



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД09-190/ 21.01.2021 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 **6210901** „Лозаровинарство“ от професия код **621090** „Лозаровинар“ от професионално направление код **621** „Растениевъдство и животновъдство“.

21.1.2021 г.

**X**

---

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ  
Министър на образованието и науката  
Signed by: Krasimir Georgiev Valchev

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

	<b>Код по СППОО</b>	<b>Наименование</b>
<b>Професионално направление</b>	<b>621</b>	<b>Растениевъдство и животновъдство</b>
<b>Професия</b>	<b>621090</b>	<b>Лозаровинар</b>
<b>Специалност</b>	<b>6210901</b>	<b>Лозаровинарство</b>

Утвърдена със Заповед № РД09-190/ 21.01.2021 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 **6210901** „Лозаровинарство“, професия код **621090** „Лозаровинар“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО).

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 „Лозаровинар“, специалност „Лозаровинарство“.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от 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: Коренова система при лозата. Гъбни болести по лозата. Машины за химическа защита*

*Значение на кореновата система за лозовото растение. Видове корени при лозата. Мана и брашнеста мана по лозата – разпространение, симптоми, причинител на болестта, инкубационен период на гъбата, начини и средства за борба с болестта. Вентилаторни пръскачки – предназначение, общо устройство и работен процес.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва значението на кореновата система за лозовото растение.	<b>16</b>
2. Познава и описва видовете корени при лозата.	<b>18</b>
3. Описва разпространение, симптоми, причинител на болестта, инкубационен период на мана и брашнеста мана по лозата.	<b>26</b>
4. Посочва начини и средства за борба с болестите.	<b>20</b>
5. Познава и описва предназначението, устройството и работния процес при вентилаторните пръскачки.	<b>20</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### *Изпитна тема № 2: Вегетационни надземни органи при лозата. Машины за обработка на почвата*

*Многогодишни надземни органи – глава, стъбло, кордони, рамена. Двугодишни надземни органи – чепове, стрелки, плодни пръчки. Едногодишни надземни органи – филизи, летораста, пръчки и видове пъпки при лозата. Универсална лозарска машина – предназначение, общо устройство и схеми на нагласяване на работните органи.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Посочва и описва многогодишните надземни органи при лозата и значението им.	<b>22</b>
2. Посочва и описва двугодишните надземни органи при лозата и значението им.	<b>22</b>
3. Посочва описва едногодишните надземни органи при лозата и значението им.	<b>22</b>
4. Познава и описва предназначението и устройството на универсална лозарска машина.	<b>20</b>

5. Посочва схемите за нагласяване на работните органи.	14
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 3: Влияние на климатичните и почвени условия върху развитието на лозата. Класификация на микроорганизмите. Основни технологични операции при производството на вино**

*Влияние на температурата, влагата, светлината и хранителния състав на почвата върху развитието на лозата. Основни принципи на класификация на микроорганизмите. Бактерии и дрожди - размножаване, разпространение и значение. Алкохолна ферментация – същност, особености и видове. Получаване на закваска от селектирани дрожди.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва влиянието на температурата, влагата и светлината.	14
2. Описва влиянието на хранителния състав на почвата.	14
3. Познава и описва размножаване, разпространение и значение на бактерии и дрожди.	20
4. Посочва видовете алкохолна ферментация.	12
5. Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация.	20
6. Познава и описва получаването на закваска от селектирани дрожди.	20
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 4: Размножаване на лозата. Сортове лози за червени вина. Машини и съоръжения за създаване на посадъчен материал**

*Начини на размножаване при лозата. Вегетативно размножаване - размножаване чрез отводи, резници и чрез присаждане. Сортове грозде за червени вина – изисквания на потребителите към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Характеристика на сортовете „Гъмза”, „Каберне совиньон” и „Букет”. Садачна машина за резници - предназначение и общо устройство.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Посочва начините на размножаване при лозата.	12
2. Познава и описва вегетативното размножаване при лозата.	24
3. Посочва изискванията на потребителите към сортовете за червени вина и на сортовете към условията на отглеждане.	18
4. Характеризира сортовете „Гъмза”, „Каберне совиньон” и „Букет”.	26
5. Познава и описва предназначението и устройството на садачна машина за резници.	20
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 5: Производство на лозов посадъчен материал. Сортове лози за десертни вина. Неприятелите по лозата**

Производство на подложкови резници - изисквания към лозовите подложки, избор на място за лозов маточник, организация и подготовка на площта, засаждане на лозите в маточника, грижи през първите две години, грижи за маточника след втората година. Характеристика на сортовете „Мискет Отонел” и „Пловдивска малага”. Шарен гроздов молец - фактори, влияещи върху неприятеля и повреди, причинени от него и методи за борба.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва изискванията, организацията и грижите при производството на подложкови резници.	<b>26</b>
2. Описва грижите за маточника след втората година.	<b>16</b>
3. Характеризира сортовете „Мискет Отонел” и „Пловдивска малага”.	<b>22</b>
4. Описва шарен гроздов молец - фактори, влияещи върху неприятеля и повреди, причинени от него.	<b>20</b>
5. Посочва методите за борба с неприятеля.	<b>16</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 6: Производство на лозов посадъчен материал. Безсеменни сортове грозде. Класификация на микроорганизмите, морфология и размножаване**

Производство на резници за калеми- апробация на лозови насаждения, методи на селекция (на отбор), събиране на резници за калеми – изисквания към резниците. Съхраняване на резниците. Характеристика на сортовете „Русалка“, „Султанина“, „Безсеменен хибрид V-6“. Плесени и вируси – размножаване, разпространение, значение.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва производството и съхранението на резници за калеми.	<b>26</b>
2. Характеризира сорта „Русалка“.	<b>12</b>
3. Характеризира сортовете „Султанина“, „Безсеменен хибрид V-6“.	<b>22</b>
4. Плесени – размножаване, разпространение, значение.	<b>20</b>
5. Вируси – размножаване, разпространение, значение.	<b>20</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 7: Производство на лозов посадъчен материал. Вирусни болести. Машини за химическа защита.**

*Присаждане на маса – същност и видове. Подготовка на подложките и калемите. Стратификация – същност и начини. Вкореняване – същност и видове. Изваждане, сортиране и съхраняване на млади лозички. Инфекциозна хлороза - симптоми, борба с болестта. Мозайка - симптоми, борба с болестта. Прашалки – предназначение, общо устройство и работен процес.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва подготовката на материала за присаждане на маса.	<b>12</b>
2. Обяснява същността и начините на стратификация.	<b>16</b>
3. Обяснява същността и начините за вкореняване, изваждане, сортиране и съхраняване на млади лози.	<b>20</b>
4. Познава и описва болестта инфекциозна хлороза - симптоми, борба с болестта.	<b>16</b>
5. Познава и описва болестта мозайка - симптоми, борба с болестта.	<b>16</b>
6. Познава и описва предназначението, устройството и работения процес на прашалките.	<b>20</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 8: Създаване на нови лозови насаждения. Състав и обработка на вината. Машини за създаване на лозови насаждения**

*Създаване на ново лозово насаждение – предшественици, обработка на почвата, торене, маркиране на площта, срокове и засаждане на лозите. Състав на вината. Подобряване състава на вината. Купажирание. Машини за основна подготовка на почвата (плуг-риголвач, дълбокоразрохквач) – предназначение и общо устройство.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва технологичните операции при създаване на ново лозово насаждение.	<b>22</b>
2. Познава и описва състава на вината.	<b>20</b>
3. Познава и описва начините за подобряване състава на вината.	<b>18</b>
4. Познава и описва процеса купажирание.	<b>18</b>
5. Описва предназначението и устройството на плуга-риголвач и дълбокоразрохквача.	<b>22</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>



**Изпитна тема № 9: Създаване на нови лозови насаждения. Методи за борба срещу плевелите. Производство на сухи вина**

Агротехника на лозата - грижи през първите две години за млади лозови насаждения. Физико-механични методи за борба с плевелите. Биологична и химична борба с плевелите. Производство на бели сухи вина – особености, технологични операции. Производство на бяло вино от червено грозде.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Назовава и описва грижите за младите лозови насаждения през първите две години.	<b>18</b>
2. Познава и описва физико-механични методи за борба с плевелите.	<b>20</b>
3. Познава и описва биологична и химична борба с плевелите.	<b>20</b>
4. Познава и описва особеностите и технологичните операции при производство на бели сухи вина.	<b>24</b>
5. Познава и описва особеностите и технологичните операции при производство на бяло вино от червено грозде.	<b>18</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 10: Генеративни надземни органи при лозата. Основни технологични операции при производство на вино. Технологично обзавеждане за винопроизводство**

Грозд при лозата – същност и видове. Зърно при лозата – устройство и видове. Преработка на гроздето за получаване на мъст. Гроздова мъст – видове. Подобрява състава на мъстта. Апарати и инсталации за сулфитиране и десулфитиране – сулфитомер, поточен сулфитодозатор. Десулфитатор.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва същността, устройството и видовете грозд и зърно при лозата.	<b>20</b>
2. Познава преработката на гроздето за получаване на гроздовата мъст и видовете мъст.	<b>22</b>
3. Посочва начини за подобряване състава на гроздовата мъст.	<b>16</b>
4. Познава и описва приложението и устройството на сулфитомера и поточния сулфитодозатор.	<b>22</b>
5. Познава и описва приложението и устройството на десулфитатора.	<b>20</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 11: Годишен цикъл в развитието на лозата. Производство на специални вина. Машини за прибиране на грозде**

*Период на вегетация – същност. Фенологични признаци при отделните фази на развитие. Период на покой. Производство на ликьорни вина. Особенности. Технологични операции – обработка. Гроздокомбайн – предназначение, общо устройство и принцип на работа.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва периода на вегетация и отделните му фази на развитие при лозата.	<b>14</b>
2. Познава и описва периода на покой и фенологичните признаци на отделните фази на развитие на лозата.	<b>20</b>
3. Познава особеностите при производство на ликьорни вина.	<b>18</b>
4. Описва технологичните операции при производството на ликьорни вина.	<b>18</b>
5. Познава предназначението и описва устройството на гроздокомбайна.	<b>18</b>
6. Описва принципа на работа при гроздокомбайна.	<b>12</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 12: Коренова система при лозата. Производство на специални вина. Технологично обзавеждане за винопроизводство**

*Морфологично и анатомично устройство на корена при лозата. Физиологични особености на кореновата система при лозата. Производство на полусухи и полусладки вина - особености и технологични операции. Машини и апарати за получаване на гроздова и плодова мьст. Комбинирана машина за смачкване и оцеждане на кашата.*

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава и описва морфологично и анатомично устройство на корена при лозата.	<b>18</b>
2. Посочва и описва физиологични особености на кореновата система при лозата.	<b>18</b>
3. Познава и описва особеностите и технологията за производство на полусухи и полусладки вина.	<b>26</b>
4. Назовава машините и апаратите за получаване на гроздова и плодова каша.	<b>14</b>
5. Описва – приложението, устройството и действието на комбинирана машина за смачкване и оцеждане на гроздова каша.	<b>24</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 13: Райониране на лозарството в България. Неприятелите по лозата. Състав и обработка на вината.**

Направления на лозаровинаството в зависимост от екологичните условия. Същност на понятията район и микрорайон. Лозов акар - фактори, влияещи върху неприятеля и повреди, причинени от него. Методи за борба. Бистрене на вината. Видове потъмнявания. Механизъм на бистрението. Видове бистрители.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Познава направленията в лозаровинаството в зависимост от екологичните условия.	<b>18</b>
2. Посочва същността на понятията район и микрорайон.	<b>14</b>
3. Познава и описва неприятеля лозов акар - фактори, влияещи върху неприятеля и повреди, причинени от него.	<b>18</b>
4. Посочва методите за борба срещу лозов акар.	<b>14</b>
5. Познава видовете потъмняване при вината	<b>14</b>
6. Обяснява процеса бистрене на вината и посочва видовете видове бистрители.	<b>22</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 14: Сортове лози за бели вина. Производство на специални вина. Технологично обзавеждане за винопроизводство**

Класификация на сортовете лози за бели вина. Характеристика на сортовете „Мискет варненски“, „Шардоне“ и „Ризлинг български“. Производство на шумящи вина. Класификация. Сортове грозде за производство на шумящи вина. Апарати и съоръжения за производство на шумящи вина. Акратофори за периодична шампанизация.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Посочва класификацията на сортовете лози за бели вина.	<b>10</b>
2. Характеризира сорта „Мискет варненски“.	<b>10</b>
3. Характеризира сорта „Шардоне“.	<b>10</b>
4. Характеризира сорта „Ризлинг български“.	<b>10</b>
5. Посочва класификацията на шумящите вина.	<b>10</b>
6. Описва технологията за производство на шумящи вина.	<b>18</b>
7. Посочва сортове грозде за производство на шумящи вина.	<b>8</b>
8. Назовава апарати и съоръжения за производство на шумящи вина	<b>8</b>
9. Описва механизма на действие на акратофори за периодична шампанизация.	<b>16</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 15: Десертни сортове грозде. Микробиологични процеси при производството на храни и напитки. Технологично обзавеждане за бутилиране.**

Десертни сортове грозде – изисквания на консуматора към сортовете и на сортовете към условията на отглеждане. Ранозрели десертни сортове – „Плевен“, „Супер ран Болгар“, „Мискет русенски“. Средно- и къснозреещи десертни сортове – „Болгар“, „Хамбургски мискет“. Микрофлора и микробна развала. Основни принципи на микробиологичния и санитарно - хигиенен контрол. Пълначно-дозиращи машини – класификация, устройство и принцип на действие.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Посочва изискванията на консуматора към ранозреещите десертни сортове и на сортовете към условията на отглеждане.	<b>12</b>
2. Характеризира ранозрели десертни сортове – Плевен, Супер ран Болгар, Мискет русенски.	<b>16</b>
3. Характеризира средно- и къснозреещи десертни сортове – Болгар, Хамбургски мискет.	<b>16</b>
4. Познава и описва особеностите на микрофлората и микробната развала.	<b>18</b>
5. Познава и описва принципите на микробиологичния и санитарно – хигиенния контрол.	<b>18</b>
6. Описва класификацията, устройството и принципа на действие на пълначно-дозиращите машини.	<b>20</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема №16: Сортове с повишена устойчивост. Оползотворяване на вторични суровини от винопроизводството. Технологично обзавеждане за стабилизиране на вина**

Сортове грозде с повишена устойчивост на ниски зимни температури и гъбни болести – обща характеристика, изисквания към сортовете. Характеристика на сортовете „Сторгозия“ и „Дружба“. Вторични суровини – видове, състав и значение. Съхранение и оползотворяване на ферментирани джибри. Оползотворяване на неферментирани (сладки/джибри). Кондензатори и изпарители – приложение, устройство и принцип на действие.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва общата характеристика на сортовете с повишена устойчивост.	<b>14</b>
2. Характеризира сортовете „Сторгозия“ и „Дружба“.	<b>18</b>
3. Посочва видове, състав и значение на вторичните суровини от винопроизводството.	<b>16</b>
4. Познава и описва съхранението и оползотворяване на ферментирани джибри.	<b>16</b>

5. Познава и описва оползотворяването на неферментирани (сладки/джибри).	16
6. Познава и описва приложението, устройството и принципа на действие на кондензаторите и изпарителите при стабилизиране на вината.	20
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 17: Сортове лози за червени вина. Производство на сухи вина. Бутилиране на вина. Експлоатация на земеделските машини в лозарството**

Новоселекционирани български сортове – „Букет“, „Тракийска слава“, „Рубин“, „Хеброс“. Грижи за младите вина. Съхранение. Доливане. Претакане. Методи за бутилиране – топло и студено стерилно бутилиране. Техническо обслужване на машините в лозарството.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Характеризира новоселекционирани български сортове – „Букет“, „Тракийска слава“, „Рубин“, „Хеброс“.	22
2. Познава и описва грижите за младите вина.	20
3. Обяснява топлото и студено стерилно бутилиране.	18
4. Описва материалите за бутилиране на вино.	16
5. Посочва техническо обслужване на машините в лозарството.	22
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

**Изпитна тема № 18: Размножаване на лозата. Производство на специални вина. Закон за виното и нормативни актове към него**

Размножаване чрез присаждане – същност. Присаждане на място на зряло. Афинитет между подложката и присадника – степени на влияние. Производство на безалкохолни гроздови продукти. Производство на гроздов сок. Производство на гроздов концентрат. Закон за виното и спиртните напитки. Наредба за разновидностите специални вина и правилата за тяхното производство.

<b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</b>	<b>Максимален брой точки</b>
1. Описва същността на размножаване чрез присаждане.	14
2. Познава и описва присаждане на място на зряло и афинитета между подложката и присадника.	20
3. Познава и описва технологична схема за производство на безалкохолни гроздови продукти.	24
4. Описва технологична схема за производство на гроздов сок и гроздов концентрат.	22

5. Посочва основните акценти в Закона за виното и нормативните актове към него.	20
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>

#### 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:**

Ампелографска характеристика на винени сортове лози.

##### **1. Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното задание:**

- Да се разпознаят и определят предоставените сортове грозде;
- Да се определи производственото им направление (за червени, бели или десертни вина);
- Да се направи кратка сравнителна характеристика между предоставените сортове грозде.

##### **2. 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>Тежест</i>
<b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>		<b>да/не</b>
<p>1.1. Избира и използва правилно лични предпазни средства</p> <p>1.2. Правилно и по безопасен начин използва предметите и средствата на труда</p> <p>1.3. Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, дефинира и спазва предписания за своевременна реакция</p> <p>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 <b>слаб (2)</b>.</p>		
<b>2. Ефективна организация на работното място</b>		<b>5</b>
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	
<b>3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията</b>		<b>5</b>
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	
<b>4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание</b>		<b>20</b>
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	
<b>5. Спазване на технологичната последователност на операциите според практическото изпитно задание</b>		<b>20</b>
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Спазва технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
<b>6. Качество на изпълнението на индивидуалното практическо задание</b>		<b>50</b>
6.1. Всяка завършена операция съответства на изискванията на съответната технология	20	

б.2. Крайното изделие съответства на зададените технически параметри	20	
б.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	
<b>Общ брой точки:</b>		<b>100</b>

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалността код **6210901** „Лозаровинарство“, професия код **621090** „Лозаровинар“ 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 x получения брой точки от частта по теория на професията + 0,6 x 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 x 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. Брайков, Димитър и колектив „Лозарство“, Академично издателство на АУ – 2005 г.
2. Радулков, Любомир и колектив. Ръководство за упражнения по лозарство. в Издателство „Христо Г. Данов“, Пловдив, 1978 г.
3. Проф. Вакарелски, Й. и колектив. Механизация на селското стопанство, II част, Земиздат, 1987 г.
4. Проф. к.т.н. инж. Янков, А. и колектив. Технология на виното и високоалкохолните напитки, Земиздат, София, 1990 г.
5. Маринов, М. Технология на виното и ВАН, Земиздат, София, 1990 г.
6. Проф. д.б.н Карова, Е. Микробиология, четвърто издание, Академично издателство на УХТ, Пловдив, 2001 г.
7. Интернет – информация.

## **VII. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ**

1. Ивайло Семов – Професионална гимназия по селско стопанство „Земя“, град Провадия
2. Таня Накова – Професионална гимназия по земеделие „Стефан Цанов“, град Кнежа
3. Стефана Узунова – Професионална гимназия по селско стопанство и икономика, град Свиленград



**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 621090 „Лозаровинар“  
специалност код 6210901 „Лозаровинарство“**

**Индивидуално практическо задание №.....**

На ученика/обучавания .....

(трите имена на ученика/обучавания)

от .....клас/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 „.....“, специалност „.....“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак X, 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
<b>I. Знание 0 - 2 точки</b>	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира

<b>II. Разбиране 0 - 4 точки</b>	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
<b>III. Приложение 0 - 6 точки</b>	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 № 1	Максимален Брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Познава и описва значението на кореновата система за лозовото растение.	16	4	2	
2. Познава и описва видовете корени при лозата.	18	3	3	
3. Описва разпространение, симптоми, причинител на болестта, инкубационен период на мана и брашнеста мана по лозата.	26	1	3	2
4. Посочва начини и средства за борба с болестите.	20	2	1	2
5. Познава и описва предназначението, устройството и работния процес при вентилаторните пръскачки.	20	2	4	
<b>Общ брой задачи:</b>	<b>29</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>4</b>
<b>Общ брой точки:</b>	<b>100</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	<b>24</b>
<b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> </ul>				

## 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 кои от изброените видове корени при лозата имат най – голямо значение:

- а) стъпателни;
- б) повърхностни;
- в) междинни;
- г) основни.

<i>макс. 2 т.</i>
-------------------

**Еталон на верния отговор:** а)

**Ключ за оценяване:**

Отговор а) – 2 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

##### 4.2. Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

Разпознайте на коя от снимките са показани симптоми на нападение от брашнеста мана по гроздето на лозата:



Снимка №1

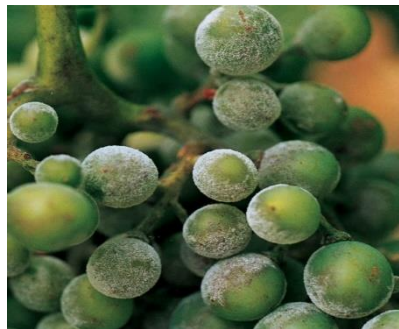


Снимка №2

**макс. 4 т.**



Снимка №3



Снимка №4

**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

Снимка №1 – 0 точки;

Снимка №2 – 0 точки;

Снимка №3 – 0 точки;

**Снимка №4 – 4 точки.**

**4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:**

Съставете кратка схема с най - критичните фенофази от развитието на лозата за нападение от обикновена мана и подходящите за тях групи фунгициди.

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- .....

**Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:**

**макс. 6 т.**

- 1) Фенофаза „поява на ресата“ – локално системни или системни фунгициди – 2 точки;
- 2) Фенофаза „цъфтеж“ - локално системни или системни фунгициди – 2 точки;
- 3) Фенофаза големина на зърната „грахово зърно“ - локално системни или системни фунгициди – 2 точки.