

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

УТВЪРЖДАВАМ:
Доц. д-р **ВЛАДИМИР АТАНАСОВ**
МИНИСТЪР



ИЗПИТНА ПРОГРАМА

за провеждане на държавен изпит за придобиване втора степен на
професионална квалификация

Професия: № 010302 Оператор в хранително-вкусовата
промишленост

Специалност: 06 Оператор в производството на месни
продукти

София, 2003 година

1. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика на професията за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професия: № 010302 **Оператор в хранително-вкусовата промишленост**, специалност: 06 **Оператор в производството на месни продукти**.

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

Изпитната програма е разработена на основание на ЗНП и ЗПОО.

2. ФОРМА НА ИЗПИТИТЕ

Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация са два:

➤ **Държавен изпит по теория на професията** - писмена разработка на изпитна тема от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност четири астрономически часа. Учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б на учебния план е групирано в комплексни теми. На базата на комплексните теми, съобразени с професионалните компетенции, които учениците придобиват в процеса на обучение, са разработени изпитните теми.

За провеждане на държавния изпит по теория на професията и специалността се подготвят **изпитни билети**. Изпитният билет съдържа наименованията на комплексната и изпитната тема с план-тезис на учебното съдържание и схеми. В изпитния билет се включват схеми от използваната по време на обучението литература.

Пример:

Изпитен билет №
Комплексна тема I. Кланична обработка на животни.
<i>Изпитна тема: Кланична обработка на едри преживни животни.</i>
<i>План-тезис:</i>
<ul style="list-style-type: none">- <i>изисквания към транспорта;</i>- <i>технологична схема за кланична обработка на едри преживни животни;</i>- <i>основни технологични операции-цел, същност, режим на провеждане;</i>- <i>основни машини и съоразения за кланична обработка на едри преживни животни;</i>- <i>правила за безопасна работа при кланична обработка на едри преживни животни;</i>- <i>санитарно-хигиенни изисквания при кланична обработка на едри преживни животни.</i>
Схеми.

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

За подготовката за държавния изпит учениците получават материалите **по т. 4.1.- Учебни предмети, учебно съдържание и план-тезис и по т.4.2. – Комплексни и изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание и литература**.

➤ **Държавен изпит по практика на професията** - изпълнение на индивидуално практическо задание, разработено от училището в съответствие с изпитната програма с продължителност до 3 дни.

3.Професионални компетенции

В резултат на обучението по професията и специалността учениците трябва да придобият следните професионални компетенции:

- Познава и прилага теоретичните основи на технологичните процеси – същност, характеристика, области на приложение.
- Познава и разпознава видовете суровини и материали за производство, изискванията за качество и технологична пригодност и условията на съхранение.
- Познава и прилага основните методи за технологична обработка – структурата и етапите на технологичните процеси. Обосновава последователността на технологичните операции за съответното производство. Изпълнява режима на технологичния процес и коригира отклоненията.
- Разчита и обяснява технологичните схеми за дадено производство.
- Ползва нормативна и технологична документация.
- Познава предназначението, устройството и принципа на действие на технологичното оборудване и работи с него.
 - познава съоръженията за техническа комуникация между отделните елементи на технологичната линия
 - подготвя техническото оборудване за работа,
 - обслужва технологичното оборудване,
 - наблюдава, контролира и регулира технологичните процеси,
 - познава реда и правилата за спиране на технологичното оборудване.
- Познава степента на готовност на обработваната суровина във всеки етап на технологичния процес в съответствие с технологичните изисквания на готовия продукт.
- Организира дейността на работното място, спазва трудовата и технологична дисциплина.
- Познава и спазва изискванията за хигиенна практика и здравословни и безопасни условия на труд.

4. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по теория на професията и специалността.

Изпитната програма за държавен изпит по теория на професията включва:

- Учебните предмети, учебното съдържание и план-тезис на учебното съдържание от раздел Б на учебния план.
- Комплексни и изпитни теми.
- Критерии за оценяване на професионалните компетенции.
- Система за оценяване.

4.1. Учебни предмети и учебно съдържание, покриващо професионалните компетенции

<i>Учебен предмет</i>	<i>В резултат на обучението учениците</i>	
	<i>знаят:</i>	<i>могат да:</i>
1. Технология на професията и специалността	<ul style="list-style-type: none"> - процесите, протичащи при производството на храни и напитки, - същността и целите на технологичните операции, - параметрите на технологичните процеси, - стандартните изисквания за качеството на готовия продукт. 	<ul style="list-style-type: none"> - отчитат, контролират и коригират параметрите на технологичния процес за съответното производство, - спазват стандартните изисквания за качество на готовите изделия, - ползват технологичната документация.
2. Техника на професията и специалността	<ul style="list-style-type: none"> - Предназначение, - конструктивно–технически особености на технологичното оборудване за съответен процес, - отклоненията в работата на технологичното оборудване и начините за въвеждането му в нормален работен режим. 	<ul style="list-style-type: none"> - обслужват технологичното оборудване, - откриват отклоненията в нормалния режим на работа.
3. Процеси и апарати в ХВП	<p>Основни процеси за обработка на суровини и материали:</p> <ul style="list-style-type: none"> - същност: фактори, оказващи влияние върху процесите и условията за провеждането им; - машини, апарати и съоръжения, обслужващи процесите – устройство, принцип на действие. 	<ul style="list-style-type: none"> - избират подходящите машини, апарати и съоръжения за конкретна технологична схема, - познават и отчитат параметрите, определящи даден процес.
4. Суровини и материали в ХВП	<ul style="list-style-type: none"> - основни, спомагателни и допълнителни суровини, материали за производство на готовия продукт, - състав, показатели за качество и технологична пригодност; начини и режими на съхранение до преработката. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценяват качеството на основни, спомагателни и допълнителни суровини и материали съобразно употребата им за дадено производство, - спазват инструкциите и технологията за съхранение на суровини и материали в дадено производство.

5.Микробиология	<ul style="list-style-type: none"> - основни видове микроорганизми, влияещи върху суровини, материали и производствена среда при дадено производство, - измененията в суровини, материали, готов продукт и производствена среда под влияние на микроорганизми и ролята им за технологичния процес, - фактори за въздействие върху жизнената дейност на микроорганизмите. 	<ul style="list-style-type: none"> - подбират факторите и условията за регулиране жизнената дейност на микроорганизмите съобразно изискванията на технологичния процес.
6. Хигиена на храните и хранително законодателство	<ul style="list-style-type: none"> - хигиенните изисквания към производствените помещения, технологичното обзавеждане, суровини, материали, технологичен процес, - хигиенни изисквания към отпадъците, - санитарен режим и лична хигиена на работниците. 	<ul style="list-style-type: none"> - спазват санитарно – хигиенните изисквания при производство на храни и напитки, - правят оценка на санитарно – хигиенното състояние на работното място.
7. Здравословни и безопасни условия на труд	<ul style="list-style-type: none"> - източниците на опасности при производството на храни и напитки, - инструкции за реагиране при възникване на здравен и професионален риск при различни трудови дейности, - личните предпазни средства, - защитни приспособления за обезопасяване на машини, апарати и съоръжения 	<ul style="list-style-type: none"> - разпознават средствата за сигнализиране и маркировка, - използват защитните приспособления на технологичното оборудване, - изпълняват инструкциите при възникване на здравен и професионален риск при различни трудови дейности.

4.2. Комплексни теми, изпитни теми и критерии за оценяване на професионалните компетенции

Комплексна тема I. Кланична обработка на животни.

Изпитна тема: Кланична обработка на едри преживни животни.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава изискванията за транспорт, предкланичен режим и подаване за клане на едри преживни животни.	10
➤ Съставя схемата на технологичните операции за обработка на едри преживни животни.	25

➤ Обяснява същността, реда и правилата за извършване на технологичните операции.	35
➤ Описва по схема устройството и действието на машина за снемане на кожи.	10
➤ Познава опасностите в технологичния процес, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при кланична обработка на едри преживни животни.	10

Изпитна тема: **Кланична обработка на дребни преживни животни.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава изискванията за транспорт, предкланичен режим и подаване за клане на дребни преживни животни.	10
➤ Съставя схема на технологичните операции за обработка на дребни преживни животни.	20
➤ Обяснява същността и правилата за извършване на технологичните операции.	30
➤ Описва по схема устройството и действието на машина за снемане на кожи.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа в кланичния цех за дребни преживни животни.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при кланична обработка на дребни преживни животни.	10

Изпитна тема: **Кланична обработка на свине.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава изискванията за транспорт, предкланичен режим и подаване за клане на свине.	5
➤ Съставя технологични схеми за кланична обработка на драни и парени свине.	25
➤ Обяснява същността и правилата за извършване на технологичните операции, като посочва разликата в технологичната обработка при производство на драни и парени свине.	30
➤ Описва по схема устройството и действието на една от машините: за снемане на кожи, скребмашина, пърлачна пещ, полирмашина.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа при кланична обработка на свине.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при кланична обработка на свине.	10

Изпитна тема: Кланична обработка на птици.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава изискванията за транспорт,предкланичен режим и подаване за клане на птици.	10
➤ Съставя схема на технологичните операции при кланична обработка на птици.	20
➤ Обяснява същността и правилата за извършване на технологичните операции,като познава параметрите на процесите / температура – време /.	25
➤ Описва по схема устройството и действието на една от машините за кланична обработка на птици – парилна вана,машина за обезперяване, охладителна вана.	25
➤ Познава правилата за безопасна работа в кланичния цех,начините за предотвратяване и реагиране в аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при кланична обработка на птици.	10

Комплексна тема II. Обработване на кланични субпродукти.

Изпитна тема: Обработване на месести и окосмени субпродукти.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава класификацията на видовете субпродукти.	10
➤ Описва качествата на субпродуктите за хранителни цели по отношение на техния химичен състав и хранителна стойност.	20
➤ Обяснява целта,същността и особеностите на технологичните операции при обработка на месести и окосмени субпродукти.	30
➤ Описва по схема предназначението,устройството и действието на една от машините за обработка на окосмени субпродукти – скребмашина,пърлачна пещ,полирмашина.	30
➤ Познава опасностите при технологичната обработка на субпродукти,начините за предотвратяване и реагиране в аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при обработка на месести и окосмени субпродукти от кланични животни.	10

Изпитна тема : Обработване на слизести субпродукти.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава частите на храносмилателната система на кланичните животни.	15

➤ Описва технологичното предназначение на слизестите субпродукти.	10
➤ Обяснява същността, последователността и особеностите на технологичните операции при обработка на слизести субпродукти.	25
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от еднооперационните и многооперационните машини за обработка на слизести субпродукти.	30
➤ Познава опасностите в технологичния процес, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при обработка на слизести субпродукти от кланични животни.	10

Комплексна тема III. Хладилно обработване на месо и субпродукти.

Изпитна тема: Охлаждане на трупно месо и субпродукти.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Дефинира понятието “охладено месо”.	10
➤ Познава същността и методите за охлаждане на трупно месо и субпродукти и оптималните параметри на въздуха при процеса охлаждане – температура, влажност, скорост на движение.	30
➤ Описва измененията в месото и субпродуктите при охлаждане и съхранение в охладено състояние.	15
➤ Описва по схема устройството и действието на охладителен тунел.	25
➤ Познава изискванията за безопасна работа при охлаждане на трупно месо и субпродукти.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при охлаждане на месо и субпродукти.	10

Изпитна тема: Замразяване и дефростиране на трупно месо.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Дефинира понятията “замразено месо” и “дефростирано месо”.	10
➤ Познава същността и начините за замразяване, съхранение в замразено състояние и дефростиране на трупно месо и	

параметрите на процесите – температура, влажност, скорост на движение на въздуха, време.	30
➤ Описва измененията в месото при съхранението му в замразено състояние.	20
➤ Описва по схема устройството и действието на двутунелен замръзвателен апарат.	20
➤ Познава изискванията за безопасна работа при замразяване и дефростиране на трупно месо, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при замразяване, съхранение в замразено състояние и дефростиране на трупно месо.	10

Комплексна тема IV. Обработване на месни суровини.

Изпитна тема: Първична обработка на месо от ЕПЖ, и ДПЖ.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава същността и последователността на операциите, свързани с първичната обработка на месо от едри и дребни преживни животни.	15
➤ Посочва анатомичните граници и правилата при транжиране и обезкостяване на частите на трупа на едрите преживни животни и разделяне и фасониране на частите на трупа на дребните преживни животни.	30
➤ Познава правилата за обезжилване и сортиране на месо от едри преживни животни, качествените показатели и технологичното предназначение на сортираните меса.	15
➤ Описва по схема устройството и действието на едно от съоръженията за разделяне – дисков и лентов трион.	20
➤ Познава опасностите при първична обработка на месо от едри и дребни преживни животни, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при първична обработка на месо от едри и дребни преживни животни.	10

Изпитна тема: Първична обработка на месо от свине и птици.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава същността и последователността на технологичните операции, свързани с първичната обработка на месо от свине и птици.	20
➤ Посочва анатомичните граници и правилата при транжиране и обезкостяване на частите на свинския труп и разделяне и оформяне на частите на птичия труп.	25
➤ Познава правилата за обезжилване и сортиране на свинско месо, качествените показатели и технологичното предназначение на сортираните меса.	20

➤ Описва по схема едно от съоръженията за разделяне - дисков и лентов трион.	15
➤ Познава правилата за безопасна работа при първична обработка на месо от свине и птици, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при първична обработка на свине и птици.	10

Изпитна тема: Осоляване и зреене на месни суровини.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Посочва основните осоляващи материали в месната промишленост, допустимите количества, в които се влагат, и влиянието им върху структурно – механичните и органолептични свойства на готовите месни продукти.	25
➤ Познава начините за осоляване на раздробени и нераздробени месни суровини и за получаване на саламури.	20
➤ Обяснява същността на процеса зреене на месни суровини и влиянието на различни фактори за формиране на качествени готови месни продукти.	15
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за осъществяване на процеса осоляване – многоиглен шприц, тумблер, апарат за солов разтвор.	20
➤ Познава опасностите в технологичния процес осоляване, начините за предотвратяване и реагиране в аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания и норми при осъществяване на процеса осоляване.	10

Изпитна тема: Вторично обработване на месни суровини.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Дефинира процесите волфиране, кутиране, пратоване, приготвяне на пълнежна маса, пълнене и оформяне.	10
➤ Познава параметрите на технологичните процеси на вторичната обработка и изискванията при осъществяването им.	10
➤ Познава нежеланите явления при обработването на месни суровини с волф- и кутермашина и начините за коригиране на отклоненията.	10
➤ Описва последователността на технологичните операции при приготвянето на прат и пълнежна маса и изискванията при пълнене и оформяне на колбаси.	15
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието	

на една от машините за вторична обработка–волфмашина, кутермашина, колоидна мелница, бъркачка, пълначна машина.	25
➤ Познава опасностите при машинна обработка на месни суровини, правилата за безопасна работа и реагиране в аварийни ситуации.	20
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при вторичната обработка на месните суровини.	10

Изпитна тема: Топлинно обработване и сушене на колбаси и месни продукти.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава видовете, целите и същността на технологичните процеси на топлинна обработка и сушене на колбаси и месни продукти.	10
➤ Посочва термичните режими на процесите обжарване, варене, опушване, пържене и печене и параметрите на процеса сушене на колбаси и месни продукти.	30
➤ Обяснява промените, които настъпват в месните суровини при различните видове термична обработка и значението им за степента на готовност и трайност на готовите месни продукти.	25
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на едно технологично оборудване за топлинна обработка – пароварилна камера, термична кабина тип “Атмос” и климатична сушилка.	15
➤ Познава опасностите при термична обработка на колбаси и месни продукти, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно - хигиенните изисквания при термична обработка и сушене на колбаси и месни продукти.	10

Комплексна тема V. Производство на малотрайни варено-пушени колбаси.

Изпитна тема: Производство на безструктурни малотрайни варено-пушени колбаси.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните суровини, осоляващи материали, подправки и адитиви за производството на малотрайни колбаси	10
➤ Съставя технологична схема за производство на малотрайни – пушени колбаси.	15
➤ Познава особеностите при формиране на прат и пълнежна маса за безструктурни колбаси.	10
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	15
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	5

➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на безструктурни малотрайни -пушени колбаси – волфмашина, кутермашина, колоидна пълначна машина, термична кабина.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при производство на малотрайни колбаси.	10

Изпитна тема: **Производство на структурни малотрайни варено-пушени колбаси.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини,осоляващи материали,подправки и адитиви за производство на малотрайни колбаси.	5
➤ Съставя технологична схема за производство на малотрайни варено -пушени колбаси.	15
➤ Познава особеностите при формиране на прат и пълнежна маса за структурни колбаси. Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	10
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	15
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес	10
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на структурни малотрайни варено-пушени колбаси – волфмашина, кутермашина, пълначна машина, термична кабина.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийна ситуация.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при производството на малотрайни колбаси.	10

Комплексна тема VI. Производство на трайни варено-пушени и полутрайни колбаси.

Изпитна тема: **Производство на трайни варено-пушени колбаси.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки за производство на трайни варено-пушени колбаси.	5
➤ Съставя технологична схема за производство на трайни варено-пушени колбаси.	15
➤ Познава особеностите при формиране на прат и пълнежна маса за трайни варено-пушени колбаси.	5

➤ Познава режимите на термична обработка и сушене и факторите за оптимално протичане на процесите.	20
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	10
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на трайни варено-пушени колбаси – волфмашина, кутермашина, пълначна машина, термична кабина, климатична сушилня .	20
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и регулиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно - хигиенните изисквания при производството на трайни варено-пушени колбаси.	10

Изпитна тема: Производство на полутрайни колбаси.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини,осоляващи материали и подправки за производство на полутрайни варено-пушени и сурово-пушени колбаси.	5
➤ Съставя технологична схема за производство на полутрайни варено -пушени и сурово-пушени колбаси.	10
➤ Познава особеностите при формиране на пълнежна маса за полутрайни колбаси.	10
➤ Познава режимите и факторите за оптимално протичане на процесите на термична обработка и сушене на полутрайните колбаси.	20
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	10
➤ Описва по схема предназначението,устройството и действието на една от машините за производство на полутрайни варено-пушени колбаси - волфмашина,кутермашина, пълначна машина,термична кабина.климатична сушилня.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа,начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно - хигиенните изисквания при производството на полутрайни колбаси .	10

Комплексна тема VII. Производство на трайнии сурово-сушени колбаси и медни продукти.

Изпитна тема: Производство на сурово-сушени колбаси.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини,осоляващи материали, подправки за производство на трайни сурово-сушени колбаси.	5
➤ Съставя технологична схема за производство на трайни сурово-сушени колбаси.	15
➤ Познава особеностите при формиране на пълнежна маса за трайни сурово-сушени колбаси.	15
➤ Познава температурно-влажностните режими на сушене на колбасите и параметрите на студеното опушване.	20
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	5
➤ Описва по схема предназначението,устройството и действието на една от машините за производство на трайни сурово - сушени колбаси – волфмашина,кутермашина, пълначна машина,климатична сушилня, студен пушник.	15
➤ Познава правилата за безопасна работа,начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно -хигиенните изисквания при производството на трайни сурово-сушени колбаси.	10

Изпитна тема: Производство на сурово-сушени продукти от нераздробени месни суровини.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на продуктите.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки.	10
➤ Познава същността и последователността на технологичните операции за производство на сурово-сушени продукти от нераздробени месни суровини. .	15
➤ Посочва параметрите на сушене на продуктите.	15
➤ Описва по схема предназначението,устройството и действието на климатична сушилня.	15
➤ Познава правилата за безопасна работа,начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при производството на сурово-сушени продукти от нераздробени месни суровини.	10

Комплексна тема VIII. Производство на субпродуктови колбаси и саздърми.

Изпитна тема : Производство на пастетни и ливерни колбаси.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини,осоляващи материали, подправки и адитиви за производство на пастетни и ливерни колбаси.	5
➤ Познава основните технологични операции и тяхната Последователност.	15
➤ Познава особеностите при обработване на суровините и формиране на пълнежна маса за пастетни и ливерни колбаси.	15
➤ Познава особеностите при пълнене и оформяне и термичните режими на обработка на колбасните изделия.	15
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес	10
➤ Описва по схема предназначението, устройството и Действието на една от машините за производство на пастетни и ливерни колбаси – волфмашина, кутермашина, пълначна машина, термична кабина.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийна ситуация.	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на пастетни и ливерни колбаси.	10

Изпитна тема : Производство на кръвни,желиращи колбаси и саздърми.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	5
➤ Посочва основните месни суровини,осоляващи материали, подправки и адитиви за производство на кръвни, желиращи колбаси и саздърми.	5
➤ Познава основните технологични операции и тяхната последователност в технологичния процес.	20
➤ Познава особеностите при обработването на месните суровини и формирането на пълнежна маса за кръвни и желиращи колбаси.	10
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите варене и пържене.	10
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	10
➤ Описва по схема предназначението,устройството и действието на една от машините за производство на кръвни,желиращи колбаси и саздърми – волфмашина, кутермашина, пълначна машина, термична кабина, пържилна вана.	20

➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на кръвни, желиращи колбаси и саздърми	10

Комплексна тема IX. Производство на месни продукти от птиче месо.

Изпитна тема : **Производство на колбаси от птиче месо.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата колбаси.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали, подправки и адитиви за производство на колбаси от птиче месо.	10
➤ Съставя технологична схема за производство на варени малотрайни и полупушени колбаси от птиче месо.	10
➤ Познава особеностите при формиране на пълнежна маса за структурни и безструктурни колбаси от птиче месо.	15
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	15
➤ Групира технологичното оборудване в съответствие с целите на технологичния процес.	10
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на варени малотрайни и полупушени колбаси от птиче месо - волфмашина, кутермашина, пълначна машина, термична кабина.	10
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на колбаси от птиче месо.	10

Изпитна тема : **Производство на фасонирани продукти от птиче месо**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата продукти.	5
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки за производство на фасонирани продукти от птиче месо.	10
➤ Познава основните технологични операции и тяхната последователност при производството на фасонирани продукти от птиче месо.	10
➤ Познава особеностите при оформяне, осоляване и зреене на месните суровини и фасонирането на продуктите.	20
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	15
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на фасонирани продукти	20

от птиче месо – дискове за разфасовка, машина за отделяне на кожа, термична кабина.	
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на малотрайни колбаси.	10

Комплексна тема X. Производство на месни продукти от фасонирано свинско месо.

Изпитна тема : **Производство на шунки, ролета и филета.**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата месни продукти.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки за производство на фасонирани продукти от нераздробено свинско месо.	5
➤ Съставя технологична схема на основните операции за производство на месни продукти от фасонирано свинско месо.	15
➤ Познава особеностите при фасониране на частите на свинския труп за приготвяне на деликатеси , начините за осоляване, тумблиране и зреене на месните суровини.	15
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите на топлинна обработка.	10
➤ Посочва същността на процесите паприковане и кайзероване	10
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на месни продукти от фасонирано свинско месо – многоиглен шприц, апарат за солон разтвор, термична кабина.	15
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на месни продукти от фасонирано свинско месо	10

Изпитна тема: **Производство на котлети, свински гърди и сланина**

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата продукти.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки и за производство на котлети пушени и варени, свински гърди пушени и сланина варена и солена, пушена, паприкована.	10
➤ Съставя технологична схема за производство на фасонираните продукти от свинско месо.	10
➤ Познава особеностите при оформяне и осоляване на суровините.	10
➤ Познава термичните режими на обработка и факторите за оптимално протичане на процесите.	20

➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на месни продукти от фасонирано свинско месо – дискови и лентови триони, многоиглен шприц-апарат, апарат за солдов разтвор, термична кабина.	20
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно хигиенните изисквания при производството на месни продукти от фасонирано свинско месо.	10

Комплексна тема XI. Производство на месни полуфабрикати.

Изпитна тема: Производство на полуфабрикати от раздробени меса.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата полуфабрикати.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали, подправки и адитиви за производство на месни полуфабрикати от раздробени суровини.	15
➤ Познава същността и последователността на технологичните операции при производство на полуфабрикати от раздробени месни суровини	30
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на полуфабрикати от раздробени месни суровини – волфмашина, бъркачка, пълначна машина, формовъчни автомати за кебапчета и кюфтета.	25
➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на полуфабрикати от раздробени месни суровини.	10

Изпитна тема: Производство на полуфабрикати от нераздробени месни суровини.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на групата полуфабрикати.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали, подправки за производство на полуфабрикати от нераздробени месни суровини.	15
➤ Познава същността и последователността на технологичните операции за производство на полуфабрикати от нераздробени месни суровини.	10
➤ Познава особеностите при процесите на оформяне, осоляване и зреене на месните суровини и опаковане на полуфабрикати.	20
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на полуфабрикати от нераздробени месни суровини – апарат за солдов разтвор, шприц-апарат, опаковъчна машина.	20

➤ Познава правилата за безопасна работа, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации.	15
➤ Познава санитарно- хигиенните изисквания при производството на месни полуфабрикати от нераздробени суровини.	10

Комплексна тема XII. Производство на месни консерви.

Изпитна тема: Производство на пастьоризирани месни консерви.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на пастьоризираните месни консерви.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващи материали и подправки за пастьоризирани консерви и изискванията към тях.	15
➤ Познава същността на технологичните операции при производството на пастьоризирани месни консерви и режимите на процеса пастьоризация.	25
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на пастьоризирани месни консерви – многоиглен шприц, дозатори, пастьоризатор.	30
➤ Познава опасностите в технологичния процес, начините за предотвратяване и реагиране в аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно-хигиенните изисквания при производство на пастьоризирани месни консерви.	10

Изпитна тема: Производство на стерилизирани месни консерви.

Критерии за оценяване на професионалните компетенции	Макс. брой точки 100
➤ Познава характерните особености на стерилизираните месни консерви.	10
➤ Посочва основните месни суровини, осоляващите материали и подправки за производство на стерилизирани месни консерви и изискванията към тях.	15
➤ Познава същността на технологичните операции за производство на стерилизирани месни консерви и режимите на процеса стерилизация.	30
➤ Описва по схема предназначението, устройството и действието на една от машините за производство на стерилизирани месни консерви – вакуумбъркачка, волфмашина, транспортъри, дозатори, стерилизатор.	25
➤ Познава опасностите в технологичния процес, начините за предотвратяване и реагиране в аварийни ситуации.	10
➤ Познава санитарно – хигиенните изисквания при производство на стерилизирани месни консерви.	10

3.5. Система за оценяване.

Оценяването на изпитните теми се извършва по еднакви критерии.

Системата за оценяване е точкова. Сумата от точките за всички критерии за една тема е 100. За всеки критерий точките са определени съобразно неговата тежест и са максимални. В зависимост от показаните знания по съответния критерий могат да се получат от 0 до максималния брой точки:

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

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

$$\text{Оценка} = \frac{6 \times \text{получен брой точки от ученика}}{100}$$

Оценката се изчислява с точност до стотни.

4. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по практика на професията и специалността

Изпитната програма за държавен изпит по професията и специалността включва:

- Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по практика на професията и специалността.
- Съдържание на практическото задание.
- Критерии и показатели за оценка изпълнението на практическото задание.
- Система за оценяване.

4.1 Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по практика на професията и специалността:

- Организира дейността на работното място.
- Избира подходящите суровини и материали.
- Спазва инструкциите и технологията за съхранение на суровините материалите и готовия продукт.
- Отчита и коригира параметрите на технологичния процес.
- Ползва технологична документация.
- Спазва стандартните изисквания за качество на готовия продукт.
- Подбира факторите за регулиране жизнената дейност на микроорганизмите.
- Подготвя технологичното оборудване за работа.
- Обслужва технологичното оборудване – наблюдава и регулира технологичните процеси.
- Открива отклоненията в нормалния режим на работа на машините и съоръженията.
- Спазва санитарно – хигиенните изисквания при производство на храни и напитки.
- Разпознава средствата за сигнализиране и маркировка.
- Използва лични защитни средства.

4.2. Съдържание на индивидуалното практическо задание.

Индивидуално практическо задание включва:

- наименование на извършваната дейност;
- критерии, на които трябва да отговаря извършената дейност;
- време за изпълнение на практическото задание;
- изисквания към работното облекло и други специфични изисквания.

4.3. Система за оценяване.

Оценяването се извършва по точкова система. На всяко индивидуално практическо задание се поставя оценка съобразно следните общонационални критерии:

- Организация на труда и работното място.
- Качество на извършената работа.
- Количество на извършената работа.
- Спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд, противопожарна охрана и опазване на околната среда.

За преминаване от точкова в цифрова система се използва формулата от **т.3.5.** на изпитната програма.

Литература:

1. Иванов, Л. “Технология на месните продукти” Земиздат 1987 .
2. Василев, К. “Технология на месопреработката” Земиздат 1989 .
3. Костов, П. “Технология на месодобиването” Земиздат 1989.
4. Борисова, Б. и кол. “Технологично обзавеждане на месокомбинатите” Земиздат 1988 .
5. Коларов, К. “Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост” Матком 2001 .
6. Симов, Ж. и Стоилова, Е. “Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост” Земиздат 1987 .
7. Карова, Е. “Микробиология – обща част” Академично издателство на ВИХВП, Пловдив, 2001.
8. Иванов, И. и Думанов, С. “Микробиология” ДИ “Техника” 1975 .
9. Миленкова, А. “Здравословни и безопасни условия на труд” Нови знания, 2001.
10. Дончев, Кр. “Охрана на труда и противопожарна охрана” Техника, 1989 .
11. Несторова, В. “Хигиена на храните и хранително законодателство” Торнадо - НВ 2001 .
12. Боцов, Д. “Хигиена на храненето” “Медицина и физкултура” 1984 .

Авторски колектив:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. инж. Славка Койчева | -МОН |
| 2. инж. Златка Арнаудкина | -РИО на МОН, гр. Пловдив |
| 3. гл. ас. Соня Павлова | -ДИУУ, гр. София |
| 4.инж. Лидия Николова | -ТЗП, гр. Русе |
| 5.инж. Галя Велева | -ТХВП, гр. Червен бряг |
| 6.инж. Станка Цанева | -ТХВП , гр. Пловдив |
| 7.инж. Живка Марчева | -ТХВП, гр. Пловдив |
| 8..инж Татяна Петрова | -ТХВП, гр. Ямбол |
| 9. инж Рубина Атанасова | -ТЗП,гр. Русе |
| 10.инж Илияна Танева | -ТХВП,гр. София |
| 11.инж Светла Ноева | -ТХВП,гр. Пловдив |
| 12.инж Донка Николова | -ТХВП,гр. Пловдив |