



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
МИНИСТЪР

---

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД 09 - 606/13.04.2009 г.**

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

**У Т В Ъ Р Ж Д А В А М**

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **345030 Организатор производство**, специалност код **3450304 Организация в производството на храни и напитки** от професионално направление код **345 Стопанско управление и администрация**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Кирчо Атанасов – заместник-министър.

**ДАНИЕЛ ВЪЛЧЕВ**  
**ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И**  
**МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ  
НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	<b>Код по СПОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>345</b>	<b>СТОПАНСКО УПРАВЛЕНИЕ И АДМИНИСТРАЦИЯ</b>
<b>Професия</b>	<b>345030</b>	<b>ОРГАНИЗАТОР ПРОИЗВОДСТВО</b>
<b>Специалност</b>	<b>3450304</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ</b>

Утвърдена със Заповед № РД 09 - 606/13.04.2009 г.

София, 2009 година

## **I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА**

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по професията **345030 Организатор производство**, специалност **3450304 Организация в производството на храни и напитки**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). До утвърждаване на ДОИ за придобиване на квалификация по професията настоящата Национална изпитна програма следва да се прилага само за системата на народната просвета.

Държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

## **II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

- 1. За държавния изпит по теория на професията и специалността:**
  - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
  - б. Критерии за оценяване.
  
- 2. За държавния изпит по практика на професията и специалността:**
  - а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
  - б. Критерии за оценяване.
  
- 3. Система за оценяване.**
  
- 4. Препоръчителна литература.**
  
- 5. Приложения:**
  - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията и специалността.
  - б. Примерно индивидуално практическо задание.

### III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

#### 1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

##### *Изпитна тема № 1. Организация на производството на трайни варено-пушени колбаси*

###### **План-тезис:**

- Характеристика на продуктите. Асортименти. Суровини и материали;
- Технология на производството и технологично оборудване;
- Организация на производството. Типове производство и организационни форми;
- Организация на спомагателното стопанство;
- Управленски функции. Управленски стил;
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

###### **Примерна приложна задача:**

Фирма „X” е голяма независима компания за производство на храни. Тя е една от уважаваните компании с високи продажби и печалби. Основните принципи във философията на президента са: дисциплината и децентрализацията. Подчинените му ръководители имат голяма независимост в управлението. Президентът ги стимулира да въвеждат иновации. Отговорете на въпросите:

1. Кои принципи от съвременната теория за мениджмънта се прилагат?
2. Какъв е управленският стил?
3. Бихте ли желали да работите в такава фирма?

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове месни продукти; схеми на технологично оборудване.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира асортиментите трайни варено-пушени колбаси и посочва необходимите суровини и материали.	8
2. Обяснява технологията на производството и необходимото технологично оборудване.	10
3. Обяснява основните дейности, организацията на производството, типа производства и организационните форми.	10
4. Характеризира ролята и функциите на спомагателното стопанство.	7
5. Знае и обяснява управленските функции; принципите на управление и различните управленски стилове.	8
6. Спазва здравословните и безопасни условия на труд и познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точк</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 2: Организация на производството на месни продукти от нераздробено свинско месо**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на продуктите. Суровини и материали;
- Технология на производството и технологично оборудване;
- Организация на производството. Типове производство и форми на организация;
- Роля, функции и организация на спомагателното стопанство;
- Същност и функции на складовото стопанство, видове складове и необходими капиталови и трудови ресурси;
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Годишната потребност от даден материал е 20 000 броя.

Производството е равномерно разпределено през цялата година. Складовите разходи са 10 % от покупната цена за единия, която е 3 лева. Разходите за 1 поръчка са 150 лева. Гаранционният запас е 600 броя, а среднодневната потребност е 138 броя. Срокът на доставката е 10 дни. Изчислете:

- Оптималния размер на поръчката.
- Оптималния брой поръчки.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове месни полуфабрикати; схеми на производствени съоръжения.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира асортиментите месни продукти от нераздробено свинско месо. Посочва суровините и материалите за производство.	8
2. Обяснява технологията на производство на месни продукти и необходимото технологично оборудване.	10
3. Обяснява дейностите, свързани с организацията на производството, типа производство и формите на организация.	10
4. Характеризира ролята и функциите на спомагателното стопанство.	7
5. Обяснява същността и функциите на склада, видовете складове и необходимите капиталови и трудови ресурси за склада.	8
6. Познава изискванията за здравословни и безопасни условия на труд, познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 3: Организация на производството на малотрайни варено-пушени Колбаси**

**План-тезис:**

- Характеристика на групата малотрайни варено-пушени колбаси. Асортименти. Суровини и материали;
- Технология на производството и технологично оборудване;
- Организация на производството. Форми на организация и типове производство;
- Организация на спомагателното стопанство;
- Организационни форми на бизнеса. Предимства, недостатъци и законови изисквания според ТЗ;
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Изберете подходяща организационно-правна форма за предприятие, произвеждащо месо и месни продукти. Аргументирайте избора си, като отчетете: предимствата и недостатъците на избраната форма; финансовите ви възможности, знанията и опита, възможностите за набиране на капитал; данъчните задължения и други фактори.

**Дидактически материали:** общи технологични схеми за производство на месни продукти; схеми на машини.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Характеризира асортиментите малотрайни варено-пушени колбаси. Посочва суровините и материалите за производството им.	8
2. Обяснява технологията на производството на малотрайни варено-пушени колбаси. Изброява необходимото технологично оборудване.	10
3. Обяснява дейностите, включени в организацията на производството, знае формите на организация и типа производство.	10
4. Изяснява ролята и функциите на спомагателното стопанство.	7
5. Познава различните организационни форми, предимствата, недостатъците и законовите изисквания според ТЗ.	8
6. Познава изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 4: Организация на производството на стерилизирани плодови консерви**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на стерилизираните плодови консерви.
- Технологичен процес при производството на асортимент по избор;
- Организация на производството. Форми на организация;
- Спомагателни стопанства.
- Финансово планиране.
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Една фирма има фиксирани разходи 440 000 лева, променливи разходи 80 лв. за едно изделие и единична цена 120 лв. Изчислете границата на рентабилност в единици продукция.

**Дидактически материали:** технологични схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Характеризира видовете асортименти стерилизирани плодови консерви.	8
2. Обяснява същността и целите на технологичния процес за производството на избран асортимент.	10
3. Знае основните дейности, включени в организацията на производство, типа производство и формите на организация.	10
4. Обяснява ролята и функциите на спомагателните стопанства за нормалното протичане на производствения процес.	7
5. Обяснява необходимостта от финансови средства за започване и ръководене на бизнеса, начините за осигуряването им.	8
6. Спазва здравословните и безопасни условия на труд и познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

### Изпитна тема № 5: Организация на производството на домати концентрати

#### План-тезис:

- Характеристика и сравнение на физико-химичните показатели на домати концентрати;
- Технологичен процес при производството на двоен и троен домати концентрат.
- Организация на производството на двоен и троен домати концентрат.
- Инвестиране в предприятието.
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

#### Приложна задача:

Фирма купува автомобил за 10 000 лева. Предоставя го в рента 2500 лева. Годишните разходи за поддръжка са 1300 лева, от което следва, че чистата годишна рента е 1200 лева. Изчислете процентната възвращаемост на инвестирания капитал за една година.

Дидактически материали: технологични схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Характеризира и сравнява видовете домати концентрати.	8
2. Обяснява същността и целите на технологичните операции при производството на двоен и троен концентрат.	10
3. Обяснява технологичния процес при производството на двоен и троен концентрат.	10
4. Знае дейностите, включени в организацията на производствения процес, типа производство и формите на организация.	7
5. Знае същността и видовете инвестиции. Обяснява методите за оценка на инвестициите.	8
6. Спазва здравословните и безопасни условия на труд и познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

### Изпитна тема № 6: Организация на производството на замразени продукти

#### План-тезис:

- Характеристика и подготовка на продуктите за замразяване;
- Технологичен процес при замразяване на продуктите;
- Организация на производството;
- Спомагателни стопанства;
- Пазар - търсене и предлагане. Пазарно равновесие;
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:** Постройте графика на пазарно равновесие, като използвате данните от таблицата. Определете равновесната цена.

Цена	Обем на търсене	Обем на предлагане
0	20	0
1	16	0
2	12	4
3	8	8
4	4	12
5	0	16
6	0	20

**Дидактически материали:** технологични схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Посочва условията за замразяване на продуктите.	8
2. Обяснява същността и целите на технологичния процес.	10
3. Знае и обяснява основните дейности, включени в организацията на производството, типа производство и формите на организация.	10
4. Определя ролята на спомагателните стопанства за нормалното протичане на основния производствен процес.	7
5. Познава законите за търсене и предлагане и знае как се образува равновесна цена.	8
6. Познава изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 7: Организация на производството на сушени продукти**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на сушените продукти;
- Технологичен процес при производството на сушени продукти;
- Фактори, влияещи върху процеса сушене;
- Организация на производството. Форми на организация;
- Планиране на материалните запаси;
- Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Годишните потребности от продукт „Х“ са 10000 броя. Покупната цена на 1 брой е 100 лв. Оптималното количество на поръчката е 2000 броя (през годината ще се правят 5 поръчки по 2000 броя). Разходите по доставка на една поръчка са 1500 лева. Складовите разходи са 4% от оборота. Изчислете:

- Разходите за снабдяване за 1 поръчка;
- Разходите за снабдяване за 1 година.

**Дидактически материали:** технологични схеми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Характеризира видовете сушени продукти.	8
2. Обяснява същността и целите на технологичните операции при производството на сушени продукти.	10
3. Обяснява факторите, влияещи върху процеса сушене.	10
4. Познава и обяснява основните дейности, включени в	



организацията на производство, типовете производства и формите на организация.	7
5. Знае значението на планирането на материалното снабдяване, фазите на планиране.	8
6. Спазва здравословните и безопасни условия на труд и познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 8: Организация на производството на бяло саламурено сирене**

**План-тезис:**

- Характеристика на продукта;
- Технологична схема на производство. Последователност на технологичните операции. Сирищна мая – ролята ѝ в технологичния процес;
- Организация на производството - дейности, тип производство, форми на организация;
- Цени и ценообразуване в производственото предприятие;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

За производството на продукт "X" са направени следните разходи:

- Р за материали - 5
- Р за ВУ - 0,50
- Р за А - 1,50
- Р за РЗ - 6,00
- Р за СО (35%) - 2,10
- др. Р - 0,30
- Р за ОУ - 0,15
- Р за Пр. - 0,95

Изчислете:

Технологичната и пълната себестойност на продукта, като знаете, че: ДДС е 20% и ТО е 15%. Определете цената на продукта „X“.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове млечни продукти.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира продукта.	5
2. Знае последователността на технологичните операции и обяснява същността им. Обяснява ролята на сирищната мая при производството на сирене.	10
3. Обяснява основните дейности, включени в организацията на производствения процес за нормалното му протичане. Познава значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
4. Знае как се формират цената, съставните елементи, обяснява методите на ценообразуване.	15
5. Познава изискванията за ЗБУТ и факторите за опазване на околната среда.	5
6. Решава приложната задача.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 9: Организация на производството на българско кисело мляко – класически метод**

**План-тезис:**

- Характеристика на продукта. Изисквания и показатели за окачествяване на суровини и материали;
- Технологична схема на производство. Същност, цел и режим на провеждане на технологичните операции. Недостатъци на киселото мляко;
- Организация на производството. Значение на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства;
- Капитал на предприятието. Капиталова структура;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Приемаме, че предприятието „Х” има следния баланс към 31.12.2007 г.

А, сума в лв.	В %	П, сума в лв.	В %
1. ДА – 360 000	60%	1. СК - 180 000	30%
2. КА – 240 000	40%	2. ДП – 222 000	37%
		3. КП – 198 000	33%
Сума на А – 600 000	100%	Сума на П – 600 000	100%

Използвайки информацията на счетоводния баланс, анализирайте финансовата автономност и неговата платежоспособност (ликвидност).

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове млечни продукти.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Характеризира продукта, знае суровините и материалите, изискванията и показателите за окачествяването им.	5
2. Обяснява същността, целта и режима на провеждане на операциите. Посочва недостатъците на киселото мляко.	10
3. Обяснява основните дейности, включени в организацията на производствения процес за нормалното му протичане, значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
4. Знае същността, формите и ролята на капитала за постигане на фирмените цели. Посочва източниците за финансиране - предимства и недостатъци. Обяснява какво характеризира капиталовата структура.	15
5. Познава изискванията за ЗБУТ и факторите за опазване на околната среда.	5
6. Решава приложната задача.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 10: Организация на производството на кашкавал**

**План-тезис:**

- Характеристика на продукта, видове кашкавал;
- Технологична схема на производство. Същност и режими на технологичните операции. Недостатъци на готовия продукт;
- Организация на производството – основни дейности, тип производство и форми;
- Управленско решение - същност, видове, процес. Фактори, оказващи влияние върху решението;
- Изисквания за ЗБУТ и хигиена.

**Примерна приложна задача:**

Вие сте началник в производствения отдел и при вас влиза един от най-добрите ви работници с висока квалификация и перспектива. Той ви моли да му разрешите утре да не идва на работа. Запитвате защо? Той е достатъчно откровен, за да ви каже, че утре ще направи някои проучвания във връзка със започване на работа в друга фирма. Веднага си давате сметка, че с напускането му ще загубите един от най-добрите си работници, на когото винаги сте разчитали. Какво ще направите?

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове млечни продукти.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава характеристиката и видовете.	5
2. Знае последователността на технологичните операции, обяснява същността и режима на протичането им. Посочва възможни недостатъци на готовия продукт.	10
3. Обяснява основните дейности, включени в организацията на производството, значението на типа производство за ефективността, познава организационните форми и функциите на спомагателните стопанства.	10
4. Обяснява същността и ролята на управленското решение за въздействие върху организационната система. Знае технологията за вземане на управленско решение и факторите, оказващи влияние върху решението.	15
5. Познава изискванията за ЗБУТ и хигиена.	5
6. Решава приложната задача	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 11: Организация на производството на газирани безалкохолни напитки**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на газираните безалкохолни напитки;
- Организация на технологичния процес - последователност на технологичните операции и процеси (технологична схема);
- Контрол на технологичния процес. Параметри и етапи на контрола;
- Организация на производството. Основни дейности, тип на производство, форми на организация и функции на спомагателните стопанства;
- Печалба, ефективност и рентабилност на предприятието;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Определете икономическата ефективност на инвестиционния процес, ако годишната печалба е 53 млн. лв., а инвестициите 398 млн. лв. Изчислете рентабилността на инвестирания капитал и определете реализираната печалба на всеки 100 лв. инвестиран капитал.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове напитки.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Изброява и характеризира видовете газирани безалкохолни напитки.	5
2. Обяснява същността на технологичните процеси и тяхната последователност	5
3. Познава организацията на контрола на технологичния процес. Описва параметрите и обяснява етапите на технологичния контрол.	10
4. Обяснява основните дейности, включени в организацията на производството, значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
5. Знае как се формира, разпределя и управлява печалбата. Знае същността и начина за измерване на икономическата ефективност и рентабилност.	10
6. Познава изискванията за ЗБУТ и хигиена.	5
7. Решава приложната задача.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

### **Изпитна тема № 12: Организация на производството на пиво**

#### **План-тезис:**

- Характеристика и класификация на пивото;
- Технологична схема - последователност на технологичните процеси и операции (производство на малц, пивна мъст и пиво);
- Контрол на технологичния процес;
- Организация на производството. Форми на организация и функции на спомагателните стопанства;
- Материално снабдяване - принципи и форми;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

#### **Примерна приложна задача:**

Изберете форма на материално снабдяване (транзитна или складова) за производство на пиво. Аргументирайте избора си. Направете ABC анализ на материалите за производство на пиво.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове напитки.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира и изброява видовете пиво.	5
2. Обяснява същността и целите на технологичните процеси при производство на малц, получаване на пивна мъст, ферментация, отлежаване, филтриране и пастьоризация на пивото.	10
3. Обяснява етапите на технологичния контрол.	5
4. Знае основните дейности, включени в организацията на производството, значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
5. Обяснява същността и ролята на материалното снабдяване за нормалното протичане на основния производствен процес. Знае принципите и формите на МС, предимствата и недостатъците на избраната форма.	10
6. Посочва изискванията за ЗБУТ и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 13: Организация на производството на бели трапезни вина

### План-тезис:

- Характеристика и класификация на вината;
- Технологична схема – последователност, същност и цели на технологичните процеси и операции;
- Контрол на технологичния процес;
- Организация на производството. Форми на организация и функции на спомагателните стопанства;
- Финансово планиране в производственото предприятие. Определяне на необходимия финансов ресурс;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

### Примерна приложна задача:

Приемаме, че предприятието „Х” предвижда да увеличи продажбите си с 15%. Изчислете финансовите потребности, като използвате метод „% от продажбите”. От ГФО и счетоводния баланс ни е известно следното:

ОПР- 2007 г.

Приходи от продажби – 200 000 лв	
Разходи - 120 000 лв.	
Нетен доход - 80 000 лв.	
Дивиденди - 40 000 лв.	

Счетоводен баланс – 2007 г.

Дълготр. А - 500 000	Осн. к-л - 400 000
Краткотр. А- 120 000	ДЗ - 150 000
	КЗ - 70 000
ЕА - 620 000	ЕП - 620 000

Приемаме, че разходите са 60% от обема на реализираната продукция; коефициентът на дивидентно плащане е 50% от нетния доход; Ще увеличим ДЗ с 20000 лв.; ДА, КА и КЗ са пропорционални на приходите от реализираната продукция (т.е. нарастват с 15%). Осъществете следното:

1. Съставете прогнозен ОПР за 2008 г.
2. Съставете прогнозен баланс.
3. Пресметнете необходимите финансови средства за 15% увеличение на продажбите.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове напитки.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Изброява и характеризира видовете вина.	5
2. Обяснява същността и целите на технологичните процеси при производство на бели трапезни вина.	5
3. Обяснява етапите на технологичния контрол.	10
4. Знае основните дейности, включени в организацията на производството, значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
5. Обяснява същността и значението на финансовото планиране за функционирането на предприятието. Знае методите за определяне на необходимия финансов ресурс.	10
6. Спазва изискванията за ЗБУТ и познава факторите за опазване на околната среда.	5
7. Изчислява необходимия финансов ресурс за 15% увеличение на продажбите.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

*Изпитна тема № 14: Организация на производството на червени трапезни вина*

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на вината;
- Същност, цели и последователност на технологичните процеси и операции при производството на червени трапезни вина. Технологична схема;
- Контрол на технологичния процес – етапи;
- Организация на производството. Форми на организация и функции на спомагателните стопанства;
- Себестойност на продукцията. Видове себестойност и начини за снижаването ѝ;
- Изисквания за ЗБУТ и фактори за опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Калкулация на изделие „А” при следните данни:

1. Вложени в производството материали за изделие „А” – 5760 лв.
2. За нуждите на производството е изразходвана нефта 50 литра, цената за литър нефта е 2 лв.
3. Изплатени са пощенски разходи 89 лв. Разходите се смятат като разходи за външни услуги.
4. Командировки на служителите – 50 лв. (към разходи за организация и управление).
5. За реклама на продукцията общо 340 лв. (към разходи за продажба на продукцията).
6. Купени са счетоводни формуляри за 94 лв. (към разходи за организация и управление).
7. Начислени са работни заплати – 3680 лв.
8. Начислени са върху заплатите 35% социална осигуровка.
9. Месечната амортизация на ДА е 546 лв.
10. От продукт „А” са произведени 250 бр.

Себестойност на изделие „А” 250 бр.

№	Разходи по статии	Сума в лв.	
		Общо	За единица
1	Разходи за материали		
2	Разходи за външни услуги		
3	Разходи за амортизация		
4	Разходи за заплати		
5	Разходи за социални осигуровки		
6	Други разходи		
7	<b>Технологична себестойност</b>		
8	Разходи за организация и управление		
9	Разходи за продажба на продукцията		
10	<b>Пълна себестойност</b>		

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове напитки.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Изброява и характеризира видовете вина.	5
2. Обяснява същността и целите на технологичните процеси при производство на червени трапезни вина.	5
3. Обяснява етапите на технологичния контрол.	10
4. Знае основните дейности, включени в организацията на производството, значението на типа производство, формите на организация и функциите на спомагателните стопанства.	10
5. Обяснява същността на себестойността, видовете себестойност и начините за снижаването ѝ.	10
6. Посочва изискванията за ЗБУТ и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	15
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 15: Организация на производството на шоколадови изделия**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на шоколадовите изделия;
- Обработка на какаовите зърна и получаване на какаова и шоколадова маса;
- Схема за производство на шоколадови изделия;
- Организация на производството. Форми на организация и роля на спомагателното стопанство;
- Същност, състав и структура на дълготрайните активи в предприятието;
- Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Направете оценка на дълготрайните активи, като изчислите тяхната рентабилност и коефициент на натовареност. Използвайте следните данни:

- Годишния размер на печалбата - 98 000 лв.
- Стойността на дълготрайните активи – 600 500 лв.
- Обема произведена продукция – 280 000 лв.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове захарни изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Изброява и характеризира видовете шоколадови изделия.	8
2. Обяснява същността на технологичния процес при обработка на какаовите зърна и получаване на какаова и шоколадова маса.	10
3. Обяснява същността и целите на технологичните процеси при приготвяне на шоколадови изделия.	10
4. Изброява и обяснява дейностите, включени в организацията на производството; знае значението на типа производство за ефективната работа; знае формите на организация и ролята на спомагателното стопанство.	7
5. Изяснява същността на дълготрайните активи, състава и структурата им.	8
6. Познава изискванията за ЗБУТ и опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 16: Организация на производството на бисквити и вафли

### План–тезис:

- Характеристика и класификация на бисквитените и вафлените изделия;
- Суровини и технологична схема за производство на бисквити;
- Суровини и технологична схема за производство на вафли;
- Организация на производството. Форми на организация и роля на спомагателното стопанство;
- Производствена програма и производствен капацитет;
- Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

### Примерна приложна задача:

Определете производствения капацитет на една производствена единица, като знаете:

- Средно годишният брой на машините е.....
- Ефективният фонд на работното време е.....
- Нормата на производителност е.....

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове захарни изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Изброява и характеризира бисквитените и вафлените изделия.	8
2. Познава основните суровини и обяснява същността на технологичните процеси при производството на бисквити.	10
3. Познава суровините и обяснява същността на технологичните процеси при производството на вафли.	10
4. Изброява и обяснява дейностите, включени в организацията на производството; знае значението на типа производство за ефективната работа; знае формите на организация и ролята на спомагателното стопанство.	7
5. Обяснява същността на производствената програма и нейните показатели, значението на производствения капацитет.	8
6. Познава изискванията за ЗБУТ и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## Изпитна тема № 17: Организация на производството на халва

### План-тезис:

- Характеристика и класификация на халвите;
- Технологична схема за производство на тахан халва. Същност на технологичните процеси;
- Организация на производството. Форми на организация;
- Спомагателни стопанства – роля и функции;
- Същност, състав и структура на краткотрайните активи;
- Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.



**Примерна приложна задача:**

Оценете ефективността на краткотрайните активи, като определите:

- коефициента на натовареност на краткотрайните активи.
- коефициента на обращаемост на краткотрайните активи.

Използвайте следните данни:

Краткотрайните активи = 180 000 лв.

Стойността на продажбите = 280 000 лв.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове захарни изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Характеризира асортиментите халва.	8
2. Обяснява същността на технологичните процеси при производство на тахан халва.	10
3. Обяснява дейностите, включени в организацията на производството, типове производства и формите на организация.	10
4. Обяснява ролята и функциите на спомагателните стопанства.	7
5. Знае и обяснява същността на краткотрайните активи, състава и структурата им.	8
6. Познава изискванията за ЗБУТ и опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 18: Организация на технологичния процес за подготовка на тютюна за изработване на цигари**

**План-тезис:**

- Качество на тютюна - химични, физични и пушателно-вкусови свойства на тютюна;
- Същност и начини на сушене на тютюна;
- Същност и цели на ферментацията на тютюна, условия за протичане на ферментацията;
- Роля и функции на спомагателните стопанства;
- Заплащане на труда;
- Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Изответе разплащателна ведомост по повременна система, като използвате следните данни:

№	Име	Брой отработени дни	Основна заплата	ДОО 8,3%	ЗО 2,1%	ДЗПО 1,75%	Общо осигуровки	Сума за облагане	ДОД 10%	Сума за получаване
1	Тодор Иванов Колев	20	390							
2	Ваня Димова Стоянова	20	420							
3	Иван Петров Петров	20	480							

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове тютюневи изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Разграничава тютюна по качество, познава химичните, физичните и пушателно-вкусовите свойства на тютюна.	8
2. Обяснява същността на процеса сушене и начините на сушене на тютюна.	10
3. Обяснява същността и целите на процеса ферментация, промените в тютюна при ферментацията. Посочва условията за протичане на ферментацията.	10
4. Обяснява ролята и функциите на спомагателните стопанства.	7
5. Обяснява същността и факторите на работната заплата, системите на работна заплата и договарянето на работната заплата.	8
6. Посочва здравословните и безопасни условия на труд и факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

**Изпитна тема № 19: Организация на технологичния процес за производство на цигари**

**План-тезис:**

- Характеристика и класификация на цигарените изделия;
- Технологична схема за производство на цигари. Същност и цели на технологичните процеси;
- Организация на производството. Форми на организация;
- Роля и функции на спомагателните стопанства;
- Ценообразуване в производственото предприятие;
- Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.

**Примерна приложна задача:**

Като знаете, че себестойността на продукт „X” е 8 лева, печалбата е 25% , ДДС- 20 % и ТО е 10 %, **изчислете:**

- минималната продажна цена.
- крайната цена.

**Дидактически материали:** технологични схеми за производство на различни видове тютюневи изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 19	Максимален брой точки
1. Характеризира и класифицира цигарените изделия.	8
2. Обяснява последователността, същността и целите на технологичните процеси при производството на цигари.	10
3. Знае и обяснява дейностите, включени в организацията на производство, посочва типовете производство, знае формите на организация на производство.	10
4. Обяснява ролята и функциите на спомагателните стопанства за нормалното протичане на основния производствен процес.	7
5. Знае начините за формиране на цената в производственото предприятие.	8
6. Познава изискванията за ЗБУТ и посочва факторите за опазване на околната среда.	5
7. Решава приложната задача.	12
<b>Общ брой точки</b>	<b>60</b>

## 2. Критерии за оценяване

Комисията по оценяване на изпита по теория на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

## IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

### 1. Указания за организацията на изпита по практика и съдържанието на индивидуалните практически задания

Чрез държавния изпит по практика на професията и специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **трета** степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се провежда в училището или в предприятие.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в две части:

**Първа част** – разработка и презентация на **проект**. Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната професия/специалност. Темите се изтеглят **един месец** преди изпита и са различни за учениците. Презентацията се провежда през първия ден на изпита.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

1. Наименование на проекта.
2. План-тезис на проекта.
3. Срок за разработване на проекта.

**Презентацията се извършва в следната последователност:**

- Описание на проекта;
- Представяне на извършената работа;
- Самоанализ на извършената работа – допуснати грешки от технологичен характер и начини за отстраняването им;
- Отговори на въпроси, задавани от членовете на комисията относно технологичните изисквания при изпълнение на практическата задача.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание (проект) се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

**Втора част** - изпълнение на **индивидуална практическа задача** – изработване на **един** от изучаваните асортименти. По време на изпита учениците ползват учебно-техническа литература.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

- Наименование на практическата задача с количество на изработваното изделие.
- Изготвяне на калкулация на разходите (себестойност) или изготвяне на продажна цена на приготвеното изделие (**в деня на изпита преподавателят осигурява актуални цени на суровините**).
- Указания за изпълнение на практическото задание.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

Индивидуалните изпитни задания за всеки ученик се изготвят в две бланки – **за проекта и за изработването на асортимента.**

Индивидуалните практически задания съдържат пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, час на приключване на изпита, темата на индивидуалното практическо задание, указания, които подпомагат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание (**втора част**).

Индивидуалните практически задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика в училището/обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде с едно повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание (**втора част**) в деня на изпита и саморъчно написва трите си имена.

#### **Примерни теми за индивидуалните практически задания за първа част – проект:**

1. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на трайни варено-пушени колбаси.
2. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на месни продукти от нераздробено свинско месо.
3. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на малотрайни варено-пушени колбаси.
4. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на стерилизирани плодови консерви.
5. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на домати концентрати.
6. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на замразени продукти.
7. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на сушени продукти.
8. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на бяло саламурено сирене.
9. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на българско кисело мляко.
10. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на кашкавал.
11. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на пиво.
12. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на газирани безалкохолни напитки.

13. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на бели трапезни вина.
14. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на червени трапезни вина.
15. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на шоколадови изделия.
16. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на бисквити (вафли).
17. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на халва.
18. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за подготовка на тютюн за изработване на цигари.
19. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за изработване и опаковане на цигари.

**Примерно съдържание** на индивидуалните практически задания за **първа част – проект:**

**План-тезис:**

1. Въведение.
2. Изготвяне на производствена програма.
3. Технологичен процес с технологични параметри и показатели.
4. Качествена характеристика на изделията.
5. Разположение на помещенията във фирмата.
6. Необходимо технологично обзавеждане.
7. Структура на производственото звено.
8. Калкулация на разходите (себестойност) и изготвяне на цена.
9. Проучване на пазара, осигуряване на пласмент и изготвяне на оферта за клиенти.
10. Изготвяне на реклама и възможни начини за популяризирането ѝ.

**Примерно съдържание** на индивидуалните практически задания за **втора част – изработване на изделие:**

1. Приготвяне на трайни варено пушени колбаси.
2. Приготвяне на месни продукти от нераздробено свинско месо.
3. Приготвяне на малотрайни варено-пушени колбаси.
4. Приготвяне на стерилизирани плодови консерви.
5. Приготвяне на домати концентрати.
6. Приготвяне на замразени продукти.
7. Приготвяне на сушени продукти.
8. Приготвяне на бяло саламурено сирене
9. Приготвяне на българско кисело мляко.
10. Приготвяне на кашкавал.
11. Приготвяне на пиво.
12. Приготвяне на газирани безалкохолни напитки.
13. Приготвяне на бели трапезни вина.
14. Приготвяне на червени трапезни вина.
15. Приготвяне на шоколадови изделия.
16. Приготвяне на бисквити/вафли.
17. Приготвяне на халва.
18. Приготвяне за подготовка на тютюн за изработка на цигари.
19. Приготвяне за изработване и опаковане на цигари.

## 2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика, назначена със заповед на директора на училището, разработва показатели по критериите.

### Първа част – разработка и презентация на проект

#### КАРТА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 30
1. Изчерпателност на разработката.	10
2. Техника на презентиране.	5
3. Научност и логичност на разработката.	10
4. Отговори на въпроси от комисията.	5

### Втора част - изработване на изделие

#### КАРТА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Критерии за оценяване	Максимален брой точки - 30
1. Организация на работа.	5
2. Спазване на технологичния процес и самостоятелност на изпълнението.	10
3. Изготвяне на калкулация и определяне цената на изделието.	10
4. ЗБУТ и спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема и за всяко изпитно задание е **60**. Неправилният отговор се оценява с 0 точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор.

Преминаването от точки в цифрова оценка съгласно чл.7, ал. 4 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване се извършва по следната формула:

**Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10**

Получената цифрова оценка се изчислява с точност до 0,01.

Оценяването на писмените работи от държавния изпит по теория е в съответствие с чл. 46 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

Изпълнението на практическото задание от държавния изпит по практика се оценява в съответствие с чл. 48 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

## VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж. Пепа Данева – Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол.
2. инж. Ивета Иванова - Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол.
3. инж. Веселина Милкова - Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол.
4. инж. Радостина Стоянова - Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол.
5. Гергана Пеева - Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм, гр. Ямбол.

## VII. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Радов, И., Шаханов, Д. Технология на производствата в хранителната промишленост. Пловдив, 1984.
2. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранителното законодателство. Торнадо, 2002.
3. Симов, Ж. и колектив. Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост. Земиздат, 1992.
4. Войкова, А. и колектив. Мениджмънт на фирмата. Мартилен, 1999.
5. Македонска, М., Войкова, А. Учебно помагало по маркетинг и мениджмънт. Тилия ООД.

**Забележка:** При изработването на националната изпитна програма е използвана литература за всички специалности от професионалната област.

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

### а) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 345030 Организатор производство  
специалността 3450304 Организация в производството на храни и напитки**

**Изпитен билет №.....**

**Изпитна тема:** .....  
(изписва се точното наименование на темата)

**План-тезис:** .....

.....  
.....

**Приложна задача:** .....

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 ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 345030 Организатор производство  
специалността 3450304 Организация в производството на храни и напитки**

**Индивидуално практическо задание № 12**

На ученика/обучавания .....  
(трите имена на ученика/обучавания)

от ..... клас /курс  
дата на изпита:.....

начален час:.....  
час на приключване на изпита:.....

**ПЪРВА ЧАСТ – ПРОЕКТ**

**Тема:** Разработване на проект за организация и управление на малка фирма за производство на газирани безалкохолни напитки.

**План-тезис:**

1. Въведение.
2. Изготвяне на производствена програма.
3. Технологичен процес с технологични параметри и показатели.
4. Качествена характеристика на изделията.
5. Разположение на помещенията във фирмата.
6. Необходимо технологично обзавеждане.
7. Структура на производственото звено.
8. Калкулация на разходите (себестойност) и изготвяне на цена.
9. Проучване на пазара, осигуряване на пласмент и изготвяне на оферта за клиенти.
10. Изготвяне на реклама и възможни начини за популяризирането ѝ.

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

**Директор/Ръководител на обучаващата институция**.....  
(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 345030 Организатор производство  
специалността 3450304 Организация в производството на храни и напитки**

**Индивидуално практическо задание № 3**

На ученика/обучавания .....  
(трите имена на ученика/обучавания)

от ..... клас /курс

дата на изпита:.....

начален час:.....

час на приключване на изпита:.....

**ВТОРА ЧАСТ**

- 1. Приготвяне на малотраен варено-пушен колбас;**
- 2. Изготвяне на калкулация на разходите (себестойност) или изготвяне на продажна цена на изделието.**
- 3. Указания за изпълнение на практическото задание:**
  - да се спази режимът на кутиране на пълнежната маса;
  - да се спази режимът на термична обработка.

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)