



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието, младежта и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – *165/110/02*..... 2012 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42 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 трета степен на професионална квалификация за професия код **541060** **Техник-технолог по качеството на храни и напитки**, специалност код **5410601** **Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки** от професионално направление код **541** **Хранителни технологии**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

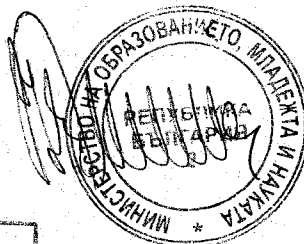
Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Милена Дамянова – заместник-министър.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО,
МЛАДЕЖТА И НАУКАТА :

/п/ Сергей Игнатов

Вярно,

ДИРЕКТОР НА ДИРЕКЦИЯ
„КАНЦЕЛАРИЯ И
АДМИНИСТРАТИВНО ОБСЛУЖВАНЕ” :
/ Красимира Коева /



Зам.-министър:

М. Дамянова

Заповед №

РД 09-1744/09.12.2010г

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА
ПРИДОБИВАНЕ**

**НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	541	Хранителни технологии
Професия	541060	Техник-технолог по качеството на храни и напитки
Специалност	5410601	Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 165 / 10.02.2012 г.

София, 2012 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика за придобиване трета степен на професионална квалификация по професията **541060 Техник-технолог по качеството на храни и напитки**, специалност **5410601 Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определят единни критерии за оценка на професионалните компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване на трета степен на професионална квалификация по изучаваната професия **Техник-технолог по качеството на храни и напитки**, специалност **Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки**.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО).

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

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на стерилизирани консерви

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за безопасност на водата
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Изисквания и етапи при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008
- Управление на човешките ресурси (подбор, оценка и квалификация)

Примерна приложна задача: *В кои етапи от производствения процес и по какви показатели трябва да се осъществява контрол на стъклен амбалаж, за да не бъде източник на потенциални опасности за стерилизирания в него продукт?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността на ДПП за безопасност на водата	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава изискванията и етапите при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на операционния контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите	15
6.	Изяснява същността и основните критерии за подбор, оценка и квалификация на персонала	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 2

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на замразени плодове и зеленчуци

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за чистота на контактните повърхности
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008
- Фирмена култура

Примерна приложна задача: *В камера за хладилно съхранение на зелен грах се установява неколккратно отклонение в ККТ - завишение на температурата на съхранение над допустимата температурна граница. Формулирайте мерки за модифициране на HACCP плана за осигуряване безопасност на продукта.*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за чистота на контактните повърхности	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на операционния контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността и елементите на понятието фирмена култура, обосновава значението на добрата фирмена култура за успеха на фирмата	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 3

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на карамелажни бонбони

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за лична хигиена на персонала
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на критични гранични стойности на ККТ при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при складиране и съхранение според изискванията на ISO-9001/2008
- Производствена програма на предприятието

Примерна приложна задача: *Каква е задължителната информация върху етикета на готовия продукт?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1.	Описва продукта според изискванията на технологичната документация	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за лична хигиена на персонала	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични гранични стойности на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на контрол на съответствието на продукт при складиране и съхранение според изискванията на ISO- 9001/ 2008	15
6.	Изяснява същност, качествени и количествени показатели на производствената програма на предприятието	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 4

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на шоколадови изделия

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за предотвратяване на кръстосано замърсяване
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на процедури за мониторинг в ККТ при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008
- Качество и икономическа ефективност

Примерна приложна задача: *Какви мерки предприема техник-технологът по качеството при поява на бял налет върху шоколадовите изделия при охлаждане?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за предотвратяване на кръстосано замърсяване	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на процедури за мониторинг в ККТ при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността на качеството на продукцията, изброява показателите, влияещи върху икономическата ефективност на фирмата	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 5**Контрол на хранителната безопасност и качеството на тестени захарни изделия****План-тезис:**

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за транспорт и съхранение
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на коригиращи действия при съставяне на HACCP план
- Поддръжка и контрол на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008
- Типове организация на производството

Примерна приложна задача: *Какви мерки предприема техник-технологът по качеството при наличие на прегорели бисквити след процеса изпичане?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1.	Описва продукта според изискванията на технологичната документация	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за транспорт и съхранение	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на коригиращи действия при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва целта и същността на поддръжката и контрола на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността на производствения процес, типовете производства и техните особености	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 6

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на майонеза

План-тезис:

- Описание на продукта
- Добри производствени практики за входящ контрол на доставчиците
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план
- Установяване процедурите за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008
- Стокова стратегия

Примерна приложна задача: *Какви коригиращи действия се предприемат в случай на установяване наличие на салмонела бактерии в яйчна майонеза?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за входящ контрол на доставчиците	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността на понятието стокова стратегия и характеризира етапите на жизнения цикъл на продукта. Чертае диаграма на жизнения цикъл на стоката	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 7**Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на вино****План-тезис:**

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за отстраняване на отпадъците
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при документирание на HACCP системата
- Контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008
- Основи на управленската дейност. Управленско решение

Примерна приложна задача: *Опишете критериите, по които ще бъде подбран доставчик на грозде за производство на червено трапезно вино.*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за отстраняване на отпадъците	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при документирание на системата при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността на понятието управленски процес и основните методи на управление. Изброява видовете управленски решения и етапите в процеса на изработването им	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 8

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на газирани безалкохолни напитки

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за обучение на персонала
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при анализ на опасностите при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008
- Основни принципи за осъществяване на ефективни бизнескомуникации във фирмата

Примерна приложна задача: *Какви мерки ще предприеме техник-технологът по качеството при установяване завишено налягане на въглеродния диоксид в газирана безалкохолна напитка над допустимите граници?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за обучение на персонала	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при анализ на опасностите при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността, принципите и ролята на комуникациите при вземане на управленско решение	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 9

Контрол на хранителната безопасност и качеството при преработка на зърнени култури

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за контрол на вредителите
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на критичните контролни точки при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при складиране и съхранение според изискванията на ISO-9001/2008
- Работа в екип

Примерна приложна задача: *Кои причини могат да наложат промяна на утвърдения HACCP план за технологичния процес в приложената технологична схема?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за контрол на вредителите	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при складиране и съхранение според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява понятието екип и изброява принципите и правилата за екипна работа	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 10

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на хляб

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за обратна връзка и проследяемост
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при установяване на критичните гранични стойности за ККТ при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008
- Основни предприемачески стратегии

Примерна приложна задача: *От лабораторен анализ се установява, че партида хлябна мая е с ниска подемна сила. Какви действия ще предприеме техник-технологът по качеството при възникналия проблем?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за обратна връзка и проследяемост	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични гранични стойности за критичните контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността, видовете и значението на основни предприемачески стратегии	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 11

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на хлебни изделия

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището) според изискванията на технологичната документация
- Добри производствени практики при етикетиране, съхранение и използване на химикали
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична диаграма
- Общ подход при установяване на процедури за мониторинг на ККТ при съставяне на HACCP план
- Поддръжка и контрол на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008
- Стратегии за управление на риска

Примерна приложна задача: *Какви са изискванията към личната хигиена и поведение на работниците в производството на хлебни изделия според правилата на ДХП (добри хигиенни практики)?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1.	Описва продукта според изискванията на технологичната документация	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП при етикетиране, съхранение и използване на химикали	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне процедури за мониторинг на ККТ при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за поддръжка и контрол на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява ролята на фирменото управление в рискови ситуации, оценява влиянието на външните и вътрешните фактори за управление на риска	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 12**Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на сладкарски изделия****План-тезис:**

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за поддръжка на съоръженията за лична хигиена на битово-санитарните възли
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при установяване на коригиращи действия при съставяне на HACCP план
- Установяване процедурите за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008
- Избор на стратегия и стил на контрол

Примерна приложна задача: *Каква е задължителната информация върху етикета на готовия продукт?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за поддръжка на съоръженията за лична хигиена на битово-санитарните възли	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при установяване на коригиращи действия при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същност, видове и критерии за избор на стратегия и стил на контрол	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 13

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на малотрайни колбаси

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за предпазване от чужди вещества
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при установяване на процедури за верификация при съставяне на HACCP план
- Контрол на несъответствията на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008
- Отговорност на ръководството на фирмата при въвеждане и функциониране на системата за контрол на качеството във фирмата

Примерна приложна задача: *Идентифицирайте опасностите и посочете мерките, които предприема техник-технологът по качеството при установяване температура, по-ниска от 72 C в центъра на малотраен колбас при процес варене.*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за предпазване от чужди вещества	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при установяване на процедури за верификация при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността, значението и отговорността на ръководството при въвеждане и функциониране на система за контрол на качеството във фирмата	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 14

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на трайни сурово-сушени колбаси

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за чистота на контактните повърхности
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при документиране на HACCP система
- Контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008
- Функции на рекламата и нейната икономическа ефективност

Примерна приложна задача: *Какви корективни действия се предприемат от техник-технолога по качеството когато се установи повишено водно съдържание в партида готови сурово-сушени колбаси?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за чистота на контактните повърхности	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при документиране на HACCP системата	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при получаване на доставките според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същност, функции и значение на рекламата и нейната икономическа ефективност	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 15

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на солени, пушени и варени продукти от нераздробено месо

План-тезис:

- Описание на продукт (определен от училището)
- Добри производствени практики за лична хигиена на персонала
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при извършване анализ на опасностите при съставяне на НАССР план
- Контрол на съответствието на продукта при складиране и съхранение според изискванията на ISO-9001/2008
- Значение на дизайна на опаковката за успешен пласмент

Примерна приложна задача: *Какви контролни мерки се прилагат, за да се предотврати потенциалната опасност от попадане на нехранителни чужди тела при приготвяне на разтвор за осоляване на суровини при производство на варено-пушен свински врат?*

Дидактически материали: Технологична схема

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за лична хигиена на персонала	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при анализ на опасностите при съставяне на НАССР план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при складиране и съхранение според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява същността и значението на дизайна на опаковката за успешен пласмент	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 16

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на пастеризирано мляко

План-тезис:

- Описание на продукта
- Добри производствени практики за транспорт и съхранение
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при определяне на критичните контролни точки при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008
- Ценова политика и условия на плащане

Примерна приложна задача: *Имате няколко доставчика на сурово мляко. По какви критерии ще подберете най-подходящия от тях?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за транспорт и съхранение	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при определяне на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за контрол на съответствието на продукта при производство и експедиция според изискванията на ISO-9001/2008 и ISO-22000/2005	15
6.	Изяснява видовете цени и условия на плащане, същността и значението на ценовата политика	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 17**Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на кисело мляко****План-тезис:**

- Описание на продукта
- Добри производствени практики за обучение на персонала
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при установяване на критичните гранични стойности на ККТ при съставяне на HACCP план
- Поддръжка и контрол на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008
- Оферти - същност, изготвяне и подбор

Примерна приложна задача: *Какви процедури за качество се спазват при транспорт и съхранение на кисело мляко до търговските обекти?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за обучение на персонала	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при установяване на критични гранични стойности на критични контролни точки при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за поддръжка и контрол на средствата за измерване според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява предназначение, съдържание, изготвяне и критерии за подбор на оферти	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Изпитна тема № 18

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на бяло саламурено сирене

План-тезис:

- Описание на продукта
- Добри производствени практики за контрол на вредителите
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при установяване на процедури за мониторинг при съставяне на HACCP план
- Установяване процедури за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008
- Спомагателни стопанства

Примерна приложна задача: *Посочете изискванията и процедурите при вземане на средна проба от бяло саламурено сирене за определяне степен на зрялост?*

Дидактически материали: Технологична схема.

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1.	Описва характеристиките на продукта	5
2.	Изяснява същността и процедурите на ДПП за контрол на вредителите	10
3.	Анализира потенциалните опасности по приложена технологична схема	5
4.	Познава и прилага общ подход при установяване на процедури за мониторинг при съставяне на HACCP план	10
5.	Описва цел, същност, ред за провеждане на процедури за верификация на системата по качество според изискванията на ISO-9001/2008	15
6.	Изяснява предназначението и организацията на спомагателните стопанства и ролята им за успешна реализация на фирмата	5
7.	Решава приложната задача	10
	Общо	60

Комисията по оценяване на изпита по теория, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция определя:

- на мястото на примерната приложна задача във всяка изпитна тема собствен вариант на приложна задача, различна за всеки държавен изпит по теория на професията/специалността;
- за всеки критерий за оценяване на изпитна тема конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания

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

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

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

Изпитът по практика се състои в изпълнение на индивидуално практическо задание за осъществяване на контрол върху хранителната безопасност и/или качеството в производството на храни и напитки и аргументация на извършените дейности.

Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпита - дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се съставят в училището. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един 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.

б. 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.

Пример:

№ по ред	Критерии за оценяване на изпитното задание	Показатели	Максимален брой точки
1.	Познава и спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на	1.1. избира и използва правилно лични предпазни средства; 1.2. правилно употребява предметите и средствата на труда по безопасен начин;	5

	<p>околната среда. Забележка: Този критерий няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка слаб (2).</p>	<p>1.3. разпознава възможните опасни ситуации, като спазва предписанията за своевременна реакция; 1.4. оказва долекарска помощ на пострадал при авария; 1.5. описва дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната му работа; 1.6. спазва изискванията за ЗБУТ при работа с инструменти, уреди, съоръжения и при практическа дейност в реални условия.</p>	
2.	Спазва и прилага оперативните процедури за контрол на НАССР плана	<p>2.1. познава критичните контролни точки в технологичния процес; 2.2. анализира произхода и характера на опасностите и степента на риска в критичните контролни точки; 2.3. знае стойностите на критичните граници в критичните контролни точки; 2.4. познава процедурите за контрол.</p>	10
3.	Осъществява мониторинг (в процедурите за добри производствени практики; критичните контролни точки според НАССР-плана; процедурите на системите за управление на качеството)	<p>3.1. контролира обекта на проверките според инструкциите и процедурите; 3.2. спазва честотата на проверките; 3.3. борави с инструменти и уреди за измерване; 3.4. отчита данни от технически средства за контрол; 3.5. анализира данни от производствената лаборатория; 3.6. осъществява контрол върху работата на операторите и работниците във връзка с осигуряване на безопасност/качество при изпълняваните от тях операции и процеси.</p>	15
4.	Анализира данните от наблюдаваните обекти и при отклонения предлага корективни действия според въведените в НАССР плана инструкции	<p>4.1. познава критериите за безопасно провеждане на процесите; 4.2. при наличие на отклонения прилага процедурите за корективни действия.</p>	15
5.	Попълва вътрешнофирмената документация	<p>5.1. познава видовете документи; 5.2. следи и отразява точно, своевременно и добросъвестно записите и другата информация</p>	15
	Общо		60

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за всяка изпитна тема е **60**. Пълният и верен отговор се оценява с максималния брой точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор. Неправилният отговор (или липсата на такъв) се оценява с 0 точки.

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 за оценяване.

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

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж. Донка Николова - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
2. инж. Мариана Грозданова - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
3. инж. Васка Каравасилева - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
4. инж. Румяна Георгиева - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
5. инж. Мария Попова - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
6. инж. Стефан Глухарев - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
7. Евдокия Колева - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив
8. Боряна Василева - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив

VII. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. ISO-9001/2008; ISO-22000/2005.
2. Наръчник за анализ на опасностите и контрол на критичните точки в предприятията за добив и преработка на месо. АМБ, 2004.
3. Караджов, Гр. Ръководство за Добрите производствени и хигиенни практики в индустриалното производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. БКИХСБ, 2003.
4. Велчев З., Ив. Николов. НАССР при преработка на плодове и зеленчуци. СППЗ, 2004.
5. Интеграция на ISO с НАССР и управление на качеството в хранителната промишленост. – сп. Хранителна промишленост, София, бр. 11, 2000.
6. Нормативни документи, свързани с хранителната хигиена и безопасност на храните.

7. Актерян, С. и Немска. Наръчник за анализ на опасностите и контрол в критичните контролни точки при производство на сурови растителни масла, 2005.
8. http://www.sasm.government.bg/norm_doc.html Нормативни документи.
9. Ричев, Г. и колектив. Технология и техника на консервирането на плодове и зеленчуци. Земиздат, 1998.
10. Симов, Ж. и колектив. Суровини и материали в ХВП, Земиздат, 1992.
11. Кабзева, Д. и колектив. Технология на алкохолните и безалкохолни напитки. Земя, 1991.
12. Балджиев, Д. и колектив. Техника и технология на производството на брашно. Хр. Г. Данов.
13. Вангелов, А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Земиздат, 1988.
14. Василев, К. Технология на месопреработката. Земиздат, 1989.
15. Чомаков, Х. Технология на млякото и млечните продукти. Теодорос, 2000.
16. Войкова, А., Георгиева, М. Икономика, Мартилен.
17. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт, Мартилен.
18. Маринова, И. Гешева, М. Бизнескомуникации, Нови знания.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

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

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

по професия **541060** Техник-технолог по качеството на храни и напитки
специалност **5410601** Контрол на качеството и безопасност на храни и
напитки

Изпитен билет № 1

Контрол на хранителната безопасност и качеството при производство на стерилизирани консерви

План-тезис:

- Описание на продукт по избор
- Добри производствени практики за безопасност на водата
- Анализ на потенциалните опасности по приложената технологична схема
- Общ подход при анализ на опасностите при съставяне на HACCP план
- Контрол на съответствието на продукта при заявка на клиентите според изискванията на ISO-9001/2008
- Управление на човешките ресурси (подбор, оценка и квалификация)

Примерна приложна задача:

В кои етапи от производствения процес и по какви показатели трябва да се осъществява контрол на стъклен амбалаж, за да не бъде източник на потенциални опасности за стерилизирания в него продукт?

Дидактически материали: Технологична схема

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 ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия **541060 Техник-технолог по качеството на храни и напитки**
специалност **5410601 Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки**

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)

отклас/курс,

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:.....

1. Да се се извърши контрол на хранителната безопасност при провеждане на технологичен процес за производство на конфитюр

(вписва се темата на изпитното задание)

2. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на практическото задание:

- изисквания за ЗБУТ и хигиена при работа при производството на конфитюр

- НАССР план на технологичния процес в конкретното производство

- мониторинг на процесите

- корективни действия

- вътрешнофирмена документация

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)