

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: № 010303 ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХЛЯБ,
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ**

София, 2003 година

1. Предназначение на изпитната програма

Изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и практика за придобиване втора степен на професионална квалификация за професия: № **010303 Оператор в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.**

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

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 тема от учебното съдържание от задължителната професионална подготовка с продължителност четири астрономически часа.

Учебното съдържание от учебните предмети от раздел Б-задължителна професионална подготовка 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**, се подготвят **изпитни билети**. **Изпитният билет съдържа** наименованието на **комплексната и изпитната тема**, и план-тезиса на учебното съдържание. В изпитния билет се включват **схеми** от използваната по време на обучението литература.

Пример:

Изпитен билет №

Комплексна тема I. Производство на основни типове хляб.

Изпитна тема: Производство на хляб тип “Стара Загора” по двуфазен способ.

План-тезис:

- Характеристика на хляб тип “Стара Загора”.
- Необходими суровини и материали за производство на хляб тип “Стара Загора” и изисквания към тях.
- Технологична схема за производство на хляб тип “Стара Загора” по двуфазен способ.
- Технологични операции – цел, същност и теоретични основи.
- Машини и съоръжения за производство на хляб тип “Стара Загора” – предназначение, устройство и правила за безопасна работа.
- Санитарно-хигиенни изисквания.
- Здравословни и безопасни условия на труд.

Схеми.

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

За подготовка за държавен изпит по теория на професията на учениците се предоставят материалите по т.3.2. и по т.3.3. и литературата.

3. Съдържание на изпитната програма за държавен изпит по теория на професията

Изпитната програма за държавен изпит по теория на професията съдържа:

- Професионалните компетенции, придобивани в процеса на обучение по теория на професията.
- Учебните предмети, учебното съдържание и план-тезиса на учебното съдържание по учебните предмети от раздел Б на учебния план.
- Комплексните и изпитните теми.
- Критерии за оценяване на професионалните компетенции.
- Система за оценяване.

3.1. Професионални компетенции, придобити в резултат от обучението по теория на професията.

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

- ❖ 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 технологична пригодност и условията на съхранение.
- ❖ Познава и спазва последователността на технологичните процеси.
- ❖ Разчита и обяснява технологични 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.
- ❖ Познава санитарно-хигиенните изисквания към суровини, материали, технологичен процес и оборудване.
- ❖ Познава изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.

3.2. Учебни предмети и учебно съдържание, покриващи професионалните компетенции

Учебен предмет	В резултат на обучението учениците:	
	знаят	могат да:
Суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия	-основни, спомагателни, допълнителни суровини и материали – състав, показатели за качество и технологична пригодност, -начини и режими на съхранение до преработка.	-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.
Технология за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	-същността на технологичните процеси за съответното производство, -последователността на технологичните операции за съответното производство.	-спазват технологичните схеми за съответно производство; -контролират и регулират технологичните процеси.
Техника за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	-предназначението на машините и съоръженията, -устройството на машините и съоръженията, -правилата за безопасна работа.	-обслужват технологичното оборудване; -откриват отклоненията в нормалния режим на работа.
Хигиена на храните и хранително законодателство	-санитарно -хигиенните изисквания към суровини, материали, технологичен процес, технологичното обзавеждане, 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.

Здравословни и безопасни условия на труд.	-източниците на опасности при производството, -инструкциите 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.	-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.
--	--	---

3.3. Комплексни и изпитни теми и план-тезис на учебното съдържание

- Комплексна тема I.** Производство на основни типове хляб.
Изпитна тема: Производство на хляб тип “Стара Загора” по двуфазен способ.
Изпитна тема: Производство на хляб тип “Добруджа” по двуфазен способ.
Изпитна тема: Производство на хляб тип “Софийски” по двуфазен способ.

- Комплексна тема II.** Производство на ръжен, ръжено-пшеничен и диетичен хляб.
Изпитна тема: Производство на ръжен хляб.
Изпитна тема: Производство на ръжено – пшеничен хляб.
Изпитна тема: Производство на диетичен хляб.

- Комплексна тема III.** Производство на специални видове хляб.
Изпитна тема: Производство на необогатени видове хляб.
Изпитна тема: Производство на обогатени видове хляб.
Изпитна тема: Производство на питки, погачи и малки хлебчета.

- Комплексна тема IV.** Производство на изделия от кифлено тесто.
Изпитна тема: Производство на кифли от обикновено, млечно и козуначо тесто.
Изпитна тема: Производство на козунаци и рула.

Комплексна тема V.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Производство на банични изделия.

Производство на баници.

Производство на бюрек и тутманик.

Комплексна тема VI.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Производство на гевреци и милинки.

Производство на гевреци.

Производство на милинки.

Комплексна тема VII.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Приготвяне на полуфабрикати в сладкарското производство.

Приготвяне на кремове.

Приготвяне на сиропи и фондани.

Приготвяне на полуфабрикати за художествена украса.

Комплексна тема VIII.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Приготвяне на пандишпанови теста.

Приготвяне на обикновено пандишпаново тесто.

Блатове и платки.

Приготвяне на бишкотено тесто.

Приготвяне на индианово тесто.

Комплексна тема IX.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Приготвяне на маслени теста.

Приготвяне на многолистни теста.

Приготвяне на кроасан тесто.

Приготвяне на бъркано – маслено и ронливо – маслено тесто.

Комплексна тема X.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Приготвяне на парени теста.

Приготвяне на парено тесто за пържене.

Приготвяне на парено тесто за печене.

Комплексна тема XI.

Изпитна тема:

Изпитна тема:

Приготвяне на белтъчно и медено тесто.

Приготвяне на белтъчно тесто.

Приготвяне на медено тесто.

План-тезис на учебното съдържание (отнася се за всички теми):

- Характеристика.
- Класификация.
- Необходими суровини и спомагателни материали-изисквания.
- Технологична схема.
- Технологични процеси – цел, същност и теоретични основи.
- Машини и съоръжения – предназначение, устройство и правила за безопасна работа.
- Санитарно-хигиенни изисквания.
- Здравословни и безопасни условия на труд.

3.4. Критерии за оценяване

Критерии за оценяване на професионалните компетенции за всяка изпитна тема	Макс.бр.точки /100/
➤ Знае особеностите и видовете.	10
➤ Знае видовете суровини и материали и изискванията към тях.	10
➤ Знае последователността на технологичните операции.	10
➤ Обяснява същността на технологичните процеси.	15
➤ Знае промените на суровините и материалите във всеки етап от технологичния процес.	15
➤ Описва по схема предназначението и устройството на машините и съоръженията.	15
➤ Разчита технологична документация.	10
➤ Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	5
➤ Знае санитарно – хигиенните изисквания.	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 непълно и грешно покриване на съответния критерий 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.

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

100

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

Изпитната програма за държавен изпит по практика на професията включва:

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

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

- Организира дейността на работното си 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 качеството 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 производството на храни и напитки.
- Разпознава средствата за сигнализиране и маркировка.
- Използва лични защитни средства.

4.2. Съдържание на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалното практическо задание включва:

- Наименование на изделията, които трябва да се приготвят.
- Критерии, на които трябва да отговарят изделията.
- Време за изпълнение на практическото задание.
- Изисквания към работното облекло и други специфични изисквания.

4.3. Критерии и показатели за оценка изпълнението на индивидуалното практическо задание.

№	Критерии и показатели за оценка изпълнението на индивидуалното практическо задание	Макс.брой точки / 100/
1	Качество на готовото изделие.	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Отговаря на качествените показатели. 40 ➤ Допуснати отклонения от качествените показатели. 20 ➤ Не отговаря на зададените качествени показатели. 0 	
2	Самостоятелност при изпълнение на индивидуалното практическо задание.	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Работи напълно самостоятелно. 30 ➤ Работи с оказване на помощ. 10 ➤ Не работи самостоятелно. 0 	
3	Време за изпълнение.	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Завършва изделията в определено време. 10 ➤ Не завършва изделията в определено време. 0 	
4.	Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана.	10 0
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Спазва здравословните и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. 10 ➤ Не спазва здравословните и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. 0 	
5.	Санитарно-хигиенни изисквания.	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Спазва санитарно-хигиенните изисквания. 10 ➤ Не спазва санитарно-хигиенните изисквания. 0 	

4.4. Система за оценяване

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

Литература:

1. Попова, В. И колектив, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат. София. 1986.
2. Караджов, Г. и колектив, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат. София. 1998.
3. Вановски, Т. И колектив, Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Земиздат. 1988.
4. Карова, Е. Микробиология. ВИХВП, Пловдив. 2001.
5. Мургов, И. И колектив, Микробиология, Нова Тимпомпакт, 2001.
6. Вангелов, А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Земиздат. София. 1988.
7. Коларов, К. Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост. Матком. София. 2001.
8. Обретенов, Ц. Хранителна химия, ВИХВП. Пловдив. 2000.

9.Несторова,В. Хигиена на храненето и хранително законодателство,Торнадо-НБ.София.2001.

Авторски колектив:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1.инж. Славка Койчева | -МОН |
| 2.инж. Златка Арnaudкина | -РИО на МОН, гр. Пловдив |
| 3.гл.ас. Соня Павлова | -ДИУУ, гр. София |
| 4.инж. Магдалена Станулова | -ТХХ, гр. София |
| 5.инж. Светла Цонева | -ТХХ, гр. София |
| 6. инж.Димитринка Колева | -ТТ, гр. Баня |
| 7.инж.Марияна Маджирова | -ТХТ, гр. Пловдив |
| 8.инж. Стефка Кацарова | -ТХТ, гр. Пловдив |
| 9.инж. Красимира Цончева | -ТХТ, гр. Пловдив |
| 10.инж. Дора Мирчева | -ТРХ, р. Габрово |
| 11.инж.Елена Панаџотова | -ТТ, гр. В. Търново |
| 12.инж. Марина Рашкова | -ТОХ, гр. Ст. Загора |