

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

за провеждане на държавни изпити за придобиване  
трета степен на професионална квалификация

**СПЕЦИАЛНОСТ: № 1170    ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ НА ХЛЯБА И  
ХЛЕБНИТЕ ИЗДЕЛИЯ**

**София, 2004 година**

## 1. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика на специалността за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалността **Техника и технология на хляба и хлебните изделия**.

С държавните изпити по теория и практика на специалността се извършва проверка и оценка на професионалните компетенции.

Изпитната програма цели да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции, изискващи се за придобиване трета степен на професионална квалификация.

Изпитната програма е разработена на основание ЗНП, ЗПОО и действащите учебни планове и програми за специалността.

## 2. ФОРМА НА ИЗПИТИТЕ

Държавният изпит за придобиване трета степен на професионална квалификация по специалност **Техника и технология на хляба и хлебните изделия** са два:

➤ **Държавен изпит по теория на специалността** – писмена разработка на изпитна тема от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност 4 астрономически часа.

Изпитните теми са определени на базата на учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б – задължителна професионална подготовка на учебния план. Те са съобразени с професионалните компетенции, които учениците се изисква да придобиват в процеса на обучение по професията.

За провеждане на **държавния изпит по теория** на специалността се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет** съдържа наименованието на **изпитната тема** и план – тезиса на учебното съдържание.

Изпитният билет се изтегля в деня, определен за изпита и е един за всички ученици, обучавани по специалността в училището.

За подготовка на държавен изпит по теория на специалността на учениците се предоставят материали по **т. 3. 2** и **т. 3. 3** и използваната литература.

➤ **Държавен изпит по практика на специалността** - изпълнение на индивидуални практически задания.

С държавният изпит по практика на специалността се проверяват и оценяват практическите компетенции, изискващи се за трета степен на професионална квалификация.

Индивидуалните практически задания се разработват от училище. Те трябва да са съобразени с критериите за оценка, определени с тази изпитна програма.

## 3. СЪДЪРЖАНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА СПЕЦИАЛНОСТТА

Изпитната програма за държавния изпит по теория на специалността съдържа:

- професионалните компетенции, които следва да се придобият в процеса на обучение по теория на специалността;

- учебните предмети и учебното съдържание по учебните предмети от раздел Б на учебния план, въз основа на които се формират професионалните компетенции;
- списък на изпитните теми и план – тезис на учебното съдържание /предоставят се на учениците за подготовка за изпита/;
- критерии за оценяване на професионалните компетенции;
- система за оценяване.

### 3. 1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по теория на специалността.

<b>Професионални компетенции</b>
Познава теоретичните основи на технологичните и микробиологичните процеси за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.
Познава видовете суровини и материали за производство, изискванията за качество и технологичната пригодност и условията за съхранение.
Познава и спазва последователността на технологичните процеси.
Разчита и обяснява технологичните схеми за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.
Ползва нормативна и технологична документация.
Знае предназначението, устройството и правилата за безопасна работа на технологичното оборудване.
Познава промените на суровините и материалите, полуфабрикатите и готовата продукция.
Извършва контрол на технологичния процес.
Работи с технологична и отчетна документация.
Владее техниките за вербално и невербално общуване и техническите средства за комуникиране.
Познава основните нормативни документи при технологичното проектиране.
Познава видовете пазари и счетоводни документи.
Познава основните елементи на маркетинга и рекламата.
Познава санитарно – хигиенните изисквания към суровини, материали, технологичен процес и оборудване.
Познава изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.

**3. 2. Тематични области, учебни предмети и учебно съдържание, въз основа на които се формират професионалните компетенции.**

№ по ред	Тематични области, учебни предмети, учебно съдържание	В резултат на обучението учениците:	
		Знаят	Могат да
1.	<b>Суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.</b>	-основни, спомагателни, допълнителни суровини и материали – състав, показатели за качество, технологична пригодност; - начини и режими на съхранение.	-оценяват качеството на основните, спомагателните суровини и материали, съобразно влагането им в дадено производство; -спазват инструкциите и технологията за съхранение на суровини и материали в дадено производство.
2.	<b>Технология на хляб, хлебните и сладкарски изделия.</b>	- същността на технологичните процеси за съответното производство; - последователността на технологичните операции.	-спазват технологичните схеми за съответното производство; -контролират и регулират технологичните процеси.
3.	<b>Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебните и сладкарски изделия.</b>	-предназначение на машините и съоръженията; - устройство на машините и съоръженията; -правила за безопасна работа.	-обслужват технологичното оборудване; -откриват отклоненията в нормалния режим на работа.
4.	<b>Хигиена на храните и хранително законодателство.</b>	-санитарно – хигиенни изисквания към суровини, материали, технологичен процес, производствени помещения; -хигиенни изисквания към отпадъците; -санитарен режим и лична хигиена на работниците.	-спазват санитарно – хигиенните изисквания при производството; -извършват оценка на санитарно – хигиенното състояние на работното място.

5.	<b>Здравословни и безопасни условия на труд</b>	<p>-източници на опасност при производството;</p> <p>-инструкциите за реагиране при възникване на здравен и професионален риск при различните трудови дейности;</p> <p>-лични предпазни средства;</p> <p>- защитни приспособления на машини, апарати и съоръжения.</p>	<p>-разпознават средствата за сигнализиране и маркировка;</p> <p>-използват защитните приспособления на технологичното оборудване;</p> <p>-изпълняват инструкциите при възникване на здравен и професионален риск при различни трудови дейности.</p>
6.	<b>Организация и контрол на производството</b>	<p>-организацията на производството и работа на персонала;</p> <p>-технологичния и микробиологичен контрол на суровините и готовата продукция;</p> <p>- организация на маркетинга и рекламата на производство.</p>	<p>-организируют, планират и контролират производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;</p> <p>-организируют персонала за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия и работят с технологична и отчетна документация;</p> <p>-разработват рецептури, разходни норми и технологични инструкции за работа.</p>
7.	<b>Технологично проектиране</b>	<p>-основните нормативни, принципи и изисквания, съдържанието и предназначението на основните части на технологичния проект;</p> <p>- основните правила и изисквания и принципите при оразмеряване на производствените помещения.</p>	<p>-обработват информация и да обобщават данни от нормативни документи, справочна литература;</p> <p>-се ориентират в графично представени изображения, свързани с производствената технология.</p>
8.	<b>Икономика и мениджмънт</b>	<p>- познава видовете пазари;</p> <p>-познава източниците на финансиране, същността и видовете собствен капитал;</p> <p>-знае определението за себестойност и прави класифициране на разходите – според типа.</p>	<p>-изготвят калкулационни ведомости;</p> <p>-работят със счетоводни документи.</p>

9.	<b>Счетоводство на фирмата</b>	-знае принципите на стопанската отчетност; -познава формата на счетоводния баланс, основните счетоводни сметки и записвания; -знае основните направления на икономическия анализ.	-съставят, събира, предава и анализира икономическата информация; -правят анализ на общото състояние на фирмата.
10.	<b>Бизнес чужд език</b>	-знае специфичната терминология; - знае професионалната литература на чужд език; -знае да изготвя професионална биография на чужд език;	-използват специфичната терминология; -ползват професионална литература на чужд език; -изготвят професионална биография на чужд език; - се явяват на интервю за работа.
11.	<b>Естетика и дизайн</b>	-основни понятия, термини и категории в дизайна; -областите на приложение и елементите на промишления дизайн; -психо-физиологичното въздействие на производствената среда и дизайна върху производителността; -значението на дизайна върху потребителското търсене и върху фирменият стил; -дизайнерско оформяне на опаковките.	-параметрите на производствената среда от гледна точка на ергономията и дизайна; -прилага обективни критерии за оценка качествата на продукти, опаковки, рекламни материали и др. -изгражда концепция за фирмен стил.

### 3.3. Списък на изпитни теми и план – тезис на учебното съдържание.

#### Изпитни теми №1: Производство на основни видове хляб.

##### **План-тезис:**

- Хлебопекарни свойства на пшенично брашно.
- Производство на хляб тип ”Стара Загора”, ”Добруджа” и ”Софийски” по двуфазен способ -технологична схема.
- Технологично обзавеждане на производствените помещения.
- Правни възможности за създаване на фирма.
- Счетоводни операции.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

- Трудово-правни норми.
- Здравословни и безопасни условия на труд.

### **Изпитни теми №2: Производство на ръжен и ръжено-пшеничен видове хляб**

#### **План-тезис:**

- Хлебопекарни свойства на ръженото брашно.
- Сравнителна оценка на ръженото и пшениченото брашно.
- Производство на ръжен и ръжено-пшеничен хляб -технологична схема.
- Технологично обзавеждане на производствените помещения.
- Правни възможности за създаване на фирма.
- Счетоводни операции.
- Санитарно-хигиенни изисквания.
- Трудово-правни норми.
- Здравословни и безопасни условия на труд.

<b>Критерии за оценяване на изпитни теми №1 и №2</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира и класифицира основните видове хляб.	<b>5</b>
- Изброява необходимите суровини и материали и изискванията за тях.	<b>10</b>
- Знае входящия контрол на суровините.	<b>5</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>15</b>
- Обяснява същността на технологичните процеси.	<b>15</b>
-Описва предназначението и устройството на машините и съоръженията.	<b>15</b>
- Описва правните възможности за създаване на фирмата.	<b>15</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	
-Знае санитарно – хигиенните изисквания.	<b>10</b>
- Знае дейностите за нормално протичане на производствените процеси и типа на производство.	<b>10</b>

### **Изпитни теми №3 Технология на специални видове хляб.**

#### **План-тезис:**

- Технологичното значение на водата и подготовката и за влагане в производството.
- Технология на специални видове хляб.
- Съоръжения за окончателна ферментация на тестото.
- Маркетингови стратегии за стимулиране на продажбите.
- Същност на счетоводния баланс.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №3</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Познава технологичното значение на водата и подготовката и за влагане в производството.	<b>5</b>
-Характеризира и класифицира специалните видове хляб.	<b>10</b>
- Знае необходимите суровини и тяхната подготовка.	<b>10</b>

-Анализира суровините по органолептични, физикохимични и микробиологични показатели.	15
- Знае последователността на технологичните операции.	15
- Обяснява същността на технологичните процеси.	15
- Описва предназначението, устройството и правилата за безопасна работа на машините и съоръженията за производство на специални видове хляб.	15
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно – хигиенните изисквания.	10
- Знае главните форми на организация на производството – индивидуална, групова, поточна.	5

#### **Изпитни теми №4: Технология на изделия от кифлено тесто.**

##### **План-тезис:**

- Яйца и яйчни продукти – изисквания. Подготовка за влагане в производството.
- Технология на фруктов козунак- технологична схема.
- Съоръжения за окончателна ферментация на тестото.
- Роля на предприемача.
- Двойно записване по счетоводните сметки.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №3</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира и класифицира изделията от кифлено тесто.	5
- Описва обработката на яйца и яйчни продукти и подготовката им за влагане в производство.	10
- Описва технологията на фруктов козунак.Изготвя технологична схема.	20
- Описва съоръженията за ферментация на тестото.	15
- Описва ролята на предприемача.	10
-Описва двойното записване по счетоводните сметки	15
-Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	15
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	10

#### **Изпитни теми №4: Технология за банични изделия.**

##### **План-тезис:**

- Млечни продукти –видове. Подготовка за влагане в производството.
- Технология на баници с пълнеж от сирене – технологична схема.
- Технологично обзавеждане на предприятие за производство на банични изделия.
- Качества на предприемача.
- Калкулация на продукта.
- Здравословни и безопасни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.



<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №4</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва различните видове млечни продукти и подготовката им за влагане в производството.	<b>5</b>
- Описва технологията на баница с пълнеж от сирене-изготвя технологична схема.	<b>15</b>
- Описва технологично обзавеждане на предприятия за производство на банични изделия.	<b>15</b>
- Обяснява същността на технологичните процеси.	<b>15</b>
- Знае как се осъществява контрола на технологичните параметри и показатели.	<b>10</b>
-Изброява качествата на предприемача.	<b>10</b>
- Описва начина на калкулация на продукта.	<b>10</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>5</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>

### **Изпитни теми №5: Технология за производството на гевреци.**

#### **План-тезис:**

- Технологично значение на готварска сол.Подготовка за влагане в производството.
- Технология на варене гевреци -технологична схема.
- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на гевреци.
- Видове мениджмънт.
- Съставяне на складова разписка.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №5</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва технологичното значение на готварската сол и подготовката и за влагане в производството.	<b>5</b>
- Описва технологията на варени гевреци- изготвя технологична схема.	<b>15</b>
- Описва технологичното обзавеждане.	<b>15</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>15</b>
- Обяснява същността на технологичните процеси.	<b>15</b>
- Обяснява видовете мениджмънт.	<b>10</b>
- Съставя складова разписка.	<b>10</b>
-Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>10</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>

### **Изпитни теми №6: Технология на маслени изделия**

#### **План-тезис:**

- Технологично значение на мазнините – видове. Подготовка за влагане в производството.
- Технология на милинки -технологична схема.
- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на милинки.

- Предприемачески стратегии.
- Съставяне на калкулационна ведомост.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Критерии за оценяване на изпитна тема №6	Максимален брой точки 100
- Описва технологичното значение и видовете мазнини и подготовката им за влагане в производството.	5
- Описва технологията на милинки - изготвя технологична схема.	10
- Описва технологичното обзавеждане.	10
- Знае последователността на технологичните операции.	15
- Обяснява същността на технологичните процеси.	15
- Обяснява различните предприемачески стратегии.	15
- Съставя калкулационна ведомост.	15
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	10
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	5

#### **Изпитни теми №7: Технология на изделия от пандишпаново тесто.**

##### **План-тезис:**

- Захарни вещества. Подготовка за влагане в производството.
- Технология на блатове от обикновено пандишпаново тесто - технологична схема.
- Яйцебячна машина – устройство и принцип на действие.
- Изисквания за сключване на трудов договор.
- Счетоводно отчитане на дълготрайните активи.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

Критерии за оценяване на изпитна тема №7	Максимален брой точки 100
- Описва захарните вещества и подготовката им за влагане в производството.	5
- Описва технологията на блатове от обикновено пандишпаново тесто - изготвя технологична схема.	10
- Описва устройството и принципа на действие на яйцебячна машина.	20
- Знае последователността на технологичните операции.	15
- Обяснява изискванията за сключване на трудов договор.	15
- Описва счетоводното отчитане на ДМА.	15
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	15
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	5

#### **Изпитни теми №8: Технология на основи за производство на сладкарски основи от маслено тесто.**

##### **План-тезис:**

- Ароматни и вкусови вещества.
- Технология на сладкарски основи от ронливо маслено тесто-технологична схема.

- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на сладкарски основи от ронливо маслено тесто.
- Данъчна политика на страната.
- Анализ на счетоводна информация.
- Физиологични норми на труд и почивка.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №8</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва ароматните и вкусови вещества.	<b>5</b>
- Описва технологията на производство на сладкарски основи от ронливо маслено тесто- изготвя технологична схема.	<b>20</b>
- посочва най-удачното технологично обзавеждане на предприятие за производство на сладкарски основи от ронливо маслено тесто.	<b>20</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>10</b>
- Обяснява данъчната политика.	<b>10</b>
- Анализира предоставената счетоводна информация.	<b>15</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>10</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>10</b>

#### **Изпитни теми №9: Технология на белтъчни теста.**

##### **План-тезис:**

- Ядки и семена. Подготовка за влагане в производството.
- Технология на основи от тежко белтъчно тесто-технологична схема.
- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на основи от тежко белтъчно тесто.
- Договаряне на работна заплата.
- Инвентаризация.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №9</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва ядките, семената и подготовката им за влагане в производството.	<b>5</b>
- Описва технологията на основи от тежко белтъчно тесто-изготвя технологична схема.	<b>20</b>
- избира най-удачното технологично обзавеждане на предприятия за производство на основи от тежко белтъчно тесто.	<b>20</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>15</b>
- Обяснява формите на договаряне на работната заплата.	<b>10</b>
- Описва начините за извършване на инвентаризация.	<b>10</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>5</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>

### **Изпитни теми №10: Технология на сладкарски изделия от парено тесто.**

#### **План-тезис:**

- Кристална захар.Изкуствени подсладители . Подготовка за влагане в производството.
- Сладкарски сиропи.
- Технология на основи от парено тесто за пържене-технологична схема.
- Съоръжения за пържене.
- Административно-управленски структури на фирмата.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №10</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва кристалната захар и изкуствените подсладители.	<b>5</b>
- Описва видовете сладкарски сиропи и начините за определянето на гъстотата.	<b>15</b>
-Описва технологията за сладкарски основи от парено тесто за пържене.	<b>20</b>
-Описва съоръженията за пържене.	<b>20</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>10</b>
- Обяснява административно-управленската структура на фирмата.	<b>10</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>10</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>
	<b>5</b>

### **Изпитни теми №11: Технология на изделия от медено тесто.**

#### **План-тезис:**

- Алкалоидни продукти.
- Технология на сладкарски основи от медено тесто-технологична схема.
- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на сладкарски основи от медено тесто.
- Принципи на управление на фирмата.
- Попълване на фактури.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №11</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Описва алкалоидните продукти.	<b>5</b>
- Описва технологията на сладкарски основи от медено тесто-изготвя технологична схема.	<b>25</b>
- избира най-удачното технологично обзавеждане на предприятия за производство на сладкарски основи от медено тесто.	<b>20</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>15</b>
- Обяснява принципите на управление на фирмата.	<b>10</b>
- Описва правилата за попълване на фактура.	<b>10</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>10</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>

## **Изпитни теми №12: Полуфабрикати в сладкарското производство.**

### **План-тезис:**

- Характеристика и видове полуфабрикати.
- Технология на полуфабрикатите.
- Технологично обзавеждане на предприятия за производство на полуфабрикати.
- Видове транспорт и транспортни съоръжения.
- Организация на ценообразуването.
- Активи и източници на тяхното финансиране.
- Безопасни и здравословни условия на труд.
- Санитарно-хигиенни изисквания.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема №12</b>	<b>Максимален брой точки 100</b>
- Характеризира и класифицира полуфабрикатите.	<b>5</b>
-Изброява необходимите суровини за производство на полуфабрикати в сладкарското производство.	<b>20</b>
-Описва технологията на полуфабрикатите.	<b>20</b>
-Описва технологично обзавеждане за производство на полуфабрикати.	<b>10</b>
- Знае последователността на технологичните операции.	<b>10</b>
- Изброява видовете транспорт и транспортни съоръжения.	<b>10</b>
- Описва организацията на ценообразуването.	<b>10</b>
- Посочва активите и източниците на тяхното финансиране.	<b>5</b>
- Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	<b>5</b>
- Описва санитарно – хигиенните изисквания.	<b>5</b>

### **3. 4. Система за оценяване.**

Оценяването на изпитните теми се извършва по критериите, записани след всяка изпитна тема. Системата за оценяване е точкова. Сумата от точките за всички критерии за една тема е 100. За всеки критерии точките са определени, съобразно неговата тежест и са максимални. В зависимост от показаните знания по съответния критерии, могат да се получат от 0 до максималния брой точки.

- при пълно и вярно покриване на всички критерии се поставя максималния брой точки 100;
- при непълно покриване на съответния критерии се отнемат до 20 % от максималния брой точки за съответния критерии;
- при направени пропуски и грешки се отнемат над 50 % от максималния брой точки за съответния критерии;
- при непокрит критерии не се дават точки.

Точките се сумират за темата и се приравняват към цифрова оценка по следната формула:

$$\text{Оценка} = \frac{\text{б} \times \text{получен брой точки от ученика}}{100}$$

Оценката се изчислява с точност до стотни.

#### **4. СЪДЪРЖАНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА**

Изпитната програма за държавен изпит по практика на специалността съдържа:

- Насоки за организиране и провеждане на държавния изпит по практика на специалността.
- Насоки за разработване на индивидуалните практически задания.
- Критерии за оценяване.
- Система за оценяване.

##### **4.1 Насоки за организиране и провеждане на държавния изпит по практика на специалността.**

Държавният изпит по практика на специалността се провежда в предприятие /фирма/ с производствена дейност или в училището, ако условията са достатъчни за провеждането му.

Учениците се явяват в деня на изпита с определеното от училището/фирмата работно облекло.

Изпитът е с продължителност два дни по 6 часа.

Държавният изпит по практика на 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 специалност. Темите се изтеглят **един месец** преди изпита и са различни за учениците.

**Втора част:** Изпълнение на индивидуална практическа задача – изработване на хлебни и сладкарски изделия. Практическата задача се изтегля в деня на изпита и е различна за всеки ученик. Количеството на асортиментите се определя от училището по рецептура. На учениците може да се възлага изготвяне на калкулация и цена. Изработените изделия се представят на изпитната комисия и се оценяват по критериите за оценка по **т. 4.3.** на тази изпитна програма.

По време на изпита учениците имат на разположение учебно-техническа литература.

Индивидуалното практическо задание се разработва в училището в съответствие с изпитната програма и се утвърждава от директора на училището

##### **4.2. Насоки за разработване на индивидуалните практически задания**

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик съдържа:

**За първата част:**

- Наименование на проекта.
- Изисквания на които трябва да отговаря проекта.
- Срок за разработване на проекта.
- Изисквания към презентацията.

**За втората част:**

- Наименование на практическата задача- количество на изработеното изделие.
- Съдържание на извършваната работа.
- Изисквания на които трябва да отговаря извършената работа или изработеното изделие.
- Изисквания по ЗБУТ, санитарно - хигиенните изисквания, опазване на околната среда.

➤ Срок за изпълнение.

**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 операциите.

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

#### 4.3. Критерии за оценяване

Критерии за оценка на индивидуалното практическо задание	Максимален брой точки 100
<b>Критерии за оценка на първата част</b>	<b>30</b>
1. Изчерпателност на разработката.	10
2. Техника на презентиране.	5
3. Научност, логичност и лично мнение.	10
4. Отговор на въпросите от комисията.	5
<b>Критерии за оценка на втората част</b>	<b>70 точки</b>
1. Организация на работа.	5
2. Самостоятелност при изпълнение на практическата задача.	10
3. Спазване на технологичния процес.	30
4. Качество на готовите изделия.	10
5. Определяне на цената и добива на изделието.	5
6. Спазване времето за изпълнение.	5
7. Спазване на санитарно-хигиенните изисквания.	5

#### 4.4. Система за оценяване.

Оценяването се извършва по точкова система. На всяко част от индивидуалното практическо задание се поставя оценка съобразно посочените критерии.

Окончателната оценка е средноаритметична от оценката на презентацията и оценката от изпълнението на практическата задача.

За преминаването на точкова в цифрова система се използва формулата от т. 3. 4. на изпитната програма.

#### 5. Използвана литература:

- Зомер, Х., Николов А., “Икономика”, изд. “Тилия”, 1998 г.
- Митева Б., Иванова С., “Производствена среда и дизайн”, ПД, 1983 г.
- Матеев М., “Основи на промишленото строителство”
- Попова В., “Технология на хляб, хлебни и сладкарски изделия”, Земиздат, София, 1986 г.
- Караджов Г., “Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия”, “Земиздат”, София, 1998 г.

- Вановски Т., “Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”, “Земиздат”, 1988 г.
- Вангелов А., “Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”
- Несторова В., “Хигиена и хранително законодателство”, “Торнадо”, НБ, София, 2001 година
- Карова Е., “Микробиология”, ВИХВП Пловдив, 2001 г.
- Мургов, “Микробиология”, Нова Тимпомпакт, 2001 г.

## **6.АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

инж. Славка Койчева – МОН

**Професионална гимназия по туризъм – гр. Габрово**

1.инж. П. Боева

2.инж. Д. Мирчева

3.инж. Н. Колева

**Професионална гимназия по туризъм – гр. Пловдив**

1.инж.Соня Попова

2.инж.Цецка Илиева

3.инж.Красимира Цончева

4.инж.Валентина Гишина

Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии- гр. София

1. Ваня Конешева

2. Антоанета Джонева

3. Сребка Георгиева

4. Елена Гоцева

5. Станка Захариева

6. милена първанова

7. Фани Иванова

8. Емилия Наумова



### **Приложение: Примерни теми за разработка на проект**

1. Разработка на идеен технологичен проект за производство на хляб “Стара Загора” и хляб “Добруджа” в малка фирма/едноличен търговец/ с производителност 4 тона на 8 часа.
2. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 асортимента специални видове хляб в малка фирма с производителност 2 тона на 8 часа.
3. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 асортимента диетични видове хляб в малка фирма с производителност 2 тона на 8 часа.
4. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 асортимента хляб с използване на готови миксове в малка фирма с производителност 1 тон на 8 часа.
5. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 вида кифли от обикновено тесто в малка фирма с производителност 100 кг. за 8 часа.
6. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 вида кифли от млечно тесто в малка фирма с производителност 200 кг. за 8 часа.
7. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 вида кифли от козуначено тесто в малка фирма с производителност 100 кг. за 8 часа.
8. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 2 вида банични изделия/баница и бюрек/ в малка фирма с производителност 100 кг. за 8 часа.
9. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 4 вида питки и малки хлебчета в малка фирма с производителност 150 кг. за 8 часа.
10. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 асортимента от ронливо маслено тесто в малка фирма с производителност 30 кг. за 8 часа.
11. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 асортимента от многолистно тесто в малка фирма с производителност 40 кг. за 8 часа.
12. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 2 асортимента от белтъчно тесто в малка фирма с производителност 10 кг. за 8 часа.
13. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 2 асортимента от парени теста в малка фирма с производителност 30 кг. за 8 часа.
14. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 2 асортимента от бишкотено и индианово тесто в малка фирма с производителност 25 кг. за 8 часа.
  
15. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 вида пасти в малка фирма с производителност 60 кг. за 8 часа.
16. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 3 вида рула в малка фирма с производителност 50 кг. за 8 часа.
17. Разработка на идеен технологичен проект за производство на 5 вида торти в малка фирма с производителност 40 кг. за 8 часа.

### **Приложение примерни практически задачи - изработка на за производство на хляб и хлебни изделия**

1. Производство на хляб от необогатено тесто.
2. Производство на хляб от обогатено тесто.
3. Производство на ръжен и ръжено-пшеничен хляб.
4. Производство на диетични видове хляб.

5. Производство на питки, погачи и малки хлебчета.
6. Производство на изделия от кифлено тесто.
7. Производство на изделия от козуначено тесто.
8. Производство на изделия от банично тесто.
9. Производство на изделия от банично тесто с мая.
10. Производство на милинки и гевреци.
11. Производство на изделия от маслено тесто.
12. Приготвяне на изделия от пандишпанови теста.
13. Приготвяне на изделия от бишкотено и индианово тесто.
14. Приготвяне на изделия от многолистно тесто.
15. Приготвяне на изделия от бъркано-маслено и ронливо-маслено тесто.
16. Приготвяне на изделия от парено тесто за печене.
17. Приготвяне на изделия от белтъчно и медено тесто.