9: Парено тесто и основи от него

Видове парено тесто - качествена характеристика. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на парено тесто и основи от него. Технологична схема за приготвяне на парено тесто за печене. Съоръжение за приготвяне на запарки –предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на парено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на парено тесто.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за приготвяне на запарки.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Характеризира и изброява видовете парено тесто	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на парени теста и основи от тях. Съставя технологична схема за приготвяне на парено тесто за печене.	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за приготвяне на запарки	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на парено тесто	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на парено тесто	10
Общ брой	100
точки:	

Изпитна тема № 10: Медено тесто и основи от него

Качествена характеристика на медено тесто. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия за съхранение. Начин на приготвяне на медено тесто. Технологична схема. Съоръжение за разтопяване на суровини-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на медено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на медено тесто.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на медено тесто и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на медено тесто и основи от него. Съставя технологична схема	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на медено тесо	10

6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на медено тесто	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 11: Тесто от смлени ядки и основи от него

Качествена характеристика на тесто от смлени ядки и основи от него. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на тесто от смлени ядки и основи от него. Технологична схема. Съоръжение за смилане на ядки – предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенните изисквания при производството на тесто от смлени ядки. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на тесто от смлени ядки.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на ядки

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Характеризира тесто от смлени ядки и основи от него	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява технологията за приготвяне на тесто от смлени ядки и основи от него. Съставя технологична схема	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за смилане на ядки	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на тесто от смлени ядки	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на тесто от смлени ядки	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 12: Сладкарски кремове - маслени, млечно-брашнени, млечно-нишестени

Видове маслени, млечно-брашнени и млечно-нишестени кремове. Качествена характеристика на кремове. Необходими суровини и материали – качествена характеристика, условия на съхранение. Технология на приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема за приготвяне на кремове – по избор. Универсален миксер – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на кремове. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на кремове.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Изброява видовете маслени, млечно-брашнени и млечно-нишестени кремове. Характеризира особеностите на кремове	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение. Съставя технологична схема за приготвяне на кремове по избор.	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на кремове	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на кремове	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 13: Сладкарски кремове – сметанови, белтъчни, фруктови

Видове сметанови, белтъчни и фруктови кремове. Качествена характеристика на кремове. Необходими суровини и материали – качествена характеристика и условия за съхранение. Технология на приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема на приготвяне на кремове – по избор. Универсален миксер – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на кремове. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на кремове.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Изброява видовете сметанови, белтъчни и фруктови кремове. Характеризира особеностите на кремове	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение. Съставя технологична схема за приготвяне на кремове по избор	30

4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на кремове	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на кремове	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 14: Сладкарски сиропи

Видове сладкарски сиропи. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали - качествена характеристика и условия за съхранение. Технология на приготвяне на отделните видове сладкарски сиропи. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема за приготвяне на сиропи по избор. Съоръжение за смилане на захар – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на сиропи. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сиропи.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на захар

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Изброява видовете сладкарски сиропи. Характеризира особеностите на отделните видове сладкарски сиропи	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява технологията за приготвяне на отделните видове сладкарски сиропи, начина на съхранение и приложение. Съставя технологична схема за приготвяне на сиропи по избор	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за смилане на захар	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на сладкарски сиропи	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на сладкарски сиропи	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 15: Сладкарски глазури

Видове глазури. Качествена характеристика на глазурите. Необходими суровини и материали- качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на

приготвяне на глазури. Начин на съхранение и приложение. Технологична схема за приготвяне на обикновено желе. Санитарно-хигиенни изисквания при производство на сладкарски глазури.

Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сладкарски глазури.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Изброява видовете глазури. Характеризира особеностите на глазуриите	10
2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява технологията на приготвяне на отделните видове сладкарски глазури, начина на съхранение и приложение. Съставя технологична схема за приготвяне на обикновено желе	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на сладкарски глазури	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на сладкарски глазури	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 16: Сладкарски гарнировки

Видове сладкарски гарнировки. Качествена характеристика на гарнировките. Необходими суровини и материали-качествена характеристика, условия за съхранение. Технология на приготвяне на гарнировките. Начин на съхранение и приложение. Съоръжение за смилане на ядки - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на сладкарски гарнировки. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на сладкарски гарнировки.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на ядки

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Изброява видовете гарнировки. Характеризира особеностите на гарнировките	10

2. Изброява необходимите суровини и материали. Описва качествена им характеристика и начина на съхранение	20
3. Обяснява технологията на приготвяне на отделните видове гарнировки, начина на съхранение и приложение	30
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжението за смилане на ядки	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на сладкарски гарнировки	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на сладкарски гарнировки	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 17: Оформяне на сочни сладкарски изделия

Класификация. Особенности. Необходими полуфабрикати за оформяне на сочни сладкарски изделия. Качествена характеристика и условия на съхранение на сочни сладкарски изделия. Технология за приготвяне сочни пасти, торти, сладкиши. Технологична схема. Съоръжение за разтопяване на суровини – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на сочни сладкарски изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на сочни сладкарски изделия.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Изброява видовете сочни сладкарски изделия. Характеризира особеностите на сочните сладкарски изделия	10
2. Изброява необходимите полуфабрикати за оформяне на сочни сладкарски изделия. Описва качествена характеристика и начина на съхранение на сочните сладкарски изделия	20
3. Обяснява технологията за приготвяне на сочни пасти, торти и сладкиши. Изготвя схема на технологичните операции за производство на сочни тестени изделия	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжение за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на сочни сладкарски изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството на сочни сладкарски изделия	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 18: Оформяне на сухи сладкарски изделия

Класификация. Особенности. Необходими полуфабрикати за оформяне на сухи сладкарски изделия. Качествена характеристика и условия на съхранение на сухи сладкарски изделия. Технология за приготвяне сухи пасти, торти, сладкиши. Технологична схема за приготвяне на сухи пасти. Съоръжение за смилане на захар – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на сухи сладкарски изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на сухи сладкарски изделия.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на захар

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Изброява видовете сухи сладкарски изделия. Характеризира особеностите на сухи сладкарски изделия	10
2. Изброява необходимите полуфабрикати за оформяне на сухи сладкарски изделия. Описва качествената характеристика и начини на съхранение на сухите сладкарски изделия	20
3. Обяснява технологията за приготвяне на различните видове сухи сладкарски изделия. Изготвя схема на технологичните операции за производство на сухи пасти	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжение за смилане на захар	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания към производството на сухи сладкарски изделия	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при производството сухи сладкарски изделия	10
Общ брой	100
точки:	

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 руло пандишпаново с парфен крем– Задължителна изработка с пандишпанова платка и парфен крем.

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.

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 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. Избира и използва правилно лични предпазни средства 1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда 1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция <i>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).</i>		
2. Ефективна организация на работното място		5
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	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
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	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
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	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		50

б.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	
Общ брой точки:	100	

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **5410302** „Производство на сладкарски 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, 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*
5. *Неловска.П, Технология на сладкарските изделия, София, 1991*
6. *Сомов.Г, Илиев.Л, Кузева.М, Ръководство за практически занятия по технология на сладкарските изделия*

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж.Кристина Стоименова – Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
2. инж. Илиана 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 сладкарски изделия“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак ×, 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

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	Преобразува, различава, обяснява, обобщава,

	трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	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

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
I	2	3	4	5
1. Характеризира особеностите на пандишпановото тесто	10	3	1	
2. Изброява суровини и материали. Описва качествената им характеристика и начина на съхранение	20	2	1	2
3. Обяснява същността на технологичния процес. Изготвя технологична схема	30	2	2	3
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20	2	1	2
Описва санитарно-хигиенните изисквания	10	1	2	
Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10		1	1
Общ брой задачи:	26	10	8	8
Общ брой точки:	100	20	32	48
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“ 				

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 избран отговор**
 - Задачи с един или повече верни отговори;
 -

4. Примерни тестови задачи

4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете какво е количеството на захарта за разбиване на жълтъците при приготвянето на обикновено пандишпаново тесто:

- а) $\frac{2}{3}$ от общото количество
- б) $\frac{1}{5}$ от общото количество
- в) $\frac{1}{3}$ от общото количество
- г) $\frac{1}{2}$ от общото количество

макс. 2 т.

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

- Отговор в) – 2 точки
- При посочени повече от един отговор – 0 точки
- Всички останали отговори – 0 точки

4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Определете вярното твърдение:

- а) масленият крем “Апарел“ се приготвя от захар, краве масло и есенция по студен начин
- б) масленият крем “Апарел“ се приготвя от захар, яйца, краве масло и есенция по топъл начин;

в) масленият крем "Апарат" се приготвя от захар, яйца, краве масло и есенция по студен начин;

д) масленият крем „Апарат“ се приготвя от захар, яйца, краве масло, прясно мляко и есенция по топъл начин

Еталон на верния отговор: б)

Ключ за оценяване:

Отговор а) - 4 точки;

При посочени повече от един отговор - 0 точки т;

Всички останали отговори - 0 точки;

макс. 4 т.

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Попълнете пропуснатите технологични операции при приготвяне на марципан „Варна“

- 1 Маслото и водата се загряват до кипене
- 2 Прибавя се брашното при непрекъснато бъркане
- 3
- 4
- 5 Готовото тесто се ароматизира

макс. 6 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- 1 Маслото и водата се загряват до кипене
- 2 Прибавя се брашното при непрекъснато бъркане
- 3 **Получената запарка се охлажда -3 точки**
- 4 **Изстиналата запарка се измесва с пресята пудра захар- 3точки**
- 5 Готовото тесто се ароматизира