



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
МИНИСТЪР

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09 – 2035 / 28. 12. 2007 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

**УТВЪРЖДАВАМ**

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация за професия код **541030 Хлебар-сладкар**, специалност код **5410301 Производство на хляб и хлебни изделия** от професионално направление код **541 Производство на храни и напитки**, 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**  
**ЗАМЕСТИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И**  
**МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

	<b>Код по СПОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>541</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ</b>
<b>Професия</b>	<b>541030</b>	<b>ХЛЕБАР-СЛАДКАР</b>
<b>Специалност</b>	<b>5410301</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ</b>

Утвърдена със Заповед № ...../ .....2007 г.

София, 2007 година

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

Националната изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика за придобиване втора степен на професионална квалификация по професията 541030 **Хлебар-сладкар**, специалност 5410301 **Производство на хляб и хлебни изделия** 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 компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитната програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията „Хлебар-сладкар”, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия” ( Наредба № 12 от 24. 09. 2004 г., ДВ. бр. 100 от 12. 11. 2004 г.).

Държавните изпити по теория и по практика на професията 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/специалността:**
  - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
  - б. Критерии за оценяване.
- 2. За държавния изпит по практика на професията/специалността:**
  - а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
  - б. Критерии за оценяване.
- 3. Препоръчителна литература.**
- 4. Приложения:**
  - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията/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: Производство на основни видове хляб - тип “Стара Загора”**

**План-тезис:** Качествена характеристика хляб - тип “Стара Загора”. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за производство на хляб - тип “Стара Загора”. Агрегат за интензивно замесване А.И.З. “Стара Загора” - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на хляб “Стара Загора”. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб - тип “Стара Загора”.

**Примерна приложна задача:** Как влияят факторите „маса” и „форма” върху продължителността на изпичане?

**Дидактически материали:** Схема на агрегат за интензивно замесване А.И.З. “Стара Загора”.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Описва качествена характеристика на хляб - тип “Стара Загора”	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема за производство на хляб - тип “Стара Загора”	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на агрегат за интензивно замесване А.И.З. “Стара Загора”	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

**Изпитна тема № 2: Производство на основни видове хляб - тип “Добруджа”**

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

**Примерна приложна задача:** Какви дефекти на хляба се получават при ниска относителна влажност на пруфера /под 75 %/?

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

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Описва качествена характеристика на хляб - тип “Добруджа”	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността на технологичния процес и особеностите. Изготвя технологична схема за производство на хляб - тип “Добруджа”	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на поточна линия за производство на хляб	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

### **Изпитна тема № 3 Производство на основни видове хляб - тип “Софийски”**

**План-тезис:** Качествена характеристика на хляб - тип “Софийски”. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за хляб - тип “Софийски”. Пруфер за междинна ферментация ПМФ 1100 - устройство и принцип на действие. Санитарно - хигиенни изисквания към производството на хляб – тип “Софийски”. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб - тип “Софийски”.

**Примерна приложна задача:** В кои случаи загубите от изпичане на хляба са по-големи :

- по-висока влага на тестото;
- теста, обогатени със захар и мазнини;
- форма франзела.

**Дидактически материали:** Схема на пруфер за междинна ферментация ПМФ 1100.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Описва качествена характеристика на хляб - тип “Софийски”	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема за производство на хляб - тип “Софийски”	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пруфер за междинна ферментация ПМФ 1100	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложената задача	<b>10</b>

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

**План-тезис:** Качествена характеристика ръжен хляб. Необходими суровини и материали - особености на ръженото брашно, качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Повдигач-обръщач на казани ПОК 430 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на ръжен хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на ръжен хляб.

**Примерна приложна задача:** Защо при производството на ръжен хляб, хлебната мая се добавя при замесване на главното тесто, а не на маяното?

**Дидактически материали:** Схема на повдигач-обръщач на казани ПОК 430.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Описва качествената характеристика на ръжения хляб	5
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на повдигач-обръщач на казани ПОК 430	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

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

**План-тезис:** Качествена характеристика ръжено-пшеничен хляб. Необходими суровини и материали - особености на ръженото брашно, качествената характеристика на суровините, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност МТО – К-2000 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на ръжено-пшеничен хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на ръжено-пшеничен хляб.

**Примерна приложна задача:** Какви са разликите в хлебопекарните свойства на ръженото и пшеничното брашно?

**Дидактически материали:** Схема на тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност МТО – К-2000.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Описва качествената характеристика на ръжено-пшеничния хляб	5
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоокръглителна машина с конусна работна повърхност МТО – К-2000	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 6: Производство на диетични видове хляб**

**План-тезис:** Качествена характеристика на диетични видове хляб. Суровини и материали - качествената характеристика на суровините, условия за съхранение. Особенности в технологията на производство на отделни видове хляб. Технологична схема. Видове асортименти. Тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност МТО-2600 - устройство и принцип на

действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на диетични видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на диетични видове хляб.

**Примерна приложна задача:** Какви баластни вещества се добавят за намаляване на енергийната стойност на хляба?

**Дидактическите материали:** Схема на тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност МТО-2600.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Описва качествена характеристика на диетичните видове хляб	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес	15
- Изброява видовете асортименти	2
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоокръглителна машина с плоска работна повърхност МТО-2600	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложената задача	10

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

**План-тезис:** Качествена характеристика на необогатените видове хляб. Суровини и материали - качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Особенности в технологичния процес. Технологична схема. Необогатен хляб - асортименти. Тестоделителна машина с бутално нагнетяване на тестото МТД 1100 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на необогатени видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на необогатени видове хляб.

**Примерна приложна задача:** Обяснете от какво зависят температурата и времето за изпичане при специалните асортименти хляб с необогатен състав.

**Дидактически материали:** Схема на тестоделителна машина с бутално нагнетяване на тестото МТД 1100.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Описва качествена характеристика на необогатените видове хляб	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Познава технологичната схема	15
- Изброява видовете асортименти	2
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоделителна машина с бутално	

нагнетяване на тестото МТД 1100	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

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

**План-тезис:** Качествена характеристика на обогатените видове хляб. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Особенности в технологичния процес на обогатените видове хляб. Технологична схема. Обогатен хляб – асортименти. Тестоформираща машина МФ 2000 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на обогатените видове хляб. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на обогатените видове хляб.

**Примерна приложна задача:** В кои случаи ще приложите намазване на горната повърхност на тестото с яйчен жълтък /белтък/?

**Дидактически материали:** Схема на тестоформираща машина МФ 2000. .

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Описва качествена характеристика на обогатените видове хляб	<b>3</b>
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Познава технологичната схема	<b>15</b>
- Изброява видовете асортименти обогатен хляб	<b>2</b>
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоформираща машина МФ 2000	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложната задача	<b>10</b>

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

**План-тезис:** Качествена характеристика на питки и погачи. Необходими суровини и материали - качествена характеристика на суровините, условия за съхранение. Особенности в технологичния процес на питки и погачи. Технологична схема. Видове питки и погачи. Сито-аератор „Мизия” - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на питки и погачи. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на питки и погачи.

**Примерна приложна задача:** Защо украсата /фигури, орнаменти и др./ от специално приготвено тесто не променя цвета си при изпичане?

**Дидактически материали:** Схема на сито-аератор „Мизия”.



Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Описва качествената характеристика на питки и погачи	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Познава технологичната схема	15
- Изброява видовете питки и погачи	2
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на сито-аератор „Мизия”	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

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

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

**Примерна приложна задача:** Обяснете защо малките хлебчета се изпичат при по-висока температура – 240-250 °С ?

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

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете малки хлебчета	2
- Описва качествената характеристика на малките хлебчета	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на технологичната линия за производство на малки хлебчета	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 11: Производство на кифли от обикновено тесто**

**План-тезис:** Видове кифли от обикновено тесто - асортименти. Качествена характеристика на кифли от обикновено тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, особености,

технологични параметри. Технологична схема. Кифлонавивачна машина 653-А - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на кифли. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на кифли.

**Примерна приложна задача:** Кои са най-важните фактори, които влияят върху качеството на кифлените изделия?

**Дидактически материали:** Схема на кифлонавивачна машина.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете кифли от обикновено тесто	2
- Описва качествената характеристика на кифлите от обикновено тесто	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на кифлонавивачна машина 653-А	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № 12:** Производство на кифли от млечно и козуначено тесто

**План-тезис:** Видове кифли от млечно и козуначено тесто – асортименти. Качествена характеристика на кифлите от млечно и козуначено тесто. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема. Автоматичен водосмесител - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на кифли. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на кифли.

**Примерна приложна задача:** Обяснете защо видовете кифлени теста се приготвят с различно количество мая ?

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен водосмесител.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете кифли от млечно и козуначено тесто	2
- Описва качествената характеристика на кифлите от млечно и козуначено тесто	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес и особеностите. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на автоматичен водосмесител	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания.	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

### **Изпитна тема № 13: Производство на баници**

**План-тезис:** Видове баници. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема. Качествена характеристика на баниците. Тестомесачна машина МТ-200 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на баници. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на баници.

**Примерна приложна задача:** Пресметнете необходимите суровини за дневно производство на 550 бр. баници по 0,200 кг.

**Дидактически материали:** Схема на тестомесачна машина МТ-200.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Изброява видовете баници	2
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Описва качествената характеристика на баници	3
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на МТ-200	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложената задача	10

### **Изпитна тема № 14: Производство на бюрек и тутманик**

**План-тезис:** Класификация – асортименти. Качествена характеристика на бюрек и тутманик. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема на тутманик. Автоматичен дозатор за брашно - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на бюрек и тутманик. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бюрек и тутманик.

**Примерна приложна задача:** Какъв метод за разбухване се използва при производство на бюрек и тутманик?

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен дозатор за брашно.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Изброява видовете бюреци и тутманици	2
- Описва качествената характеристика на бюрек и тутманик	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема на тутманик	15

- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на автоматичен дозатор за брашно	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № № 15: Производство на козунаци и рула**

**План-тезис:** Класификация. Качествена характеристика на козунаци и рула. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за производството на козунак. Камера за окончателна ферментация КОФ 1-4 - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на козунаци и рула. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на козунаци и рула.

**Примерна приложна задача:** Защо се прилага двуфазния метод на замесване при козуначени теста?

**Дидактически материали:** Схема на камера за окончателна ферментация КОФ 1-4.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете козунаци и рула	2
- Описва качествената характеристика на козунаци и рула	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и особеностите на технологичния процес. Изготвя технологична схема за производство на козунак	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на камера за окончателна ферментация КОФ 1-4	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № № 16: Производство на гевреци**

**План-тезис:** Видове гевреци. Качествена характеристика на гевреци. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична линия за производство на гевреци – устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на гевреци. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на гевреци.

**Примерна приложна задача:** Сравнете технологичните операции и параметри при производството на варени и неварени гевреци.

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

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете гевреци	2

- Описва качествената характеристика на гевреци	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността и параметрите на технологичния процес	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на технологична линия за производство на гевреци	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № № 17: Производство на милинки**

**План-тезис:** Видове милинки. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема. Автоматичен тестоделител-окръглител АТО-8 – устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания към производството на милинки. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на милинки.

**Примерна приложна задача:** Защо тестото за производство на милинки със сирене се замесва с по-твърда консистенция?

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен тестоделител-окръглител АТО-8.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
- Изброява видовете милинки	2
- Описва качествената характеристика на милинките	3
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествената им характеристика и начина на съхранение	5
- Обяснява същността на технологичния процес и особеностите. Изготвя технологична схема за производство на милинки	15
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоделител-окръглител АТО-8	15
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	5
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	5
- Решава приложната задача	10

**Изпитна тема № № 18: Производство на пържени изделия - мекици и понички**

**План-тезис:** Видове асортименти. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали - качествена характеристика, условия за съхранение. Технологичен процес - същност, технологични параметри. Технологична схема за понички. Съоръжение за пържене / фритюрник/ - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на мекици и понички. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на мекици и понички.

**Примерна приложна задача:** Обяснете влиянието на вида и температурата на мазнината и степента на съзряване на тестото върху качеството на пържените изделия.

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен тестоделител-окръглител АТО-8.

<b>Критерии за оценяване</b>	<b>Максимален брой точки 60</b>
- Изброява видовете асортименти	<b>2</b>
- Описва качествена характеристика на мекици и понички	<b>3</b>
- Изброява необходимите суровини и материали, описва качествена характеристика и начина на съхранение	<b>5</b>
- Обяснява същността и параметрите на технологичния процес. Изготвя технологична схема за производство на понички	<b>15</b>
- Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестоделител-окръглител АТО-8	<b>15</b>
- Описва санитарно-хигиенните изисквания	<b>5</b>
- Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	<b>5</b>
- Решава приложената задача	<b>10</b>

## **2.Критерии за оценяване**

Комисията по оценяване на писмените работи по теория определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретния брой присъдени точки.

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

### **1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.**

Чрез държавния изпит по практика на специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетенции на обучаваните, отговарящи на втора степен на професионална квалификация.

Изпитът по практика се състои в изработване на индивидуално практическо задание.

Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпитната 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 допълни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се съставят в училището /обучаващата институция/. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с едно повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

### **2. Критерии за оценяване.**

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика разработва критерии за оценяване и съответните показатели. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя. Те са в съответствие с посочените в Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията/специалността (Наредба № 12 от 24.09.2004 г. – ДВ бр.100 от 12.11.2004 г.).

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Системата на оценяване е точкова. Максималният брой точки за всяка изпитна тема и 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 се извършва по следната формула:

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

*(записва се с качествен и количествен показател)*

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 за системата на оценяване.

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

## V. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

- М.Николова, Р.Василева, Г.Караджов, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, 1998
- А.Внгелов, Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски технологии, Земиздат, 1988
- Т .Вановски, Зл.Стойчева, Цв.Грудева, Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб,хлебни и сладкарски изделия, Матком, 2000
- Охрана на труда и противопожарнаохрана, Модул 1996
- Закон за здравословни и безопасни условия на труд /ДВ бр. 110/ 2000
- Закон за храните и Наредба №7 за хигиенни изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни / ДВ бр.6/ 2002

## VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

- 1.Емилия Наумова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
- 2.Илияна Милкова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
- 3.Ружа Панева - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии

**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ:**

**а) Примерен изпитен билет**

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541030 Хлебар-сладкар  
специалност код 5410301 Производство на хляб и хлебни изделия**

**Изпитен билет №.....**

*Изпитна тема:* .....

(изписва се точното наименование на темата)

**План-тезис:** .....

.....  
.....

**Приложна задача:** .....

**Дидактически 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  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРАСТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541030 Хлебар-сладкар  
специалност код 5410301 Производство на хляб и хлебни изделия**

**И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е № .....**

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 изпитното 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)