



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 284/28.01.2021 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация за специалност код **5410303** „Декорация на сладкарски изделия“ от професия код **541030** „Хлебар-сладкар“ от професионално направление код **541** „Хранителни технологии“.

X

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ
Министър на образованието и науката

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	541	Хранителни технологии
Професия	541030	Хлебар-сладкар
Специалност	5410303	Декорация на сладкарски изделия

Утвърдена със Заповед № РД 09-284/28.01.2021 г.

София, 2021 г.

I. ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на **втора** степен на професионална квалификация по специалност код **5410303** „Декорация на сладкарски изделия.“, професия код **541030** „Хлебар-сладкар“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия „Хлебар-сладкар“, специалност „Декорация на сладкарски изделия“.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и чл. 2, ал. 1 и 2 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация.

II. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Националната изпитна програма включва:

- за частта по теория на професията – осемнадесет изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и указание за разработване на писмен тест по всяка изпитна тема;
- за частта по практика на професията - указание за съдържанието на индивидуалните задания;
- критериите за оценяване на резултатите от обучението;
- система за оценяване;
- препоръчителна литература.
- Приложения:
 - а. Примерен изпитен билет;
 - б. Примерно индивидуално задание;
 - в. Примерно указание за разработване на писмен тест.

Държавният изпит – част по теория на професията, се провежда като писмен изпит по една и съща изпитна тема за учениците и/или за обучаваните за дадено училище или обучаваща институция.

Училището/обучаващата институция въз основа на писмено заявено желание на обучаемите по чл. 3, ал. 11 от Наредба № 1 от 19.02.2020 г. за организацията и провеждането на изпитите за придобиване на професионална квалификация може да организира провеждането на държавния изпит – част по теория на професията като писмен тест.

С изпитната тема или изпитния тест се проверява задължителното за усвояване и контрол учебно съдържание на равнища „Знание“, „Разбиране“ и „Приложение“, като броят и равнището на всяка задача се определят към критериите за оценка за всяка изпитна тема.

При избран от училището/обучаващата институция вариант на провеждане на изпита с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа глагол (при възможност започва с глагол), изразяващ действието, което трябва да извърши обучаваният, и показващ равнището по таксономията на Блум, еталона на верния отговор и ключ за оценяване - пълния отговор за който се получават максимален брой точки съобразно равнището на задачата, определени в таблицата за критериите за оценка на всяка изпитна тема.

Към всеки тест се разработва:

1. Указание за работа, която включва:

- целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него;
- представяне и описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с избран отговор) и начин на работа с тях;
- продължителност на работа с теста;
- начин на оценяване на резултатите от теста.

2. Методически указания за комисията по оценяване

Всеки член на комисията по оценяване получава тестовите задачи, еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по оценяване на изпита – част по теория на професията, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира определеният брой присъдени точки.

За оценката на писмения тест комисията използва еталона на верния отговор и ключ за оценяване.

Чрез държавния изпит – част по практика на професията и специалността, се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **втора** степен на професионална квалификация. Изпитът се провежда по индивидуални задания и критерии за оценяване, изготвени от комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита.

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ

Изпитна тема № 1: Дизайн на сладкарски изделия от обикновено пандишпаново тесто и декоративни основи от него

Качествена характеристика на пандишпановото тесто. Технология на приготвяне на пандишпаново тесто. Техники за оформяне на декоративни платки. Форма и съдържание в дизайна. Единство на форма и съдържание. Методи за оформяне на сладкарските изделия. Приложение в сладкарството. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на пандишпаново тесто

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на обикновеното пандишпаново тесто	10
2. Обяснява технологията на приготвяне на обикновеното пандишпаново тесто и техниките за оформяне на декоративни основи	20
3. Изброява и описва видовете и формите в дизайна. Обяснява единството на форми и съдържание.	30
4. Изброява и описва методите за оформяне на сладкарските изделия и тяхното приложение	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 2: Дизайн на сладкарски изделия от пандишпанови основи

Характеристика и класификация на блатове и платки. Видове блатове и платки – технология на приготвяне. Основни етапи в дизайнерското проектиране. Видове композиции. Основни правила при композиране на декоративни елементи за украса на сладкарски изделия. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на блатове и

платки от пандишпаново тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на блатове и платки от пандишпаново тесто

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Характеризира и класифицира блатовете и платките	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на блатове и платки.	20
3. Изброява и описва основните етапи в дизайнерското проектиране.	30
4. Описва видовете композиции .Обяснява основните правила при композиране на декоративни елементи за украса на сладкарски изделия	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 3: Технология и декорация на сладкарски изделия от индианови основи

Качествена характеристика на индианово тесто. Технология на приготвяне на индианово тесто, основи и изделия от него. Видове шрифтове и числа, използвани при декорация на сладкарски изделия. Съчетание с бордюри. Оформяне на текст при декориране на сладкарските изделия. Универсален миксер - устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на индианово тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на индианово тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на индиановото тесто	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на индианово тесто, основи и изделия от него	20
3. Изброява видовете шрифтове и числа и обяснява как се съчетават с бордюри. Описва правилата за оформяне на текст при декориране на сладкарски изделия	30
4. Описва по приложената схема принципа, устройството и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 4: Дизайн на сладкарски изделия от бишкотени основи

Качествена характеристика на бишкотено тесто и основи от него. Технология на приготвяне на бишкотено тесто и основи от него. Понятие за орнамент – принципи на изграждане. Декорация на сладкарски изделия с орнаменти и пластини от шоколад. Съоръжение за смилане на захар – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на бишкотено тесто и основи от него. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на бишкотено тесто и основи от него.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на захар

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на бишкотеното тесто и основи от него	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на бишкотено тесто и основи от него.	20
3. Обяснява понятието орнамент, изброява основните принципи на изграждане. Познава видовете пластини и орнаменти от шоколад и описва начина на изработването им.	30
4. Описва по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на устройство за смилане на захар.	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 5: Технология и декорация на сладкарски изделия с основи от многолистно тесто

Качествена характеристика на многолистно тесто и основи от него. Технологичен процес-същност, технологични параметри. Желиращи глазури-видове, начин на приготвяне. Декорация на сладкарски изделия с плодове и желиращи глазури. Ламинатор – устройство и принцип на действие. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на многолистно тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на многолистно тесто.

Дидактически материали : Схема на ламинатор

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на многолистно тесто и основи от него	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на многолистно тесто	20

3. Изброява видовете желиращи глазури. Обяснява начина на приготвянето им. Описва техники за декориране на сладкарски изделия с плодове и желиращи глазури	30
4. Обяснява по приложената схема устройство и принцип на действие и правилата за безопасна работа на ламинатор	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 6: Дизайн на сладкарски изделия от бъркано-маслено тесто.

Качествена характеристика на бъркано-маслено тесто. Технология на приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него. Рисунки с контур – стилово разнообразие. Декорация на изделия от бъркано - маслено тесто. Приложни техники. Универсален миксер – устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето бъркано-маслено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство бъркано-маслено тесто.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на бъркано-маслено тесто	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него	20
3. Описва стилово разнообразие на рисунки с контур. Изброява видовете и начините за декорация на изделия от бъркано-маслено тесто. Описва приложните техники за декорация на кейкове и бисквити	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 7: Технология и декорация на сладкарски изделия от ронливо-маслено и линцер тесто

Качествена характеристика на ронливо-маслено и линцер тесто. Технологичен процес за приготвяне на ронливо-маслено и линцер тесто и основи от тях. Декоративно полагане на локален тон в контурни рисунки. Декорация на изделия от ронливо-маслено и линцер тесто. Техники на тункване и глазиране. Линия за производство на

шприцовани сладкарски изделия – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на ронливо-маслено и линцер тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на ронливо-маслено и линцер тесто.

Дидактически материали: Схема на технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на ронливо-маслено и линцер тесто	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на ронливо-маслено и линцер тесто	20
3. Описва начините за полагане на локален тон в контурни рисунки. Изброява видовете и начините за декорация на изделия от ронливо-маслено и линцер тесто. Описва техниките за тункване и глазиране на изделия от ронливо-маслено и линцер тесто	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на линия за производство на шприцовани сладкарски изделия	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 8: Технология и декорация на сладкарски изделия от белтъчни основи

Видове белтъчни теста- качествена характеристика. Технологичен процес за приготвяне на белтъчни теста и основи от тях. Светлосенъчно изграждане на формите в контурни рисунки. Декорация с белтъчни маси и глазури. Начини на оцветяване. Приложни техники. Съоръжение за смилане на ядки - устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на белтъчни теста. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на белтъчни теста.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за смилане на ядки

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Изброява и характеризира видовете белтъчни теста	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на белтъчни теста и основи от тях	20

3. Описва правилата за светлосенъчно изграждане на формите в контурни рисунки. Изброява и описва начините на декорация с белтъчни маси и белтъчни глазури, начините на оцветяване и техниките за декориране	30
4. Обяснява по приложената схема устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за смилане на ядки	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 9: Дизайн на сладкарски изделия с основи от парени теста

Качествена характеристика на парени теста. Технология на приготвяне на парени теста и изделия от тях. Декорация на сладкарски изделия от парени теста. Техники за декорация на сладкарски изделия с карамел. Понятие за стилизация и изразни средства. Съоръжение за приготвяне на запарки – устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на парени теста. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на парени теста.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за приготвяне на запарки

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Характеризира особеностите на парените теста	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на парени теста и изделия от тях	20
3. Изброява видовете и начините за декорация на изделия от парени теста. Описва техниките за декорация на сладкарски изделия с карамел. Обяснява понятията стилизация и изразни средства.	30
4. Обяснява по приложената схема устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на съоръжението за приготвяне на запарки	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	20
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 10: Дизайн на изделия от медено тесто

Качествена характеристика на медено тесто и основи от него. Технологичен процес за приготвяне на медено тесто и изделия от него. Декорация на медени изделия с орнаменти и глазури. Методи на темперране на шоколадови глазури. Техники за декориране с шоколадови глазури. Съоръжение за разтопяване на суровини –

устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производство на медено тесто. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на медено тесто.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на медено тесто и основи от него	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на медено тесто и изделия от него	20
3. Описва орнаменти и глазури за декорация на изделия от медено тесто. Обяснява методите за темперране на шоколадови глазури и техниките за декориране с тях.	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 11: Технология и декорация на сладкарски изделия с кремове и топинги

Видове кремове и топинги. Качествена характеристика на кремове. Технология за приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение. Декорация на сладкарски изделия с кремове и топинги. Техники за декориране. Видове декоративни композиции и приложението им в сладкарството. Универсален миксер-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кремове. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на кремове.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Изброява видовете кремове и топинги. Характеризира особеностите на отделните видове кремове	10
2. Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове и топинги, начина на съхранение и приложение	20
3. Изброява и описва начините и техниките за декорация с кремове и топинги. Описва видовете декоративни композиции и тяхното приложение в сладкарството	30

4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на универсален миксер	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 12: Технология и декорация на сладкарски основи с фондани

Видове сиропи и фондани. Качествена характеристика на сиропите и фонданите. Технология за приготвяне на сиропи и фондани и тяхното приложение. Тематични украси на сладкарски изделия с фондани. Видове декоративни мотиви според изображението и композиционното решение. Съоръжение за разтопяване на суровини-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сиропи и фондани.. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сиропи и фондани.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Изброява видовете сиропи и фондани. Характеризира особеностите на сиропите и фонданите	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на сиропи и фондани и тяхното приложение	20
3. Изброява видовете тематични украси на сладкарските изделия и описва техниките за нанасяне на фондани. Изброява и описва видовете декоративни мотиви	30
4. Обяснява па приложената схема устройството, принципа на действие и правила за безопасна работа на съоръжение за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 13: Технология и облицоване на сладкарски изделия с глазури

Видове глазури. Качествена характеристика на глазурите. Технология на приготвяне на глазурите. Начин на съхранение и приложение. Облицоване на сладкарски изделия – видове облицовки, техники за нанасяне и цветово съчетаване. Съоръжение за разтопяване на суровини-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски глазури.. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сладкарски глазури.

Дидактически материали: Схема на съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Изброява видовете глазури. Характеризира особеностите на отделните видове глазури	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на глазурите, начина на съхранение и приложение	20
3. Изброява видовете облицовки, описва техниките за нанасяне и цветовото съчетаване	30
4. Обяснява по приложената схема устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 14: Полуфабрикати за художествено оформяне, декориране и моделиране на сладкарски изделия

Видове сладкарски гарнировки. Качествена характеристика на гарнировките. Технология за приготвяне на гарнировките. Начин на съхранение и приложение. Принципи и способности в моделирането. Изходни форми и техники за моделиране, използвани в сладкарството. Маси за моделиране – марципан, перципан, захарни маси. Технология на приготвяне. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски гарнировки.. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на сладкарски гарнировки.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Изброява видовете гарнировки. Характеризира особеностите на гарнировките	10
2. Обяснява технологията за приготвяне на гарнировките, начина на съхранение и приложение	20
3. Познава принципите и способите в моделирането. Описва основните изходни форми и техники за моделиране в сладкарството	30
4. Изброява масите за моделиране и обяснява технологията на приготвяне.	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 15: Технология и декорация на пасти и петифури

Качествена характеристика на пасти и петифури. Необходими полуфабрикати. Технология на приготвяне на пасти и петифури. Видове начини за декорация на пасти и петифури. Техники за декориране на изделия, облицовани със захарни маси – описание, използвани бои и пособия. Моделиране на растителни форми. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на пасти и петифури. Здравословни и безопасни условия на труд при производство на пасти и петифури.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Характеризира пастите и петифури. Изброява необходимите полуфабрикати.	10
2. Обяснява същността на технологичния процес при приготвяне на пасти и петифури	20
3. Изброява и обяснява видовете и начините за декорация на пасти и петифури. Описва техниките за декориране върху захарна маса – използвани бои и пособия	30
4. Изброява и описва начините за моделиране на растителни форми	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 16: Технология и декорация на торти

Качествена характеристика на сочни торти, необходими полуфабрикати. Технология за приготвяне на сочни торти - основни технологични операции. Моделиране на животински форми – конструкция, особености, пропорции. Дизайн на тримерни торти-етапи на оформяне. Техники за декориране на торти чрез шаблон. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето торти. Здравословни и безопасни условия на труд при производство торти.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Характеризира сочните торти. Изброява необходимите полуфабрикати за оформяне на сочни торти.	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на сочни торти	20
3. Описва видовете и начините на декорация на торти чрез моделиране. Обяснява техниките за моделиране на животински форми и фигури за украса.	30
4. Описва етапите за оформяне на тримерни торти. Описва техники за декориране чрез шаблон	20

5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 17: Технология и декорация на сладкарски изделия от комбинирани основи

Качествена характеристика на сладкарски изделия от комбинирани основи, необходими полуфабрикати. Технология на приготвяне на торти от комбинирани основи -основни технологични операции. Декорация на торти с декоративни елементи от шоколад. Шоколад за моделиране – характеристика, начин на приготвяне. Техники за изработка на декоративни елементи и фигури за украса от шоколад. Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето торти. Здравословни и безопасни условия на труд при производство торти.

Дидактически материали: Схема за съоръжение за разтопяване на суровини

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Характеризира особеностите на сладкарски изделия от комбинирани основи. Изброява необходимите полуфабрикати.	10
2. Обяснява технологията на приготвяне на торти от комбинирани основи	20
3. Изброява видове декоративни елементи от шоколад. Характеризира особеностите на шоколада за моделиране и описва начина на приготвянето му. Обяснява техниките за изработване на декоративни елементи и фигури от шоколад.	30
4. Обяснява по приложената схема устройство, принцип на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за разтопяване на суровини	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

Изпитна тема № 18: Технология и декорация на сухи сладкарски изделия-пити, пайове, тарталети

Качествена характеристика на сухи сладкарски изделия, необходими полуфабрикати. Технология за приготвяне на пити, пайове, тарталети - основни технологични операции. Декорация с карвинг - плодове и глазури. Основни техники и методи на работа в карвинга. Изисквания при карвинга на плодове (подбор на плодовете, начин на

съхранение). Инструментариум за карвинг моделиране - принципи и правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания при производството на сухи сладкарски изделия. Здравословни и безопасни условия на труд при производството на сухи сладкарски изделия.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Характеризира сухите сладкарски изделия.. Изброява необходимите полуфабрикати за оформяне на сухите сладкарски изделия.	10
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на пити, пайове и тарталети	20
3. Изброява видовете декорации с плодове и глазури. Обяснява основните техники и методи на работа в карвинга.	30
4. Изброява основните изисквания при карвинга на плодове. Дефинира особеностите при работа със специфичен набор от инструменти за карвинг моделиране и правила за безопасна работа	20
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10
Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуалното задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване трите имена на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, крайния 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 задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита част по практика на професията и специалността в училището/обучаващата институция. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

Примерно индивидуално практическо задание № 1: Дизайн на сладкарски изделия от обикновено пандишпаново тесто и декоративни основи от него

Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното задание:

- Организиране на работното място / съдове, инструменти, пособия, /;

- Подбор на суровините, материалите, добавките и полуфабрикатите, съгласно разходната норма;
- Спазване на разходната норма. Подготовка и дозиране на суровините;
- Спазване на технологичната последователност на операциите при изработването на изпитното изделие;
- Контрол на технологичните параметри;
- Обслужване и регулиране на използваното технологично обзавеждане;
- Самооценка на работата въз основа на крайните резултати /постижения, грешки, пропуски/;
- Органолептична оценка на изпитното изделие;
- Изпълняване на задачата в поставения срок;
- Спазване на санитарно-хигиенните изисквания /лична хигиена и хигиена на работното място/;

1. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, разработва показатели по критериите, определени в таблицата. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

Пример:

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Те-жест</i>
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		<i>да/не</i>
<p><i>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</i></p> <p><i>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</i></p> <p><i>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</i></p> <p><i>Забележка: Критерий 1 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).</i></p>		

2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Подреденост на инструменти, пособия и материали, осигуряваща удобство и точно спазване на технологията	2	
2.2. Целесъобразна употреба на материалите	2	
2.3. Работа с равномерен темп за определено време	1	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Обяснява работата си при спазване на йерархична подчиненост от други лица	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание (материали, инструменти, лични предпазни средства)	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Преценява типа и вида на необходимите материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на необходимите материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание		50
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
Общ брой точки:		100

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **5410303** „Декорация на сладкарски изделия“, професия код **541030** „Хлебар-сладкар е в точки, както следва:

- част по теория на професията - максимално 100 точки;
- част по практика на професията - максимално 100 точки.

Всяка част от държавния изпит е успешно положена при постигане на петдесет на сто от максималния брой точки.

Формирането на окончателната оценка от изпита е в съотношение - 40 процента частта по теория на професията и 60 процента частта по практика на професията от общия брой точки.

Окончателната оценка в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и се изчислява, както следва:

Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,4 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,6 \times$ получения брой точки от частта по практика на професията.

Окончателната оценка от брой точки се превръща в цифрова оценка с точност до 0,01 по формулата:

Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки \times 0,06.

Окончателната оценката от държавния изпит за придобиване на квалификация по професията е с количествен и качествен показател, с точност до 0,01 и се определя, както следва:

- а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател слаб;
- б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател среден;
- в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател добър;
- г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател много добър;
- д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател отличен.

VI. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. *Караджов, Г., Василева, Р., Николова, М. Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, София, 2007*
2. *Караджов, Г., Василева, Р., Николова, М. Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, София, 1998*
3. *Вангелов, А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Земиздат, София, 1993*
4. *Вановски, Т., Стойчева, Зл., Грудева, Цв., Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Матком, 2000*
5. *Неловска, П., Технология на сладкарските изделия, София, 1991*

6. *Сомов, Г., Илиев, Л., Кузева, М. Ръководство за практически занятия по технология на сладкарските изделия*
7. *Аунгер-Пфунф, Едит и колектив. Сладкарство, Дионис, 2008*
8. *Цончева, М., Мавродинов, Н. Основни познания за изобразителните изкуства*
9. *Димчев, В. Рисуване и изобразително изкуство, Народна просвета, 1980*
10. *Димчев, В. Методика на изобразителното изкуство, Просвета, 1993*
11. *Иванова, Н. История на дизайна, Наука и изкуство, 1984*
12. *Върбанов, П. Цветознание, Абагар, 1999*
13. *Йончев, В., Йончева, О. Древен и съвременен български шрифт. Български художник, 1982*

VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. инж. Кристина Стоименова – Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
2. инж. Илияна Танева –Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия код „.....“
специалност код „.....“

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)

Описание на дидактическите материали:

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)
(печат на училището/обучаващата институция)

б) Примерно индивидуално практическо задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И
СПЕЦИАЛНОСТТА,**

**ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професия код „.....“

специалност код „.....“

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

(вписва се темата на практическото задание)

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

.....
.....
.....
.....

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:

(име, фамилия)

(подпис)

Председател на изпитната комисия:.....

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/ръководител на обучаващата институция:.....

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

в) Примерно указание за разработване на писмен тест

- **примерно указание за работа за учениците/курсистите и примерни тестови задачи с еталон за оценяване и ключ на верните отговори**

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

Вие получавате тест, който съдържа ... задачи с различна трудност с максимален брой точки – 100. За всеки Ваш отговор ще получите определен брой точки, показан в долния десен ъгъл след всяка задача.

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професия „Хлебар-сладкар“, специалност „Декорация на сладкарски изделия“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак \times , а за другите типове задачи начина на отговор е описан в задачата.

При отбелязване на отговор, който искате да промените, оградете в кръгче грешното отбелязване и се подпишете пред него.

Някои задачи изискват не само познаване на учебното съдържание, но и логическо мислене, затова четете внимателно условията на задачите преди да посочите някой отговор.

Не отделяйте много време на въпрос, който Ви се струва труден, върнете се на него по-късно, ако Ви остане време.

Тестът е с продължителност астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

- **разработване на тест**

Броят и равнището на тестовите задачи по всеки критерий се определят съобразно равнището, на което трябва да бъде усвоено съответното учебно съдържание, като общият брой задачи по всеки критерий трябва да носи максималния брой точки.

1. Таксономия на Блум – равнища и примерни глаголи

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява

III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва
--	---	---

2. Примерна матрица на писмен тест по изпитна тема № 1

Разработва се от комисията за подготовка и оценяване на изпита - част по теория на професията, като към таблицата за критерии за оценка по всяка тема се разписват графи 3, 4 и 5.

Критерии за оценяване на изпитна тема №	Максимален Брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.
<i>I</i>	2	3	4	5
1. Характеризира особеностите на обикновеното пандишпаново тесто	10	3	1	
2. Обяснява технологията на приготвяне на обикновеното пандишпаново тесто и техниките за оформяне на декоративни основи	20	2	1	2
3. Изброява и описва видовете и формите в дизайна. Обяснява единството на форми и съдържание.	30	2	2	3
4. Изброява и описва методите за оформяне на сладкарските изделия и тяхното приложение	20	2	1	2
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	10	1	2	
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	10		1	1
Общ брой задачи:	26	10	8	8
Общ брой точки:	100	20	32	48
<p>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

3. Препоръчителни тестови въпроси и задачи според типа на отговора:

- **1-ва група: въпроси и задачи със свободен отговор;**
 - Въпроси и задачи за свободно съчинение;
 - Въпроси и задачи за тълкуване;

- **2-ра група: въпроси и задачи за допълване (с полуоткрит отговор);**
 - Въпроси и задачи за допълване на дума, или фраза или елемент от чертеж/схема;
 - Въпроси и задачи за заместване;
- **3-та група: въпроси и задачи с избран отговор**
 - Задачи с един или повече верни отговори;
 - Въпроси за избор между вярно и грешно

4. Примерни тестови задачи

4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете от смесването на кои цветове се получава виолетовия цвят:

- а) жълт и син
- б) жълт и зелен
- в) червен и син
- г) червен и зелен
- д) жълт и червен

<i>макс. 2 т.</i>

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

- Отговор в) – 2 точки
- При посочени повече от един отговор – 0 точки
- Всички останали отговори – 0 точки

4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Определете вярното твърдение:

- а) инвертният сироп замества гликозата в сладкарските разтвори и действа като антикристализатор
- б) инвертният сироп замества захарта в сладкарските разтвори и действа като подсладител
- в) инвертният сироп замества есенцията в сладкарските разтвори и действа като ароматизатор

<i>макс. 4 т.</i>

Еталон на верния отговор: а)

Ключ за оценяване:

Отговор а) - 4 точки;

При посочени повече от един отговор - 0 точки;

Всички останали отговори - 0 точки;

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Попълнете пропуснатите технологични операции при изработване на релефни фигури от шоколад

- 1 Подготовка на формите за отливане на шоколадови фигури
- 2 Темперирание на шоколада
- 3 Темперирания шоколад се излива във формите
- 4
- 5

макс. 6 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- 1 Подготовка на формите за отливане на шоколадови фигури
- 2 Шоколада се темперира
- 3 Темперирания шоколад се излива във формите
- 4 **Пълните форми се поставят за охлаждане при температура- 8-12° C
3 точки**
- 5 **Шоколадовите фигури се отделят след охлаждане чрез почукване на дъното на формите – 3 точки**