



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД09 – 2717/01.10.2021 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 трета степен на професионална квалификация за специалност код **5410102** „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ от професия код **541010** „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“ от професионално направление код **541** „Хранителни технологии“ съгласно приложението.

X

ПРОФ. НИКОЛАЙ ДЕНКОВ
Министър на образованието и науката

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА

ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ

НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

	Код по СППОО	Наименование
Професионално направление	541	Хранителни технологии
Професия	541010	Техник-технолог в хранително- вкусовата промишленост
Специалност	5410102	Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия

Утвърдена със Заповед № РД09 – 2717/01.10.2021 г.

София, 2021 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалност код **5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“**, професия код **541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“** 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 трета степен по изучаваната професия **„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“**, специалност **„Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“**.

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. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

За държавен изпит за придобиване на професионална квалификация:

1. Част по теория на професията:
 - 1.1. изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема;
 - 1.2. критерии за оценяване на резултатите от обучението по всяка изпитна тема;
 - 1.3. матрица на писмен тест по всяка изпитна тема;
 - 1.4. критерии и показатели за оценяване на дипломния проект и неговата защита.
2. Част по практика на професията:
 - 2.1. указание за съдържанието на индивидуалните задания;
 - 2.2. критериите за оценяване на резултатите от обучението.
3. Система за оценяване.
4. Препоръчителна литература.
5. Приложения:
 - а. изпитен билет - част по теория на професията;
 - б. индивидуално задание по практика;
 - в. указание за разработване на писмен тест;
 - г. индивидуално задание за разработване на дипломен проект;
 - д. указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект;
 - е. рамка на рецензия на дипломен проект.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

I. Изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по темите, критерии за оценяване на резултатите и матрица на писмен тест по всяка изпитна тема

Изпитна тема № 1: Производство на основни видове пшеничен хляб

Видове. Качествена характеристика. Рецептурни различия на основните видове хляб. Пшенични брашна тип „500“, тип „700“ и тип „1150“- качествена характеристика, условия за съхранение. Технологична схема за производство на хляб „Стара Загора“ по двуфазен начин. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичните параметри при производство на основни видове хляб по двуфазен начин. Поточна линия за производство на хляб с агрегат с непрекъснато действие - състав на линията, позициониране, принцип на работа, правила за безопасна експлоатация. Технологичен контрол при производство на основни видове хляб. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно хигиенни изисквания към производствените помещения. Примерна инструкция за почистване и дезинфекция. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на основен вид хляб на /от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на поточна линия за производство на хляб с агрегат с непрекъснато действие

Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Познава типовете на основните видове хляб и описва качествената им характеристика. Определя рецептурните различия на основните видове хляб.	10
2. Описва качествената характеристика на типовете пшенични брашна и условията за съхранение.	10
3. Чертае технологична схема за производство на хляб „Стара Загора“ по двуфазен начин. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметрите при производство на основни видове хляб по двуфазен начин.	28
4. Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на работа на линията и правилата за безопасна експлоатация.	18
5. Познава видовете контрол при производството на основни видове хляб и определя параметри и показатели по които се извършва.	14
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	8
7. Познава санитарно- хигиенните изисквания към производствените помещения. Съставя примерна инструкция.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 1/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Познава типовете на основните видове хляб и описва качествена им характеристика. Определя рецептурните различия на основните видове хляб.	10	2		1	
2. Описва качествена характеристика на типовете пшенични брашна и условията за съхранение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на хляб „Стара Загора“ по двуфазен начин. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при производство на основни видове хляб по двуфазен начин.	28	1	1	1	2
4. Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на работа на линията и правилата за безопасна експлоатация.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол при производството на основни видове хляб и определя параметри и показатели по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Познава санитарно- хигиенните изисквания към производствените помещения. Изготвя примерна инструкция.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 2: Производство на специални видове пшеничен хляб

Класификация на специални видове хляб. Рецептурни различия на специални видове хляб с обогатена рецептура. Хлебна мая-качествена характеристика, условия за съхранение. Технологична схема за производство на хляб тип „Парижка франзела“. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичните параметри при

класификация на информацията:
Ниво 0, [TLP-WHITE]

производство на специални видове хляб с обогатена и необогатена рецептура. Технологично оборудване за производство на хляб тип „Парижка франзела“- състав, позициониране. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на пружер за междинна ферментация. Технологичен контрол при производството на специални видове хляб. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното оборудване. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на специален вид хляб на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на пружер за междинна ферментация. Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2		Максимален брой точки
1. Класифицира специалните видове хляб. Определя рецептурните различия на специалните видове хляб с обогатена рецептура.		10
2. Описва качествена характеристика на хлебната мая и условията за съхранение.		10
3. Чертае технологична схема за производство на хляб тип „Парижка франзела“. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при производство на специални видове хляб с обогатена и необогатена рецептура.		28
4. Подбира подходящо оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машините и съоръженията. Описва устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пружер за междинна ферментация.		18
5. Познава видовете контрол на производство и определя параметрите и показателите по които се извършва.		14
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.		8
7. Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичното оборудване.		8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.		4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 2/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6

1. Класифицира специалните видове хляб. Определя рецептурните различия за специални видове хляб с обогатена рецептура.	10	2		1	
2. Описва качествена характеристика на хлябна мая и условията за съхранение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на хляб тип „Парижка франзела“. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при производство на специални видове хляб с обогатена и необогатена рецептура.	28	1	1	1	2
4. Подбира подходящо оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машините и съоръженията. Описва устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на пружер за междинна ферментация.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол на производство и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичното оборудване.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 3: Производство на ръжено-пшенични видове хляб

Видове. Рецептурни различия на ръжено-пшеничните видове хляб. Ръжено брашно-качествена характеристика, условия за съхранение. Особености на ръженото брашно. Технологична схема на ръжено-пшеничен хляб. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичните параметри на окончателната ферментация и изпичане на пшеничния и ръжено-пшеничния хляб. Поточна линия за производство на хляб – технологично оборудване. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при окончателна ферментация и изпичане на ръжено-пшеничен хляб. Права и задължения на работодателя и работниците за здравословни и

класификация на информацията:
Ниво 0, [TLP-WHITE]

безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на ръжено-пшеничен вид хляб на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на поточна линия за производство на хляб. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Изброява видовете ръжено-пшеничен хляб. Определя рецептурните различия на ръжено-пшеничните видове хляб.	10
2. Описва качествена характеристика на ръженото брашно и условията за съхранение. Обяснява особеностите на ръженото брашно.	10
3. Чертае технологична схема за производство на ръжено-пшеничен хляб. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметрите на окончателната ферментация и изпичане на пшеничния и ръжено-пшеничния хляб.	28
4. Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация на поточната линия за производство на хляб.	18
5. Обяснява технологичния контрол при окончателна ферментация и изпичане на ръжено-пшеничен хляб и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Познава правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд.	8
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към персонала.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 3/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Изброява видовете ръжено-пшеничен хляб. Определя рецептурните различия на ръжено-пшеничните видове хляб.	10	2		1	
2. Описва качествена характеристика на ръжено брашно и условията за съхранение. Обяснява особеностите на ръженото брашно.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема за производство на ръжено-пшеничен хляб. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява	28	1	1	1	2

параметрите на окончателната ферментация и изпичане на пшеничния и ръжено-пшеничния хляб.					
4. Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация на поточната линия за производство на хляб.	18	2	2	1	
5. Обяснява технологичния контрол при окончателна ферментация и изпичане на ръжено-пшеничен хляб и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към персонала.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 4: Производство на диетични видове хляб

Видове диетичен хляб. Рецептурни различия на диетични видове хляб. Вода-изисквания, технологично значение. Технологична схема за производство на диетичен хляб с повишено съдържание на белтъчини и с намалено съдържание на въглехидрати. Технология на производството. Избор на технологично оборудване за производство на диетичен вид хляб. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на тестомесачна машина. Технологичен контрол при замесване на диетични видове хляб. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към складови помещения и хладилни съоръжения, чек-лист за отразяване на хигиенното състояние. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на диетичен вид хляб на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали: Схеми на технологично обзавеждане за производство на хляб (с възможност за избор на тестомесачна машина). Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4

Максимален брой точки

1. Познава видовете диетичен хляб. Определя рецептурните различия на диетични видове хляб..	10
2. Описва изискванията към водата и технологичното ѝ значение.	10
3. Съставя технологична схема за производство на диетичен хляб с повишено съдържание на белтъчини и с намалено съдържание на въглехидрати. Обяснява технологичния процес.	28
4. Подбира подходящо технологично оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машините и съоръженията. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестомесачна машина.	18
5. Обяснява технологичния контрол при замесване на диетични видове хляб и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към складовите помещения и хладилните съоръжения. Посочва примерни данни в чек листа.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 4/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Познава видовете диетичен хляб. Определя рецептурните различия на диетични видове хляб.	10	2		1	
2. Описва изискванията към водата за замесване и обяснява технологичното ѝ значение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на диетичен хляб с повишено съдържание на белтъчини и с намалено съдържание на въглехидрати. Обяснява технологичния процес.	28	1	1	1	2
4. Подбира подходящо технологично оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машините и съоръженията. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестомесачна машина.	18	2	2	1	
5. Обяснява технологичния контрол при замесване на диетични видове хляб и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	

7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към складовите помещения и хладилните съоръжения. Посочва примерни данни в чек- листа.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 5 Производство на кифлени изделия

Класификация. Качествена характеристика. Сравнителна характеристика на суровинния състав на основните видове теста за кифли. Захарни вещества - качествена характеристика и условия за съхранение. Технологична схема за производство на кифлени изделия. Технологичен процес- същност. Сравнителна характеристика на параметрите на окончателната ферментация на кифлени и козуначени изделия. Комплексно-механизирана линия за производство на кифлени изделия. Състав на линията, принцип на действие и правила за безопасна експлоатация. Системи за контрол и управление на качеството. Предимства и принципи и на системата НАССР. Начален инструктаж на работници и служители по здравословни и безопасни условия на труд. Документиране. Хигиенни изисквания към санитарно-битовите помещения. Примерни данни в чек-лист за отразяване на хигиенното състояние. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на кифлено изделие на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на комплексно-механизирана линия за производство на кифлени изделия. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Класифицира кифлените изделия. Описва качествената им характеристика. Определя различията в суровинния състав на основните видове теста за кифли.	10
2. Описва качествената характеристика на захарните вещества и посочва условията за съхранение.	10
3. Съставя технологична схема за производство на кифлени изделия. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на окончателната ферментация на кифлени и козуначени изделия.	28

4. Описва състава на технологичното оборудване на поточната линия и обяснява принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация.	18
5. Познава системите за контрол и управление на качеството и обяснява предимствата и основните принципи на системата НАССР.	14
6. Обяснява същността на началния инструктаж на работници и служители по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му.	8
7. Описва хигиенните изисквания и посочва примерни данни в чек-лист.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 5/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Класифицира кифлените изделия. Описва качествена им характеристика. Определя различията в суровинния състав на основните видове теста за кифли.	10	2		1	
2. Описва качествена характеристика на захарните вещества и посочва условията за съхранение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на кифлени изделия. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на окончателната ферментация на кифлени и козуначени изделия.	28	1	1	1	2
4. Описва състава на технологичното оборудване на поточната линия и обяснява принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация.	18	2	2	1	
5. Познава системите за контрол и управление на качеството и обяснява предимствата и основните принципи на системата НАССР.	14	1	1		1
6. Обяснява същността на началния инструктаж на работници и служители по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му.	8	1		1	
7. Описва хигиенните изисквания и посочва примерни данни в чек-лист.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“
- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

Изпитна тема № 6: Производство на банични изделия

Класификация. Качествена характеристика. Рецептурни различия на баници, бюрек и тутманик. Млечни продукти-видове, качествена характеристика и условия за съхранение. Технологична схема за производство на баници. Технологичен процес-същност. Сравнителна характеристика на параметрите на технологичния процес при производство на баници и тутманик. Технологично оборудване за производство на банични изделия. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа с тестоделителна машина. Контрол на технологичния процес при изпичане, пакетиране и съхранение. Параметри и показатели, подлежащи на контрол. Инструктаж на работното място на работниците и служителите по здравословни и безопасни условия на труд. Документиране. Санитарно-хигиенни изисквания към транспортните средства. Чек-лист за хигиенно състояние на превозното средство. Чуждоезикови знания: описание на рецептурата и технологичните операции при производството на банично изделие на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на технологично оборудване за производство на банични изделия (с възможност за избор на тестоделителна машина). Текст за превод на/от изучавания чужд език

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6:</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Класифицира банични изделия. Описва качествена им характеристика. Определя различията в рецептурния състав на баници, бюрек и тутманик.	10
2. Посочва видове млечни продукти, описва качествена им характеристика и условията за съхранение.	10
3. Чертае технологична схема за производство на баници. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на технологичния процес при производство на баници и тутманик.	28
4. Подбира подходящо оборудване за производство на банични изделия. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа с тестоделителна машина.	18
5. Обяснява видовете и методите за контрол на технологичния процес при изпичане, пакетиране и съхранение и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Обяснява целта на инструктажа на работното място на работниците и служителите по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му.	8
7. Описва санитарно-хигиенни изисквания към транспортните средства. Съставя примерен чек-лист за санитарно състояние.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4

Общ брой точки:	100
------------------------	------------

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 6/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I Знание 0-2 т.	II Разбиране 0-4 т.	III Приложение 0-6 т.	IV Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Класифицира банични изделия. Описва качествената им характеристика. Сравнява рецептурите на баници, бюрек и тутманик.	10	2		1	
2. Посочва видове млечни продукти, описва качествената им характеристика и условията за съхранение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на баници. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на технологичния процес при производство на баници и тутманик.	28	1	1	1	2
4. Подбира подходящо оборудване за производство на банични изделия. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа с тестоделителна машина.	18	2	2	1	
5. Обяснява видовете и методите за контрол на технологичния процес при изпичане, пакетиране и съхранение и посочва параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Обяснява целта на инструктажа на работното място на работниците и служителите по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му.	8	1		1	
7. Описва санитарно-хигиенни изисквания към транспортните средства. Съставя примерен чек-лист за санитарно състояние.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 7: Производство на гевречени изделия

Класификация на гевречени изделия. Качествена характеристика. Рецептурни различия на тестата за варени и яйчни гевреци. Готварска сол-качествена характеристика, условия за съхранение. Технологично значение на готварската сол. Технологична схема за производство на варени гевреци. Технологичен процес-същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производството на варени и яйчни гевреци. Технологично оборудване за производство на варени гевреци-позициониране на машините и съоръженията. Избор на съоръжение за изпичане-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при производството на варени гевреци. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Физични замърсители при производството на гевречени изделия, хигиенни превантивни мерки за недопускането им. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на гевречено изделие на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на технологично обзавеждане за производство на гевречени изделия (с възможност за избор на съоръжение за изпичане). Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Класификация на гевречените изделия. Описва качествена характеристика. Сравнява рецептурите на варени и яйчни гевреци.	10
2. Описва качествена характеристика на готварската сол и условията за съхранение. Обяснява технологично значение на готварската сол.	10
3. Съставя технологична схема за производство на варени гевреци. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на варени и яйчни гевреци.	28
4. Изброява подходящото технологично оборудване. Избира съоръжение за изпичане. Обосновава избора и позиционирането на машините и съоръженията. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за изпичане.	18
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8
7. Описва възможните физични замърсители при производство на гевречени изделия и хигиенни превантивни мерки за недопускането им.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 7/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	2	3	4	5	6
1. Класификация на гевречените изделия. Описва качествена характеристика. Сравнява рецептурите на варени и яйчни гевреци.	10	2		1	
2. Описва качествена характеристика на готварската сол и условията за съхранение. Обяснява технологично значение на готварската сол.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на варени гевреци. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на варени и яйчни гевреци.	28	1	1	1	2
4. Изброява подходящо технологично оборудване. Избира съоръжение за изпичане. Обосновава избора и позиционирането на машините и съоръженията. Описва устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за изпичане.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Описва възможните физични замърсители при производство на гевречени изделия и хигиенни превантивни мерки за недопускането им.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<p><u>При оценка на резултатите от теста</u> 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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 8: Производство на маслени изделия

Видове маслени изделия. Сравнителна характеристика на рецептурите за милинки и масленки. Мазнини- видове, качествена характеристика, условия за съхранение. Технологична схема за производство на милинки. Технологичен процес- същност. Сравнителна характеристика на технологичните параметрите при замесване и окончателна ферментация на милинки и масленки. Технологично оборудване за производство на милинки, позициониране. Избор на тестомесачна машина- устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Текущ контрол. Дневник за текущ контрол. Периодичен инструктаж по безопасност, хигиена на труда и противопожарна охрана. Документиране. Хигиенни изисквания към опаковката и етикетировката на готовата продукция. Чуждоезикови знания: описание на рецептурата и технологичните операции при производството на маслено изделие на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на подходящи тестомесачни машини за производство на милинки (с възможност за избор). Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Класифицира маслените изделия. Сравнява рецептурите за производство на милинки и масленки.	10
2. Познава видовете мазнини, описва качествена им характеристика и условията за съхранение.	10
3. Чертае технологична схема за производство на милинки. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при замесване и окончателна ферментация на милинки и масленки.	28
4. Изброява подходящо технологично оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машини и съоръжения. Избира тестомесачна машина и обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа.	18
5. Познава вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Обяснява дейностите и същността на текущия контрол. Описва съдържанието на дневник за текущ контрол.	14
6. Обяснява целта на периодичния инструктаж по безопасност, хигиена и противопожарна охрана и документирането му.	8
7. Описва хигиенни изисквания към опаковката и етикетировката на готовата продукция	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 8/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	2	3	4	5	6
1. Класифицира маслените изделия. Сравнява рецептурите за производство на милинки и масленки.	10	2		1	
2. Познава видовете мазнини, описва качествената им характеристика и условията за съхранение.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема за производство на милинки. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при замесване и окончателна ферментация на милинки и масленки.	28	1	1	1	2
4. Изброява подходящо технологично оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машини и съоръжения. Избира тестомесачна машина и обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа.	18	2	2	1	
5. Познава вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Обяснява дейностите и същността на текущия контрол. Описва съдържанието на дневник за текущ контрол.	14	1	1		1
6. Обяснява целта на периодичния инструктаж по безопасност, хигиена и противопожарна охрана и описва документирането му.	8	1		1	
7. Описва хигиенните изисквания към опаковката и етикетировката на готовата продукция.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 9: Производство на пържени хлебни изделия

Видове пържени хлебни изделия. Сравнителна характеристика на рецептурите за производство на мекици и понички. Мляко-видове, качествена характеристика, условия за

класификация на информацията:
Ниво 0, [TLP-WHITE]

съхранение. Технологична схема за производство на понички. Технологичен процес-същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производството на мекици и понички. Технологично оборудване за производство на пържени хлебни изделия. Съоръжение за пържене- устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Изходящ контрол. Дневник за изходящ контрол. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Химични замърсители при производството на пържени хлебни изделия, хигиенни превантивни мерки за недопускането им. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на пържено хлебно изделие на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на съоръжение за пържене. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9		Максимален брой точки
1. Класифицира пържените хлебни изделия. Сравнява рецептурите за производство на мекици и понички.		10
2. Познава видовете мляко, описва качествена им характеристика и условията за съхранение.		10
3. Съставя технологична схема за производство на понички. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на мекици и понички.		28
4. Подбира подходящо оборудване. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за пържене.		18
5. Познава вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Обяснява дейностите и същността на изходящия контрол. Описва съдържанието на дневник за изходящ контрол.		14
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.		8
7. Описва възможните химични замърсители при производство на пържени хлебни изделия и хигиенните превантивни мерки за недопускането им.		8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.		4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 9/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Класифицира пържените хлебни изделия. Сравнява рецептурите за производство на мекици и понички.	10	2		1	

2. Познава видовете мляко, описва качествената им характеристика и условията за съхранение.	10	1	2		
3. Съставя технологична схема за производство на понички. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на мекици и понички.	28	1	1	1	2
4. Подбира подходящо оборудване. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за пържене.	18	2	2	1	
5. Познава вътрешно-фирмени системи за контрол и управление на качеството. Обяснява дейностите и същността на изходящия контрол. Описва съдържанието на дневник за изходящ контрол.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Описва възможните химични замърсители при производство на пържени хлебни изделия и хигиенните превантивни мерки за недопускането им.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 10: Производство на пандишпаново тесто и изделия от него

Видове полуфабрикати от пандишпаново тесто- сравнителна характеристика. Изделия от пандишпаново тесто. Необходими суровини и материали-видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема за производство на пандишпанови основи. Технологичен процес-същност. Технологично оборудване за приготвяне на тестото. Универсален миксер-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при производство на пандишпаново тесто и основи от него. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Хигиенни изисквания към съхраняването на изделията от пандишпаново тесто. Контрол при съхранението. Документиране. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от пандишпаново тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали: Схема на универсален миксер. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10		Максимален брой точки
1. Познава и сравнява полуфабрикатите от пандишпаново тесто. Класифицира изделията от него.		10
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.		10
3. Чертае технологична схема за производство на пандишпанови основи и посочва технологичните параметри. Обяснява технологичния процес.		28
4. Изброява технологичното оборудване за производство на основи от пандишпаново тесто. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер.		18
5. Познава видовете контрол на технологичния процес и определя параметрите и показателите по които се извършва.		14
6. Описва опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.		8
7. Описва хигиенни изисквания и контрола при съхранение на изделията от пандишпаново тесто.		8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.		4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 10/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Познава и сравнява полуфабрикатите от пандишпаново тесто. Класифицира изделията от него.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема за производство на пандишпанови основи и посочва технологичните параметри. Обяснява технологичния процес.	28	1	1	1	2
4. Изброява технологичното оборудване за производство на основи от пандишпаново тесто. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол на технологичния процес и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	

7. Описва хигиенни изисквания и контрола при съхранение на изделията от пандишпаново тесто.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 11: Производство на индианово и бишкотено тесто и изделия от тях

Сравнителна характеристика на индианово и бишкотено тесто и на изделията от тях. Необходими суровини и материали - видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема за производство на основи от бишкотено тесто. Технологичен процес- същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при прооизводството на основи от пандишпаново, индианово и бишкотено тесто. Технологично оборудване за изпичане на индианови и бишкотени основи- конвектомат или ротационна пещ. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Определяне на криритични контролни точки (ККТ) при производство на основи от бишкотено тесто. Контрол на ККТ и определяне на допустимите граници. Начален инструктаж на работници и служители по безопасност, хигиена на труда и противопожарна охрана. Документирание. Отстраняване и обезвреждане на отпадъци в производствения обект. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от бишкотено тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на конвектомат или ротационна пещ (по избор на ученика). Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на индианово и бишкотено тесто и на изделията от тях.	10
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10
3. Чертае технологична схема и посочва технологичните параметри. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на пандишпаново, индианово и бишкотено тесто.	28

4. Обяснява предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ротационна пещ или конвектомат. Описва начините на регулиране и контрол.	18
5. Дефинира ККТ. Определя критични контролните точки при производството и определя допустимите граници.	14
6. Обяснява целта на началния инструктаж по безопасност, хигиена и противопожарна охрана и описва документирането му.	8
7. Познава правилата за отстраняване и обезвреждане на отпадъци.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 11/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
1	2	3	4	5	6
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на индианово и бишкотено тесто и на изделията от тях.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема и посочва технологичните параметри. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на пандишпаново, индианово и бишкотено тесто.	28	1	1	1	2
4. Обяснява предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ротационна пещ или конвектомат. Описва начините на регулиране и контрол.	18	2	2	1	
5. Дефинира ККТ. Определя критичните контролни точки при производството и определя допустимите граници.	14	1	1		1
6. Обяснява целта на началния инструктаж по безопасност, хигиена и противопожарна охрана и описва документирането му.	8	1		1	
7. Познава правилата за отстраняване и обезвреждане на отпадъци.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:					

- 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“
- 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“
- 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“
- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

Изпитна тема № 12: Производство на бъркано маслено и ронливо маслено тесто и изделия от тях

Сравнителна характеристика на бъркано маслено и ронливо маслено тесто и изделията от тях. Необходими суровини и материали – видове и изисквания за влагане в производството. Технологична линия за производство на бъркано маслено тесто и основи от него. Технологичен процес-същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производство на основи от бъркано маслено и ронливо маслено тесто. Технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия. състав, устройство и принцип на действие на автомата за шприцоване. Правила за безопасна работа. Технологичен контрол при производство на бъркано и ронливо маслено тесто. Лични предпазни средства, необходими при работа в запрашена среда. Изисквания към личните предпазни средства. Биологични замърсители при производство на изделия от бъркано маслено и ронливо маслено тесто и хигиенни превантивни мерки за недопускането им. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от бъркано маслено тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на технологична линия за производство на шприцовани сладкарски изделия.

Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на основи от бъркано маслено и ронливо маслено тесто.	28
4. Описва състава на технологичната линия, Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на автомата за шприцоване.	18
5. Познава видовете контрол и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Познава личните предпазни средства, необходими при работа в запрашена среда и изисквания към тях.	8
7. Описва биологичните замърсители при производство на изделия от бъркано маслено и ронливо маслено тесто и хигиенните превантивни мерки за недопускането им.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 12/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на основи от бъркано маслено и ронливо маслено тесто.	28	1	1	1	2
4. Описва състава на технологичната линия, Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на автомата за шприцоване.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава личните предпазни средства, необходими при работа в запрашена среда и изисквания към тях.	8	1		1	
7. Описва биологичните замърсители при производство на изделия от бъркано маслено и ронливо маслено тесто и хигиенните превантивни мерки за недопускането им.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 13: Производство на многолистно и кроасан тесто и изделия

от тях

Сравнителна характеристика на многолистно и кроасан тесто и на изделията от тях. Суровини и материали –видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема за производство на сладкарски основи от многолистно тесто. Технологичен процес - същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производство на многолистно и кроасан тесто. Поточна линия за производство на изделия от многолистно тесто- състав. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на ламинатор. Технологичен контрол при производството на сладкарски основи от многолистно тесто. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно –хигиенни изисквания към добавките за храни. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от многолистно тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на поточна линия за производство на изделия от многолистно тесто и ламинатор.
Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13		Максимален брой точки
1.	Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10
2.	Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10
3.	Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на основи от многолистно и кроасан тесто.	28
4.	Описва състава на технологичната линия иОбяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ламинатор.	18
5.	Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6.	Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8
7.	Обяснява хигиенните изисквания към добавките за храни.	8
8.	Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 13/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.

1	2	3	4	5	6
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на основи от многолистно и кроасан тесто.	28	1	1	1	2
4. Описва състава на технологичната линия, Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ламинатор.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Обяснява хигиенните изисквания към добавките за храни.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 14: Производство на белтъчни теста и изделия от тях

Сравнителна характеристика на леко и тежко белтъчно тесто и на изделията от тях. Суровини и материали – видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема на основи от тежко белтъчно тесто. Технологичен процес- същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производство на изделия от леко и от тежко белтъчно тесто. Ореходробилка-предназначение, устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при приемане и подготовката на яйцата. Показатели, подлежащи на контрол. Примерна инструкция за предварителна подготовка на яйцата. Оказване на долекарска помощ при различни видове травми. Санитарно-хигиенни изисквания към персонала - здравен статус и лична хигиена. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от белтъчно тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на ореходробилка. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14		Максимален брой точки
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.		10
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.		10
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на изделия от леко и от тежко белтъчно тесто.		28
4. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ореходробилка.		18
5. Обяснява технологичния контрол при приемане и подготовка на яйцата и показателите по които се извършва. Съставя инструкция за предварителна подготовка на яйцата.		14
6. Описва долекарската помощ при различните видове травми.		8
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към персонала - здравен статус и лична хигиена.		8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.		4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на изделия от леко и от тежко белтъчно тесто.	28	1	1	1	2
4. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на ореходробилка.	18	2	2	1	
5. Обяснява технологичния контрол при приемане и подготовка на яйцата и показателите по които се извършва. Съставя инструкция за предварителна подготовка на яйцата.	14	1	1		1
6. Описва долекарската помощ при различните видове травми.	8	1		1	
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към персонала - здравен статус и лична хигиена.	8	1		1	

8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 15: Производство на парени теста и изделия от тях

Сравнителна характеристика на парено тесто за печене и парено тесто за пържене и на изделията от тях. Суровини и материали-видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема на парено тесто за печене. Технологичен процес-същност. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производство на изделия от парено тесто тесо за печене и парено тесто за пържене. Поточна линия за производство на еклери – състав на технологичното оборудване. Съоръжение за приготвяне на запарки-устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол на полуфабрикати за оформяне на изделията от парено тесто. Видове извънреден инструктаж на работниците и служителите по безопасност, хигиена на труда и противопожарна опасност. Документиране. Хигиенни изисквания при транспортиране н готовата продукция. Контролна карта-температурен режим в транспортното средство. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от парено тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на поточна линия за производство на еклери. Схема на съоръжение за приготвяне на запарки. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на изделия от парено тесто за печене и парено тесто за пържене.	28
4. Изброява необходимото технологично оборудване на поточното линия и обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за приготвяне на запарки.	18
5. Познава видовете контрол на полуфабрикатите и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14

6. Обяснява целта на извънредния инструктаж на работниците и служителите по безопасност, хигиена на труда и противопожарна опасност и документирането му.	8
7. Описва хигиенните изисквания към транспортиране на готовата продукция. Контролна карта-температурен режим в транспортното средство.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 15/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>I</i>	2	3	4	5	6
1. Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях.	10	2		1	
2. Познава видовете и описва изискванията към суровините и материалите.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на изделия от парено тесто за печене и парено тесто за пържене.	28	1	1	1	2
4. Изброява необходимото технологично оборудване на поточното линия и обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за приготвяне на запарки.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол на полуфабрикатите и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Обяснява целта на извънредния инструктаж на работниците и служителите по безопасност, хигиена на труда и противопожарна опасност и документирането му.	8	1		1	
7. Описва хигиенните изисквания към транспортиране на готовата продукция. Посочва примерни данни в контролната карта.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:					
<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“ 					

- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

Изпитна тема № 16: Производство на медено тесто и изделия от него

Видове, качествена характеристика. Изделия. Необходими суровини и материали и изисквания към тях. Технологична схема. Технология на приготвяне на медено тесто. Химичен начин на разбухване на тестото. Избор на тестомесачна машина за замесване на медено тесто. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при производство на медени изделия. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното оборудване. Примерна инструкция за почистване на работното място. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от медено тесто на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на тестомесачна машина с периодично действие или универсален миксер (по избор на ученика). Текст за превод на/от изучавания чужд език.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава видовете и описва качествена им характеристика. Посочва изделията от медено тесто.	10
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.	10
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологията за приготвяне на тестото. Обяснява химичния начин на разбухване на тестото.	28
4. Обяснява предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестомесачна машина.	18
5. Обяснява видовете и методите за контрол. Определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8
7. Описва санитарно-хигиенни изисквания към технологичното оборудване. Съставя примерна инструкция за почистване на работното място.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 16/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.

1	2	3	4	5	6
1. Описва качествена характеристика и посочва изделията от медено тесто.	10	2	1		
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.	10	1	2		
3. Чертае технологична схема. Обяснява технологията за приготвяне на тестото. Обяснява химичния начин на разбухване на тестото.	28	1	1	1	2
4. Обяснява предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на тестомесачна машина.	18	2	2	1	
5. Обяснява видовете и методите за контрол. Определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	8	1		1	
7. Описва санитарно-хигиенни изисквания към технологичното оборудване. Съставя примерна инструкция за почистване на работното място.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 17: Производство на полуфабрикати за оформяне на сладкарски изделия – кремове и сиропи

Видове, определение и предназначение. Качествена характеристика. Необходими суровини и материали-видове и изисквания за влагане в производството. Същност на технологичния процес. Технология на приготвяне на маслен крем по студен и топъл метод. Кремообразуваща способност. Технологична схема за приготвяне на варен маслен крем. Необходими машини и съоръжения за приготвяне на кремове и съхранението им. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при производство на кремове и сиропи. Опасности в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд. Примерна инструкция за безопасна работа с универсален миксер. Санитарно- хигиенни изисквания при производството на кремове и

сиропи. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на кремове и сиропи на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схема на универсален миксер. Текст за превод на/от изучавания чужд език.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17		Максимален брой точки
1. Познава и класифицира видовете полуфабрикати. Описва предназначението на сиропи и кремове и качествената им характеристика.		10
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.		10
3. Обяснява технологичните операции при приготвянето на кремове и сиропи и кремообразуващата способност. Описва технологията за приготвяне на маслени кремове и чертае технологична схема.		28
4. Изброява подходящо оборудване за приготвяне и съхранение на кремове. Обяснява устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер.		18
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметри и показатели по които се извършва.		14
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд. Съставя примерна инструкция за безопасна работа с универсален миксер.		8
7. Описва санитарно- хигиенните изисквания при производството на кремове и сиропи.		8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.		4
Общ брой точки:		100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 17/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
I	2	3	4	5	6
1. Познава и класифицира видовете полуфабрикати. Описва предназначението на сиропи и кремове и качествената им характеристика.	10	2		1	
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.	10	1	2		
3. Обяснява технологичните операции при приготвянето на кремове и сиропи и кремообразуващата способност. Описва технологията за приготвяне на маслени кремове и чертае технологична схема.	28	1	1	1	2
4. Изброява подходящо оборудване за приготвяне и съхранение на кремове. Обяснява устройството,	18	2	2	1	

принципа на действие и правилата за безопасна работа на универсален миксер.					
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметри и показатели по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд. Съставя примерна инструкция за безопасна работа с универсален миксер.	8	1		1	
7. Описва санитарно- хигиенните изисквания при производството на кремове и сиропи.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
<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“ • 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“ 					

Изпитна тема № 18: Производство на полуфабрикати за художествена украса

Видове полуфабрикати за художествена украса - характеристика, предназначение и условия за съхранение. Необходими суровини и материали- видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема за производство на обикновен марципан. Технологичен процес-същност. Технологично оборудване за подготовка на суровини (захар или ядки- по избор на ученика). Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при подготовка на суровините и съхранение на полуфабрикатите. Технологична документация. Съдържание. Добри производствени практики (ДПП) - „кръстосано“ замърсяване. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на марципан на/от изучавания чужд език.

Дидактически материали:

Схеми на съоръжения за подготовка на захар и ядки (по избор на ученика).

Текст за превод на/от изучавания чужд език.

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Познава видовете, описва качествената им характеристика, предназначението и условията за съхранение.	10
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.	10
3. Обяснява същността на технологичния процес. Чертае технологична схема и посочва технологичните параметри.	28

4. Описва предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за подготовка на захар или ядки.	18
5. Познава видовете контрол при подготовката на суровините и съхранение на полуфабрикатите и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14
6. Познава необходимостта от технологична документация и описва съдържанието ѝ.	8
7. Дефинира понятието „кръстосано“ замърсяване. Описва правилата за недопускането му.	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4
Общ брой точки:	100

Матрица на писмен тест по изпитна тема № 18/ критерии за оценяване	Максимален брой точки	Брой тестови задачи по равнища			
		I	II	III	IV
		Знание 0-2 т.	Разбиране 0-4 т.	Приложение 0-6 т.	Анализ 0-8 т.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1. Познава видовете, описва качествена им характеристика, предназначението и условията за съхранение.	10	2		1	
2. Описва необходимите суровини и материали и изискванията към тях.	10	1	2		
3. Обяснява същността на технологичния процес. Чертае технологична схема и посочва технологичните параметри.	28	1	1	1	2
4. Описва предназначението, устройството, принципа на действие и правилата за безопасна работа на съоръжението за подготовка на захар или ядки.	18	2	2	1	
5. Познава видовете контрол при подготовката на суровините и съхранение на полуфабрикатите и определя параметрите и показателите по които се извършва.	14	1	1		1
6. Познава необходимостта от технологична документация и описва съдържанието ѝ.	8	1		1	
7. Дефинира понятието „кръстосано“ замърсяване. Описва правилата за недопускането му.	8	1		1	
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	4		1		
Общ брой задачи:	24	9	7	5	3
Общ брой точки:	100	18	28	30	24
При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с					

ключа за оценяване, както следва:

- 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“
- 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“
- 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“
- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

2. Критерии и показатели за оценка на дипломния проект и неговата защита

(Попълва се индивидуално от председателя и членовете на комисията)

<i>Критерии и показатели за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки за показателите</i>	<i>Максимален брой точки за критерия</i>
1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект		20
1.1. логическа последователност и структура на изложението, балансиране на отделните части	4	
1.2. задълбоченост и пълнота при формулиране на обекта, предмета, целта и задачите в разработването на темата	7	
1.3. използване на подходящи изследователски методи	4	
1.4. стил и оформяне на дипломната работа (терминология, стил на писане, текстообработка и оформяне на фигури и таблици)	5	
2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати		20
2.1. изводите следват пряко от изложението, формулирани са ясно, решават поставените в началото на изследването цели и задачи и водят до убедителна защита на поставената теза	10	
2.2. оригиналност, значимост и актуалност на темата	6	
2.3. задълбоченост и обосновааност на предложенията и насоките	4	
3. Представяне на дипломния проект		20
3.1. представянето на разработката по темата е ясно и точно	5	
3.2. онагледяване на експозето с: а) презентация; б) графични материали; в) практически резултати; г) компютърна мултимедийна симулация и анимация	10	
3.3. умения за презентирание	5	
4. Отговори на зададените въпроси от рецензента и/или членовете на комисията за защита на дипломен проект		30
8.1. разбира същността на зададените въпроси и отговаря пълно, точно и убедително	10	
4.2. логически построени и точни отговори на зададените въпроси	10	
8.2. съдържателни и обосновани отговори на въпросите	10	

5. използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност		10
5.1. Правилно използване на професионалната терминология	5	
5.2. Ясен изказ и обща езикова грамотност	5	
Общ брой точки	<i>Максимален бр. точки 100</i>	<i>Максимален бр. точки 100</i>

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА

1. Указание за съдържанието на индивидуалните задания

Индивидуалното задание по практика съдържа темата на индивидуалното задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията за провеждане и оценяване на изпита - част по практика на професията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното задание.

Примерно индивидуално практическо задание № 1:

Тема: Изработване на хляб „ Стара Загора“ по еднофазен начин

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

- Организирайте работното си място /инструменти, пособия, материали/;
- Проверете състава на суровините, материалите, добавките и полуфабрикатите съгласно разходната норма, оценете органолептично качеството им;
- Спазвайте разходната норма. Дозирайте и подгответе суровините;
- Спазвайте технологичната последователност на операциите при изработването на изпитното изделие;
- Обслужвайте и регулирайте използваното технологично обзавеждане;
- Самооценете работата си въз основа на крайните резултати/постижения, грешки, пропуски/;
- Окачествете органолептично изпитното изделие;
- Изпълнете задачата в поставения срок;
- Спазвайте санитарно-хигиенните изисквания /лична хигиена и хигиена на работното място/;
- Спазвайте изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околна среда.

2. Критерии за оценяване

Критерии и показатели за оценяване	Максимален брой точки	Тежест
1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		да/не
1.1. Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд 1.2. Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място 1.3. Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа 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) .		
2. Ефективна организация на работното място		5
2.1. Планира ефективно работния процес	2	
2.2. Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение	2	
2.3. Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността	1	
3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията		5
3.1. Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област	3	
3.2. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание	2	
4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание		20
4.1. Целесъобразно използва материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10	
4.2. Правилно подбира количеството и качеството на материали, детайли и инструменти	10	
5. Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание		20
5.1. Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10	
5.2. Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10	
6. Качество на изпълнението на индивидуалното задание		50
6.1. Всяка завършена дейност съответства на изискванията на съответната технология	20	
6.2. Крайният резултат съответства на зададените параметри и отговаря на изискванията в стандартите	20	
6.3. Изпълнява задачата в поставения срок	10	

Общ брой точки:	100	100
------------------------	------------	------------

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността код **5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“**, професия код **541010. „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“** е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимален брой 100 точки;
- част по практика на професията – максимален брой 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 - 50 процента от получения брой точки от частта по теория на професията и 50 процента от получения брой точки от частта по практика на професията.

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 $0,5 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията+ $0,5 \times$ 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 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. Миленкова, А. Здравословни и безопасни условия на труд. Учебно помагало за задължителна професионална подготовка. Нови знания, 2003.

2. Караджов.Г, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия,Земиздат, София,2007
3. Караджов.Г, Василева.Р, Николова.М, Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, Земиздат, София,1998
4. Вангелов.А, Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Земиздат, София,1993
5. Нелковка.П, Технология на сладкарските изделия, София, 1991
6. Сомов.Г, Илиев.Л, Кузева.М, Ръководство за практически занятия по технология на сладкарските изделия, София, 1994
7. Вановски.Т, Стойчева.Зл, Грудева.Цв, Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Матком, 2000
8. Аунгер-Пфунф, Едит и колектив. Сладкарство, Дионис,2008
9. Боцов.Д. Хигиена на храните и хранително законодателство,Матком,2009

VII. АВТОРСКИ ЕКИП

1. инж. Кристина Стоименова – външен експерт
2. инж. Илияна Танева –Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр.София

2. Индивидуално задание по практика

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ - ЧАСТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА**

по професия код „.....“

специалност код „.....“

И н д и в и д у а л н о з а д а н и е №

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)

3. Указание за разработване на писмен тест

При провеждане на държавния изпит – част теория на професията, с писмен тест въз основа на критериите за оценка към всяка изпитна тема се съставят тестовите задачи.

Всяка тестова задача задължително съдържа поне един 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 указание за работа, което включва целта на теста - какви знания и умения се оценяват с него; описание на теста - брой задачи, типология (задачи със свободен отговор; задачи за допълване/съотнасяне; задачи с изборен отговор) и начин на работа с тях; продължителност на времето за работа с теста; начин на оценяване на резултатите от теста.

А) Примерно указание за работа

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

Уважаеми ученици/курсисти,

Вие получавате тест, който съдържа 24 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 придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.

Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с изборен отговор е чрез знак **X**, а за другите типове задачи начинът на отговор е описан в задачата.

Запомнете! Като действителен отговор на съответната задача се приема само този, отбелязан със знака **X**.

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

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.

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ УСПЕШНА РАБОТА!

Б) Методически указания за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част теория на професията, за разработването и оценяването на писмения 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.

а) Таксономия на Блум— равнища и примерни глаголи

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание 0 - 2 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
IV. Анализ 0 – 8 точки	Разкриване на взаимовръзки, зависимости, тенденции и формулиране на изводи и заключения	Разделя, подразделя, диференцира, различава, представя графично, определя, илюстрира, прави заключения и изводи, обобщава, избира, разделя, подразделя

б) 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.

В) Примерни тестови задачи

Примерна тестова задача от равнище „Знание“

Посочете кога се отчита масата на хляба.

- а) веднага след ипичане
- б) когато се дели тестото, преди формиране
- в) един час след изпичане
- г) три часа след изпичане

Еталон на верния отговор: отговор: г)

макс. 2 т.

Ключ за оценяване:

Отговор: г) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“

В лявата колона са посочени основните видове показатели, а в дясната колона са посочени показатели за контрол на готовата продукция хляб. Намерете съответствието между тях, като на означените с кръгчета места в дясната колона запишете съответното число от лявата колона.

1. Органолептични показатели

Цвят

2. Физико-химични показатели

Форма

3. Микробиологични показатели

Сухо вещество

Киселинност

Маса

Шупливост

Признаци на картофена болест

Видимо плесенясване

Вкус и мирис

Влага на средината

макс. 4 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. Органолептични показатели | 1 | Цвят – 0,4 т |
| 2. Физико-химични показатели | 1 | Форма- 0,4 т |
| 3. Микробиологични показатели | 2 | Сухо вещество- 0,4 т |
| | 2 | Киселинност – 0,4 т |
| | 2 | Маса -0,4 т |
| | 2 | Шупливост -0,4 т |
| | 3 | Признаци на картофена болест – 0,4 т |
| | 3 | Видимо плесенясване - 0,4 т |
| | 1 | Вкус и мирис - 0,4 т |
| | 2 | Влага на средината - 0,4 т |

макс.4 т

Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

Подредете по тяхната последователност седемте принципа на HACCP системата, като ги номерирате с цифри отляво.

- Анализ на опасностите и оценка на риска
- Определяне на критични граници за всяка ККТ
- Определяне на Критични Контролни Точки(ККТ)
- Разработване на система за мониторинг на всяка ККТ
- Разработване на процедури за верификация
- Определяне на коригиращи действия за възможните отклонения
- Съхранение на записите и документацията

Еталон на верния отговор:

макс. 6 т.

- 1 Анализ на опасностите и оценка на риска
- 3 Определяне на критични граници за всяка ККТ
- 2 Определяне на Критични Контролни Точки(ККТ)
- 4 Разработване на система за мониторинг на всяка ККТ
- 6 Разработване на процедури за верификация
- 5 Определяне на коригиращи действия за възможните отклонения
- 7 Съхранение на записите и документацията

Ключ за оценяване:

Пълен и верен отговор по еталон – 6 точки

При всички останали случаи – 0 точки

Примерна тестова задача от равнище „Анализ“

Киселинността на хляб „Бял“ /Стара Загора/ по утвърден стандарт „България“ трябва да бъде 1.0 – 2.2⁰ Н. Определете защо през летните месеци се допуска завишаване с 1⁰Н.

- а) През летните месеци киселинността на брашното е по-голяма и това води до увеличаване на киселинността на хляба.
- б) През летните месеци хлябът старее по-бързо и завишаването на киселинността увеличава неговата трайност.
- в) През летните месеци опасността от развитие на картофена болест е по-голяма. По-високата киселинност възпрепятства развитието на болестта.
- г) През летните месеци хлябът плесенясва по-бързо. По-високата киселинност възпрепятства развитието на плесени.

Еталон на верния отговор: в)

Ключ за оценяване:

При посочен отговор в) – 8 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

При всички останали отговори – 0 точки

За оценката на писмена работа по изпитна тема комисията по подготовка и 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.

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

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

4. Индивидуално задание за разработване на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

**ЗАДАНИЕ ЗА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ
ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА**

по професия код „.....“

специалност код „.....“

На ученик/ученичка от клас
(трите имена на ученика)

Тема:

Изисквания за разработката на дипломния проект (входни данни, съдържание, оформяне, указания за изпълнение, инструкции):

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

График за изпълнение:

а) дата на възлагане на дипломния проект

б) контролни проверки и консултации

.....

.....

.....

в) краен срок за предаване на дипломния проект

Ученик:

(име, фамилия)

(подпис)

Ръководител-консултант:

(име, фамилия)

(подпис)

Директор/:

(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището)

5. Указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект

A. Съдържание на дипломния проект:

Оформяне на дипломния проект в следните структурни единици:

- титулна страница;
- съдържание;
- увод (въведение);
- основна част
- заключение;
- списък на използваната литература;
- приложения.

Титулната страница съдържа наименование на училището, населено място, тема на дипломния проект, трите имена на ученика, професия и специалност, име и фамилия на ръководителя/консултанта.

Уводът (въведение) съдържа кратко описание на основните цели и резултати.

Основна част - Формулира се целта на дипломния проект и задачите, които трябва да бъдат решени, за да се постигне тази цел. Съдържа описание и анализ на известните решения, като се цитират съответните литературни източници. Съдържа приносите на дипломния проект, които трябва да бъдат така формулирани, че да се вижда кои от поставените задачи са успешно решени.

Заключението съдържа изводи и предложения за доразвиване на проекта и възможностите за неговото приложение.

Списъкът с използваната литература включва цитираната и използвана в записката на дипломния проект литература. Започва на отделна страница от основния текст. При имената на авторите първо се изписва фамилията. Всички описания в списъка с използваните източници трябва да са подредени по азбучен ред според фамилията на първия автор на всяка публикация.

Приложенията съдържат документация, която не е намерила място в текста поради ограниченията в обема ѝ или за по-добра прегледност подредба. В текста трябва да има препратка към всички приложения.

B. Оформяне на дипломния проект

Формат: А4; Брой редове в стр.: 30; Брой на знаците: 60 знака в ред

Общ брой на знаците в 1 стр.: 1800 – 2000 знака

Шрифт: Times New Roman

6. Рецензия на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

РЕЦЕНЗИЯ

Тема на дипломния проект	
Ученик	
Клас	
Професия	
Специалност	
Ръководител-консултант	
Рецензент	

Критерии за допускане до защита на дипломен проект	Да	Не
Съответствие на съдържанието и точките от заданието		
Съответствие между тема и съдържание		
Спазване на препоръчителния обем на обяснителната записка.		
Спазване на изискванията за оформление на обяснителната записка		
Готовност за защита на дипломния проект		

Силни страни на дипломния проект	
Допуснати основни слабости	
Въпроси и препоръки към дипломния проект	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Качествата на дипломния проект дават основание ученикът/ученичката.....
..... да бъде допуснат/а до защита пред членовете на комисията за подготовка, провеждане и оценяване на изпит чрез защита на дипломен проект - част по теория на професията.

.....20... г.
Гр./с.....

Рецензент:
(име и фамилия)