



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на образованието и науката

**ЗА П О В Е Д**

**№ РД09 – 2785/04.10.2021 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 **5410104** „Производство на месо, месни продукти и риба“ 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

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА**

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

|                                  | <b>Код по<br/>СПОО</b> | <b>Наименование</b>   |
|----------------------------------|------------------------|---|
| <b>Професионално направление</b> | <b>541</b>             | <b>Хранителни технологии</b>                                    |
| <b>Професия</b>                  | <b>541010</b>          | <b>Техник-технолог в хранително-<br/>вкусовата промишленост</b> |
| <b>Специалност</b>               | <b>5410104</b>         | <b>Производство на месо, месни продукти<br/>и риба</b>          |

Утвърдена със Заповед № РД09 – 2785/04.10.2021 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 **5410104 „Производство на месо, месни продукти и риба“**, 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 месо, месни продукти и риба“.

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

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

##### *Изпитна тема № 1: Кланична обработка на едри преживни животни (ЕПЖ)*

Изисквания за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане. Технологична схема за кланична обработка - последователност и изисквания за изпълнение на технологичните операции. Съоръжения за кланична обработка – видове, технологична последователност, предназначение. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти при кланична обработка на ЕПЖ. Ергономични изисквания към работната среда при кланична обработка. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при кланична обработка. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на електрическо зашеметяване, съоръжение за снемане на кожата, лентов трион с пневматично задвижване

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане   | 8                            |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции  | 26                           |
| 3. Изброява видовете съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | 14                           |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 16                           |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланична обработка на ЕПЖ  | 12                           |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка  | 8                            |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | 8                            |
| 2. Познава санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | 8                            |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>                   |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 1/<br>критерии за оценяване  | Максимален<br>брой точки | Брой тестови задачи по<br>равнища |                     |                      |                  |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                          | I                                 | II                  | III                  | IV               |
|   |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>1</i>  | <b>2</b>                 | <b>3</b>                          | <b>4</b>            | <b>5</b>             | <b>6</b>         |
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане   | <b>8</b>                 | 2                                 | 1                   |                      |                  |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции  | <b>26</b>                | 2                                 | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Изброява видовете съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | <b>14</b>                | 2                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>16</b>                | 2                                 | 1                   |                      | 1                |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланична обработка на ЕПЖ  | <b>12</b>                | 1                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>26</b>                | <b>12</b>                         | <b>6</b>            | <b>6</b>             | <b>2</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>               | <b>24</b>                         | <b>24</b>           | <b>36</b>            | <b>16</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                          |                                   |                     |                      |                  |

**Изпитна тема № 2: Кланична обработка на драни свине**

Изисквания за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане. Технологична схема за кланична обработка - последователност и изисквания за изпълнение на технологичните операции. Съоръжения за кланична обработка – видове, технологична последователност, предназначение. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти

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

при кланичната обработка на свине. Ергономични изисквания към работната среда при кланична обработка. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при кланична обработка. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на съоръжение за снемане на кожата, рестрейнер за зашеметяване, дисков трион

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане   | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции  | <b>26</b>                    |
| 3. Изброява видовете съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | <b>14</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>16</b>                    |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на свине  | <b>12</b>                    |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | <b>8</b>                     |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 2/<br/>критерии за оценяване</b>  | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|---|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|   |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|   |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>  | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане   | <b>8</b>                     | 2                                     | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции  | <b>26</b>                    | 2                                     | 2                           | 1                            | 1                        |
| 3. Изброява видовете съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | <b>14</b>                    | 2                                     | 1                           | 1                            |                          |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 16         | 2         | 1         |           | 1         |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на свине  | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>26</b>  | <b>12</b> | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>2</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>24</b> | <b>24</b> | <b>36</b> | <b>16</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### *Изпитна тема № 3: Кланична обработка на парени свине*

Изисквания за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане. Технологична схема за кланична обработка - последователност и изисквания за изпълнение на технологичните операции. Обработване на крупона. Машини и съоръжения за кланична обработка – видове, технологична последователност, предназначение. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти при кланична обработка на свине. Ергономични изисквания към работната среда при кланична обработка. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при кланична обработка. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на скребмашина, пърлачна пещ, полировъчна машина

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане   | 8                            |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции. Описва обработването на крупона | 26                           |

|  |            |
|--|------------|
| 3. Изброява видовете машини и съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | 14         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | 16         |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на свине   | 12         |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка   | 8          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд   | 8          |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала   | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b> |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 3/<br>критерии за оценяване   | Максимален брой точки | Брой тестови задачи по равнища |                     |                |                  |
|--|-----------------------|--------------------------------|---------------------|----------------|------------------|
|  |                       | I                              | II                  | III            | IV               |
|  |                       | Знание<br>0-2 т.               | Разбиране<br>0-4 т. | Приложен<br>ис | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>   | 2                     | 3                              | 4                   | 5              | 6                |
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане  | 8                     | 2                              | 1                   |                |                  |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции. Описва обработването на крупона                                  | 26                    | 2                              | 2                   | 1              | 1                |
| 3. Изброява видовете машини и съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | 14                    | 2                              | 1                   | 1              |                  |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | 16                    | 2                              | 1                   |                | 1                |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на свине   | 12                    | 1                              | 1                   | 1              |                  |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка   | 8                     | 1                              |                     | 1              |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд   | 8                     | 1                              |                     | 1              |                  |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала   | 8                     | 1                              |                     | 1              |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>  | <b>26</b>             | <b>12</b>                      | <b>6</b>            | <b>6</b>       | <b>2</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>            | <b>24</b>                      | <b>24</b>           | <b>36</b>      | <b>16</b>        |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>   |                       |                                |                     |                |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> </ul>  |                       |                                |                     |                |                  |



- 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“
- 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“

**Изпитна тема № 4: Кланична обработка на дребни преживни животни (ДПЖ)**

Изисквания за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане. Технологична схема за кланична обработка - последователност и изисквания за изпълнение на технологичните операции. Съоръжения за кланична обработка. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти при кланична обработка на ДПЖ. Ергономични изисквания към работната среда при кланична обработка. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при кланична обработка. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на барабанно, двуконвейерно и триконвейерно съоръжение за снемане на кожата

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</b>   | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предкланичен режим и подаване за клане  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции | <b>26</b>                    |
| 3. Посочва съоръженията за кланична обработка. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор              | <b>14</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва                              | <b>16</b>                    |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на ДПЖ   | <b>12</b>                    |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка   | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд       | <b>8</b>                     |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала   | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>                   |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 4/<br>критерии за оценяване  | Максимален<br>брой точки | Брой тестови задачи по<br>равнища |                     |                      |                  |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                          | I                                 | II                  | III                  | IV               |
|   |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | <b>2</b>                 | <b>3</b>                          | <b>4</b>            | <b>5</b>             | <b>6</b>         |
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане, предклавачен режим и подаване за клане   | <b>8</b>                 | 2                                 | 1                   |                      |                  |
| 2. Представя графично технологична схема. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции  | <b>26</b>                | 2                                 | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Посочва съоръженията за кланачна обработка. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | <b>14</b>                | 2                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>16</b>                | 2                                 | 1                   |                      | 1                |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланачната обработка на ДПЖ  | <b>12</b>                | 1                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланачна обработка  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>26</b>                | <b>12</b>                         | <b>6</b>            | <b>6</b>             | <b>2</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>               | <b>24</b>                         | <b>24</b>           | <b>36</b>            | <b>16</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2 точки</b> за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• <b>4 точки</b> за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• <b>6 точки</b> за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• <b>8 точки</b> за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                          |                                   |                     |                      |                  |

#### Изпитна тема № 5: Кланачна обработка на птици

Изисквания при транспортиране, приемане и подаване за клане. Технологична схема за кланачна обработка на птици – последователност и изисквания за изпълнение на технологичните операции. Машини и съоръжения за кланачна обработка – видове, технологична последователност, предназначение. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти при кланачна обработка на птици. Ергономични изисквания към

работната среда при кланична обработка. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при кланична обработка. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на скубачна машина, пърлачна пещ

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</b>   |  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|--|------------------------------|
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане и подаване за клане  |  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за кланична обработка на птици. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции                                    |  | <b>26</b>                    |
| 3. Изброява видовете машини и съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор |  | <b>14</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  |  | <b>16</b>                    |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на на птици  |  | <b>12</b>                    |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка   |  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд   |  | <b>8</b>                     |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала   |  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>   |  | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 5/<br/>критерии за оценяване</b>   | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|  |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|  |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>   | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Посочва изискванията за транспортиране, приемане и подаване за клане  | <b>8</b>                     | 2                                     | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема за кланична обработка на птици. Определя последователността и обяснява изискванията за изпълнение на технологичните операции                                    | <b>26</b>                    | 2                                     | 2                           | 1                            | 1                        |
| 3. Изброява видовете машини и съоръжения за кланична обработка в технологична последователност и посочва предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор | <b>14</b>                    | 2                                     | 1                           | 1                            |                          |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 16         | 2         | 1         |           | 1         |
| 5. Познава начини за оползотворяване на отпадни продукти при кланичната обработка на птици  | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при кланична обработка  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>26</b>  | <b>12</b> | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>2</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>24</b> | <b>24</b> | <b>36</b> | <b>16</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

#### *Изпитна тема № 6: Първична обработка на месни суровини*

Видове трупни меса за първична обработка и изисквания към тях. Последователност и изисквания при разделяне на части и фасониране, обезкостяване, обезжилване и сортиране на говеждо или свинско месо (по избор). Показатели за сортиране и видове сортирано говеждо или свинско месо. Съоръжения за първична обработка – видове и предназначение. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Оползотворяване на отпадни продукти при първичната обработка. Ергономични изисквания към работната среда при първична обработка на месни суровини. Опасности в производствения процес и изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на лентов стационарен трион, стационарен трион за рязане на кости, пневматичен лентов трион, дисков трион

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 6</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Посочва видовете трупните меса и изискванията към тях  | <b>6</b>                     |
| 2. Обяснява последователността и изискванията при първична обработка на говеждо или свинско месо. Посочва показателите за сортиране, различава и описва видовете сортирано говеждо или свинско месо | <b>28</b>                    |
| 3. Посочва видовете съоръжения за първична обработка и предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>14</b>                    |

|  |            |
|--|------------|
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва                        | 16         |
| 5. Описва оползотворяване на отпадни продукти при първичната обработка   | 12         |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при първична обработка на месни суровини                                 | 8          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд | 8          |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала                                     | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b> |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 6/<br/>критерии за оценяване</b>   | <b>Максимален<br/>брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по<br/>равнища</b> |                             |                              |                          |
|--|----------------------------------|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|  |                                  | <b>I</b>                                  | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|  |                                  | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>                  | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <i>1</i>   | <b>2</b>                         | <b>3</b>                                  | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Посочва видовете трупните меса и изискванията към тях   | <b>6</b>                         | 1   | 1                           |                              |                          |
| 2. Обяснява последователността и изискванията при първична обработка на говеждо или свинско месо. Посочва показателите за сортиране, различава и описва видовете сортирано говеждо или свинско месо  | <b>28</b>                        | 1   | 1                           | 1                            | 2                        |
| 3. Посочва видовете съоръжения за първична обработка и предназначението им. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | <b>14</b>                        | 2   | 1                           | 1                            |                          |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | <b>16</b>                        |   | 2                           |                              | 1                        |
| 5. Описва оползотворяване на отпадни продукти при първичната обработка   | <b>12</b>                        | 1   | 1                           | 1                            |                          |
| 6. Посочва ергономичните изисквания към работната среда при първична обработка на месни суровини   | <b>8</b>                         | 1   |                             | 1                            |                          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и посочва изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд   | <b>8</b>                         | 1   |                             | 1                            |                          |
| 8. Посочва санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения, съоръженията и персонала   | <b>8</b>                         | 1   |                             | 1                            |                          |
| <b>Общ брой задачи:</b>  | <b>23</b>                        | <b>8</b>                                  | <b>6</b>                    | <b>6</b>                     | <b>3</b>                 |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>                       | <b>16</b>                                 | <b>24</b>                   | <b>36</b>                    | <b>24</b>                |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> </ul> |                                  |   |                             |                              |                          |

- **8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“**

**Изпитна тема № 7: Производство на малотрайни варено-пушени безструктурни колбаси**

Характеристика на групата колбаси. Асортименти. Основни суровини, допълнителни и спомагателни материали – видове и изисквания. Технологична схема за производство на малотрайни варено-пушени безструктурни колбаси. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси. Критични контролни точки (ККТ) – значение на понятието. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на колоидна мелница, кутермашина, вакуумна пълначна машина

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях               | <b>8</b>                     |
| 2. Представа графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси                          | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                             | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>14</b>                    |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси | <b>12</b>                    |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана                                     | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>                   |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 7/<br>критерии за оценяване  | Максимален<br>брой точки | Брой тестови задачи по<br>равнища |                     |                      |                  |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                          | I                                 | II                  | III                  | IV               |
|   |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | <i>2</i>                 | <i>3</i>                          | <i>4</i>            | <i>5</i>             | <i>6</i>         |
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях   | 8                        | 2                                 | 1                   |                      |                  |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси  | 26                       | 2                                 | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16                       | 1                                 |                     | 1                    | 1                |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                       | 1                                 | 1                   |                      | 1                |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси   | 12                       | 1                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | 8                        | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8                        | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8                        | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>                | <b>10</b>                         | <b>5</b>            | <b>6</b>             | <b>3</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>               | <b>20</b>                         | <b>20</b>           | <b>36</b>            | <b>24</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                          |                                   |                     |                      |                  |

**Изпитна тема № 8: Производство на малотрайни варено-пушени структурни колбаси**

Характеристика на групата колбаси. Асортименти. Основни суровини, допълнителни и спомагателни материали – видове и изисквания. Технологична схема за производство на малотрайни варено-пушени структурни колбаси. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и

принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси. Основни принципи на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР). Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на ротационна пълначна машина, кутермашина, комбинирана термична камера

| <i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</i>  | <i>Максимален брой точки</i> |
|---|------------------------------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях               | 8                            |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси                          | 26                           |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                             | 16                           |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                           |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси | 12                           |
| 6. Познава основните принципи на система НАССР  | 8                            |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана                                     | 8                            |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8                            |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>                   |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 8/<br>критерии за оценяване  | Максимален брой точки | Брой тестови задачи по равнища |                     |                      |                  |
|---|-----------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                       | I                              | II                  | III                  | IV               |
|   |                       | Знание<br>0-2 т.               | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | 2                     | 3                              | 4                   | 5                    | 6                |
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях | 8                     | 2                              | 1                   |                      |                  |



|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси  | 26         | 2         | 2         | 1         | 1         |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16         | 1         |           | 1         | 1         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14         | 1         | 1         |           | 1         |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на малотрайни варено-пушени колбаси   | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Познава основните принципи на система HACCP  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### **Изпитна тема № 9: Производство на полутрайни варено-пушени колбаси**

Характеристика на групата колбаси. Асортименти. Основни суровини, допълнителни и спомагателни материали – видове и изисквания. Технологична схема за производство на полутрайни варено-пушени колбаси. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на полутрайни варено-пушени колбаси. Ергономични изисквания към работната среда при производство на колбаси. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

Дидактически материали: схеми на димогенератор, волфмашина, бъркачна машина

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 9</b>  |  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|--|------------------------------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях               |  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси                          |  | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                             |  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   |  | <b>14</b>                    |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на полутрайни варено-пушени колбаси |  | <b>12</b>                    |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси   |  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана                                     |  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  |  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>  |  | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 9/<br/>критерии за оценяване</b>  | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|---|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|   |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|   |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>  | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях               | <b>8</b>                     | 2                                     | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси                          | <b>26</b>                    | 2                                     | 2                           | 1                            | 1                        |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                             | <b>16</b>                    | 1                                     |                             | 1                            | 1                        |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>14</b>                    | 1                                     | 1                           |                              | 1                        |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на полутрайни варено-пушени колбаси | <b>12</b>                    | 1                                     | 1                           | 1                            |                          |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### Изпитна тема № 10: Производство на трайни варено-пушени колбаси

Характеристика на групата колбаси. Асортименти. Основни суровини, допълнителни и спомагателни материали – видове и изисквания. Технологична схема за производство на трайни варено-пушени колбаси. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на трайни варено-пушени колбаси. Критични контролни точки (ККТ) – значение на понятието. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на волфмашина, кутермашина, бъркачна машина

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 10</b>   | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях           | 8                            |
| 2. Представа графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси                      | 26                           |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                         | 16                           |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                           |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на трайни варено-пушени колбаси | 12                           |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | 8                            |

|   |            |
|---|------------|
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана | 8          |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 10/<br>критерии за оценяване   | Максимален брой точки | Брой тестови задачи по равнища |                     |            |                  |
|---|-----------------------|--------------------------------|---------------------|------------|------------------|
|   |                       | I                              | II                  | III        | IV               |
|   |                       | Знание<br>0-2 т.               | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>1</i>  | <i>2</i>              | <i>3</i>                       | <i>4</i>            | <i>5</i>   | <i>6</i>         |
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях   | 8                     | 2                              | 1                   |            |                  |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси  | 26                    | 2                              | 2                   | 1          | 1                |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16                    | 1                              |                     | 1          | 1                |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                    | 1                              | 1                   |            | 1                |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на трайни варено-пушени колбаси   | 12                    | 1                              | 1                   | 1          |                  |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | 8                     | 1                              |                     | 1          |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8                     | 1                              |                     | 1          |                  |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8                     | 1                              |                     | 1          |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>             | <b>10</b>                      | <b>5</b>            | <b>6</b>   | <b>3</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>            | <b>20</b>                      | <b>20</b>           | <b>36</b>  | <b>24</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                       |                                |                     |            |                  |

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

Характеристика на групата колбаси. Асортименти. Основни суровини, допълнителни и спомагателни материали – видове и изисквания. Технологична схема за производство на трайни сурово-сушени колбаси. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Изменения в микрофлората на сурово-сушените колбаси при технологичната обработка. Ергономични изисквания към работната среда при производство на колбаси. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на дозираща пълначна машина, кутермашина, климатичен блок на сушилна камера

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 11</b>   |  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|--|------------------------------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях |  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси            |  | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор               |  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва  |  | <b>14</b>                    |
| 5. Описва измененията в микрофлората и обяснява значението на технологичните процеси на обработка   |  | <b>12</b>                    |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси   |  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана                       |  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  |  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>  |  | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 11/<br/>критерии за оценяване</b> | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                  |                        |                          |
|---|------------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------------|--------------------------|
|   |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>        | <b>III</b>             | <b>IV</b>                |
|   |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Раз<br/>и</b> | <b>Приложен<br/>ие</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>1</b>  | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>         | <b>5</b>               | <b>6</b>                 |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1. Характеризира групата колбаси. Изброява асортименти. Посочва видовете основни суровини, допълнителни и спомагателни материали и изискванията към тях   | 8          | 2         | 1         |           |           |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси  | 26         | 2         | 2         | 1         | 1         |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16         | 1         |           | 1         | 1         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14         | 1         | 1         |           | 1         |
| 5. Описва измененията в микрофлората и обяснява значението на технологичните процеси на обработка   | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### **Изпитна тема № 12: Производство на трайни сурово-сушени месни продукти**

Характеристика на групата продукти. Асортименти. Видове месни суровини и изисквания за влагането им в производство. Технологична схема за производство на трайни сурово-сушени месни продукти. Изисквания при обработване на месните суровини и осоляване. Параметри на сушене и съхранение на готовите продукти преди реализация. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Изменения в микрофлората на сурово-сушените месни продукти при технологичната им обработка. Основни принципи на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР). Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на климатичен блок на сушилна камера, лентов трион с пневматично задвижване, дисков трион

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 12</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Характеризира групата продукти. Изброява асортименти. Посочва видовете месни суровини и изискванията към тях  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява изискванията при обработване на месните суровини и осоляването им. Посочва параметрите на сушене и съхранение на готовите продукти преди реализация | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | <b>14</b>                    |
| 5. Обяснява измененията в микрофлората на сурово-сушените месни продукти при технологичната им обработка   | <b>12</b>                    |
| 6. Познава основните принципи на система HACCP   | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала   | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 12/<br/>критерии за оценяване</b>  | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|  |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|  |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>   | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Характеризира групата продукти. Изброява асортименти. Посочва видовете месни суровини и изискванията към тях  | <b>8</b>                     | 2                                     | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Обяснява изискванията при обработване на месните суровини и осоляването им. Посочва параметрите на сушене и съхранение на готовите продукти преди реализация | <b>26</b>                    | 2                                     | 2                           | 1                            | 1                        |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>16</b>                    | 1                                     |                             | 1                            | 1                        |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | <b>14</b>                    | 1                                     | 1                           |                              | 1                        |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 5. Обяснява измененията в микрофлората на сурово-сушените месни продукти при технологичната им обработка  | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Познава основните принципи на система HACCP  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

**Изпитна тема № 13: Производство на фасонирани месни продукти от свинско месо**

Характеристика на групата продукти. Асортименти. Изисквания към месните суровини, осоляващите и спомагателните материали. Обща технологична схема за производство на фасонирани продукти от свинско месо. Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Предварителна обработка на месните суровини, начини на осоляване, приготвяне на осоляващи разтвори, щрицоване и тумблиране на месни суровини. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на фасонирани продукти от свинско месо. Ергономични изисквания към работната среда при производството на месни продукти. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на тумблер, шприц машина, комбинирана термична камера.

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 13</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Характеризира групата продукти. Изброява асортименти. Описва изискванията към месните суровини, осоляващите и спомагателните материали          | 8                            |
| 2. Представя графично обща технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. | 26                           |



|  |            |
|--|------------|
| Описва предварителната обработка на месните суровини, начините на осоляване, приготвянето на осоляващи разтвори, щприцоването и тумблирането                             |            |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                                | 16         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | 14         |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на фасонирани продукти от свинско месо | 12         |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на месни продукти   | 8          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | 8          |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала   | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b> |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 13/<br>критерии за оценяване   | Максимален<br>брой точки | Брой тестови задачи по<br>равнища |                     |                      |                  |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                          | I                                 | II                  | III                  | IV               |
|   |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | <b>2</b>                 | <b>3</b>                          | <b>4</b>            | <b>5</b>             | <b>6</b>         |
| 1. Характеризира групата продукти. Изброява асортименти. Описва изискванията към месните суровини, осоляващите и спомагателните материали   | 8                        | 2                                 | 1                   |                      |                  |
| 2. Представа графично обща технологична схема за производство. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Описва предварителната обработка на месните суровини, начините на осоляване, приготвянето на осоляващи разтвори, щприцоването и тумблирането | 26                       | 2                                 | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16                       | 1                                 |                     | 1                    | 1                |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                       | 1                                 | 1                   |                      | 1                |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху   | 12                       | 1                                 | 1                   | 1                    |                  |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| микрофлората при производство на фасонирани продукти от свинско месо  |            |           |           |           |           |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на месни продукти  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b>  |            |           |           |           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

#### **Изпитна тема № 14: Производство на месни полуфабрикати**

Характеристика. Видове полуфабрикати от раздробено и нераздробено месо. Изисквания към месните суровини и допълнителните материали. Технологична схема за производство на полуфабрикати от раздробено месо. Същност, цел и изисквания за провеждане на технологичните операции. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Опаковане и етикетирание на готови месни полуфабрикати. Критични контролни точки (ККТ) – значение на понятието. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на формовъчна машина, волфмашина, бъркачна машина

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 14</b>   | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|------------------------------|
| 1. Характеризира полуфабрикатите. Посочва видове полуфабрикати от раздробено и нераздробено месо. Описва изискванията към месните суровини и допълнителните материали     | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за производство на полуфабрикати от раздробено месо. Обяснява същност, цел и изисквания за провеждане на технологичните операции | <b>24</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор                                 | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>14</b>                    |

|   |            |
|---|------------|
| 5. Познава изискванията към опаковката, оформянето и съдържанието на етикета на готовите месни полуфабрикати                      | 12         |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | 8          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана | 8          |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 14/<br>критерии за оценяване   | Максимален брой точки | Брой тестови задачи по равнища |                     |                      |                  |
|---|-----------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                       | I                              | II                  | III                  | IV               |
|   |                       | Знание<br>0-2 т.               | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | 2                     | 3                              | 4                   | 5                    | 6                |
| 1. Характеризира полуфабрикатите. Посочва видове полуфабрикати от раздробено и нераздробено месо. Описва изискванията към месните суровини и допълнителните материали   | 8                     | 2                              | 1                   |                      |                  |
| 2. Представя графично технологична схема за производство на полуфабрикати от раздробено месо. Обяснява същност, цел и изисквания за провеждане на технологичните операции   | 26                    | 2                              | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16                    | 1                              |                     | 1                    | 1                |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14                    | 1                              | 1                   |                      | 1                |
| 5. Познава изискванията към опаковката, оформянето и съдържанието на етикета на готовите месни полуфабрикати  | 12                    | 1                              | 1                   | 1                    |                  |
| 6. Обяснява значението на понятието ККТ   | 8                     | 1                              |                     | 1                    |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8                     | 1                              |                     | 1                    |                  |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8                     | 1                              |                     | 1                    |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>             | <b>10</b>                      | <b>5</b>            | <b>6</b>             | <b>3</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>            | <b>20</b>                      | <b>20</b>           | <b>36</b>            | <b>24</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                       |                                |                     |                      |                  |

**Изпитна тема № 15: Производство на субпродуктови колбаси и саздърми**

Характеристика на субпродуктовите колбаси и саздърмите. Видове и асортименти. Суровини, осоляващи материали и подправки – видове и изисквания. Технологична схема на пастетни и ливерни, кръвни колбаси, пачи и саздърми (по избор). Същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на субпродуктови колбаси и саздърми. Ергономични изисквания към работната среда при производството на колбаси и месни продукти. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на бланшор, термична камера, скребмашина за свински глави

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 15</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Характеризира субпродуктовите колбаси и саздърмите. Познава видовете и посочва асортименти от всеки вид. Описва видове суровини, осоляващи материали и подправки и изискванията към тях | <b>8</b>                     |
| 2. Представа графично технологична схема на избрания вид субпродуктови колбаси или саздърми. Обяснява същност, цел, изисквания и параметри на технологичните операции и процеси            | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | <b>14</b>                    |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на субпродуктови колбаси и саздърми                      | <b>12</b>                    |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси и месни продукти   | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала   | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>                   |

| Матрица на писмен тест по изпитна тема № 15/<br>критерии за оценяване   | Максимален<br>брой точки | Брой тестови задачи по<br>равнища |                     |                      |                  |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
|   |                          | I                                 | II                  | III                  | IV               |
|   |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. | Анализ<br>0-8 т. |
| <i>I</i>  | <b>2</b>                 | <b>3</b>                          | <b>4</b>            | <b>5</b>             | <b>6</b>         |
| 1. Характеризира субпродуктовите колбаси и саздърмите. Познава видовете и посочва асортименти от всеки вид. Описва видове суровини, осоляващи материали и подправки и изискванията към тях  | <b>8</b>                 | 2                                 | 1                   |                      |                  |
| 2. Представа графично технологична схема на избрания вид субпродуктови колбаси или саздърми. Обяснява същността и параметрите на технологичните операции и процеси  | <b>26</b>                | 2                                 | 2                   | 1                    | 1                |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | <b>16</b>                | 1                                 |                     | 1                    | 1                |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | <b>14</b>                | 1                                 | 1                   |                      | 1                |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на субпродуктови колбаси и саздърми   | <b>12</b>                | 1                                 | 1                   | 1                    |                  |
| 6. Познава ергономичните изисквания към работната среда при производство на колбаси и месни продукти  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | <b>8</b>                 | 1                                 |                     | 1                    |                  |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>                | <b>10</b>                         | <b>5</b>            | <b>6</b>             | <b>3</b>         |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b>               | <b>20</b>                         | <b>20</b>           | <b>36</b>            | <b>24</b>        |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |                          |                                   |                     |                      |                  |

**Изпитна тема № 16: Производство на рибни продукти**

Видове рибна суровина. Изисквания при приемане и съхранение на рибна суровина.

Технологична схема за първична обработка на риба в зависимост от предназначението ѝ (по

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

избор). Технологични изисквания при транжиране, обезкостяване, филетиране и окачествяване на риба. Методи на осоляване и опушване – изисквания и параметри. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Източници на микробно замърсяване. Влияние на технологичните процеси върху микрофлората при производство на рибни продукти. Основни принципи на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР). Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** машина за отстраняване на глави, лентова машина за осоляване, пушилна камера

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 16</b>   |  | <b>Максимален брой точки</b> |
|---|--|------------------------------|
| 1. Посочва видовете рибна суровина. Описва изискванията при приемане и съхранение на рибна суровина   |  | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за първична обработка на риба в зависимост от предназначението ѝ (по избор). Описва технологичните изисквания при транжиране, обезкостяване, филетиране и окачествяване на риба. Обяснява методите на осоляване и опушване и посочва параметри |  | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   |  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   |  | <b>14</b>                    |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на рибни продукти   |  | <b>12</b>                    |
| 6. Обяснява основните принципи на система НАССР   |  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   |  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  |  | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>  |  | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 16/<br/>критерии за оценяване</b> | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|---|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|   |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|   |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>  | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1. Посочва видовете рибна суровина. Описва изискванията при приемане и съхранение на рибна суровина   | 8          | 2         | 1         |           |           |
| 2. Представа графично технологична схема за първична обработка на риба в зависимост от предназначението ѝ (по избор). Описва технологичните изисквания при транжиране, обезкостяване, филетиране и окачествяване на риба. Обяснява методите на осоляване и опушване и посочва параметри   | 26         | 2         | 2         | 1         | 1         |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16         | 1         |           | 1         | 1         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14         | 1         | 1         |           | 1         |
| 5. Посочва източниците на микробно замърсяване и обяснява влиянието на технологичните процеси върху микрофлората при производство на рибни продукти   | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Обяснява основните принципи на система HACCP   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

**Изпитна тема № 17: Производство на месни и рибни консерви**

Принципи на консервиране. Характеристика на видовете месни и рибни консерви. Изисквания при приемане на месни и рибни суровини и допълнителни материали. Технологична схема за производство на месни или рибни консерви (по избор). Изисквания при подготовката на месни и рибни суровини. Същност, цел и параметри на технологичните операции и процеси. Стерилизационна формула. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Видове бомбажи на консервите и причини за появата им. Изисквания към дизайна на опаковките за консерви. Опасности в производствения процес и изисквания за

здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на автоматична пълначна машина, вакуумзатварачна машина, вертикален автоклав

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 17</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Формулира принципите на консервиране. Характеризира видовете месни и рибни консерви. Посочва изискванията към месните и рибните суровини и допълнителните материали   | <b>8</b>                     |
| 2. Представя графично технологична схема за производство на месни или рибни консерви. Описва изискванията при подготовката на месни и рибни суровини. Обяснява същност, цел и параметри на технологичните операции и процеси. Обяснява стерилизационната формула | <b>26</b>                    |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>16</b>                    |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите по които се извършва   | <b>14</b>                    |
| 5. Описва видовете бомбажи на консервите и обяснява причините за появата им  | <b>12</b>                    |
| 6. Посочва изискванията към дизайна на опаковките за консерви  | <b>8</b>                     |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | <b>8</b>                     |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала   | <b>8</b>                     |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>                   |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 17/<br/>критерии за оценяване</b>  | <b>Максимален брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по равнища</b> |                             |                              |                          |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|  |                              | <b>I</b>                              | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|  |                              | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>              | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>   | <b>2</b>                     | <b>3</b>                              | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Формулира принципите на консервиране. Характеризира видовете месни и рибни консерви. Посочва изискванията към месните и рибните суровини и допълнителните материали   | <b>8</b>                     | 2                                     | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема за производство на месни или рибни консерви. Описва изискванията при подготовката на месни и рибни суровини. Обяснява същност, цел и параметри на технологичните операции и процеси. Обяснява стерилизационната формула | <b>26</b>                    | 2                                     | 2                           | 1                            | 1                        |



|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор   | 16         | 1         |           | 1         | 1         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва   | 14         | 1         | 1         |           | 1         |
| 5. Описва видовете бомбажи на консервите и обяснява причините за появата им   | 12         | 1         | 1         | 1         |           |
| 6. Посочва изискванията към дизайна на опаковките за консерви   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана   | 8          | 1         |           | 1         |           |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### Изпитна тема № 18: Производство на месно-растителни консерви

Характеристика на групата консерви. Изисквания при приемане на месните суровини, зеленчуците, осоляващите материали и подправките. Технологична схема за производство. Подготовка на месните суровини и зеленчуците. Същност и цел на технологичните операции - пълнене, обезвъздушаване, затваряне, термична обработка и изпитване за херметичност. Стерилизационна формула. Необходимо технологично оборудване. Устройство и принцип на действие на съоръжение по избор. Технологичен контрол на производството. Видове бомбажи на консервите и причини за появата им. Изисквания към дизайна на опаковките за консерви. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана. Санитарно-хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала.

**Дидактически материали:** схеми на вакуумзатварачна машина, вертикален автоклав

| <b>Критерии за оценяване на изпитна тема № 18</b>  | <b>Максимален брой точки</b> |
|--|------------------------------|
| 1. Характеризира групата консерви. Посочва изискванията към месните суровини, зеленчуците, осоляващите материали и подправките | <b>8</b>                     |

|  |            |
|--|------------|
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Описва подготовката на месните суровини и зеленчуците. Обяснява същността и целта на технологичните операции. Обяснява стерилизационната формула | 26         |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | 16         |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | 14         |
| 5. Описва видовете бомбажи на консервите и обяснява причините за появата им  | 12         |
| 6. Посочва изискванията към дизайна на опаковките за консерви  | 8          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | 8          |
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала   | 8          |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b> |

| <b>Матрица на писмен тест по изпитна тема № 18/<br/>критерии за оценяване</b>  | <b>Максимален<br/>брой точки</b> | <b>Брой тестови задачи по<br/>равнища</b> |                             |                              |                          |
|--|----------------------------------|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
|  |                                  | <b>I</b>                                  | <b>II</b>                   | <b>III</b>                   | <b>IV</b>                |
|  |                                  | <b>Знание<br/>0-2 т.</b>                  | <b>Разбиране<br/>0-4 т.</b> | <b>Приложение<br/>0-6 т.</b> | <b>Анализ<br/>0-8 т.</b> |
| <b>I</b>   | <b>2</b>                         | <b>3</b>                                  | <b>4</b>                    | <b>5</b>                     | <b>6</b>                 |
| 1. Характеризира групата консерви. Посочва изискванията към месните суровини, зеленчуците, осоляващите материали и подправките   | <b>8</b>                         | 2   | 1                           |                              |                          |
| 2. Представя графично технологична схема за производство. Описва подготовката на месните суровини и зеленчуците. Обяснява същността и целта на технологичните операции. Обяснява стерилизационната формула | <b>26</b>                        | 2   | 2                           | 1                            | 1                        |
| 3. Избира подходящо технологично оборудване за всяка операция. Описва устройството и обяснява принципа на действие на съоръжение по избор  | <b>16</b>                        | 1   |                             | 1                            | 1                        |
| 4. Познава видовете контрол на производството и определя параметрите и показателите, по които се извършва  | <b>14</b>                        | 1   | 1                           |                              | 1                        |
| 5. Описва видовете бомбажи на консервите и обяснява причините за появата им  | <b>12</b>                        | 1   | 1                           | 1                            |                          |
| 6. Посочва изискванията към дизайна на опаковките за консерви  | <b>8</b>                         | 1   |                             | 1                            |                          |
| 7. Описва опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана  | <b>8</b>                         | 1   |                             | 1                            |                          |

|   |            |           |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 8. Познава санитарно-хигиенните изисквания към помещенията, оборудването и персонала  | 8          | 1         |           | 1         |           |
| <b>Общ брой задачи:</b>   | <b>24</b>  | <b>10</b> | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>36</b> | <b>24</b> |
| <p><b>При оценка на резултатите от теста</b> максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“</li> <li>• 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“</li> <li>• 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“</li> <li>• 8 точки за тестовите задачи от равнище „Анализ“</li> </ul> |            |           |           |           |           |

### 3. 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:<br>а) презентация;<br>б) графични материали;<br>в) практически резултати;<br>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                                       |

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

|   |                                 |                                 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| 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                               |                                 |
| <b>Общ брой точки</b>   | <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: Извършване на шприцоване и тумблиране на месни суровини**

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

- Анализирайте опасностите (биологични, физични и химични) и посочете ККТ, съгласно НАССР - плана на произвеждания асортимент;
- Подгответе осоляващите материали и добавките в съответствие с технологичната инструкция, оценете органолептично качеството им;
- Пригответе осоляващ разтвор за шприцоване с определен състав и концентрация в зависимост от вида на суровината, като спазвате изискванията;
- Извършете осоляване на месната суровина с щприц машина;
- Заредете шприцованата суровина в барабана на тумблера;
- Включете програма за времето на тумблиране и необходимия вакуум в зависимост от вида на суровината;
- Извършете органолептична оценка на качеството на обработената суровина;

- Спазвайте санитарно-хигиенните изисквания за лична хигиена и хигиена на работното място и изискванията за ЗБУТ и опазване на околната среда.

## 2. Критерии за оценяване

| Критерии и показатели за оценяване   | Максимален брой точки | Тежест    |
|--|-----------------------|-----------|
| <b>1. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>   |                       | да/не     |
| 1.1. Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд<br>1.2. Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място<br>1.3. Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа<br><b>Забележка:</b> Критерий 1 няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашаваща собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя оценка <b>слаб (2)</b> . |                       |           |
| <b>2. Ефективна организация на работното място</b>   |                       | <b>5</b>  |
| 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                     |           |
| <b>3. Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията</b>   |                       | <b>5</b>  |
| 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                     |           |
| <b>4. Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание</b>  |                       | <b>20</b> |
| 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                    |           |
| <b>5. Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание</b>  |                       | <b>20</b> |
| 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                    |           |
| <b>6. Качество на изпълнението на индивидуалното задание</b>   |                       | <b>50</b> |
| 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         |            |
| <b>Общ брой точки:</b>  | <b>100</b> | <b>100</b> |

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация по специалността код **5410104 „Производство на месо, месни продукти и риба“**, 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. Костов, П. Технология на месодобиването, Земиздат, София, 1988.
2. Василев, К. Технология на месните продукти, Матком, София, 2003.
3. Божилова, Б. и колектив, Технологично обзавеждане на месокомбинатите, Земиздат, София, 1988.
4. Пионов, И. Технологично обзавеждане на месната и рибопреработващата промишленост, ВИХВП, Пловдив, 1980.

5. Тютюнджиев, Н. и колектив, Технологичен и лабораторен контрол в месната промишленост, Земиздат, София, 1982.
6. Янков, Я. Микробиология на месото и месните продукти, Земиздат, София, 1987.
7. Карова, Е. Микробиология, АИ на ВИХВП, Пловдив, 2001.
8. Боцов, Д. Хигиена на храните и хранително законодателство, Матком, София, 2003.
9. Миленкова, А. Здравословни и безопасни условия на труд. Учебно помагало за задължителна професионална подготовка. Нови знания, 2003.

## **VII. АВТОРСКИ ЕКИП**

1. инж. Илиана Танева – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София
2. инж. Мария Димитрова – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, гр. София

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

### 1. Изпитен билет – част по теория на професията

|   |          |
|---|----------|
| .....<br>(пълно наименование на училището/обучаващата институция)   |          |
| <b>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА<br/>КВАЛИФИКАЦИЯ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА</b> |          |
| <b>по професия код ..... „.....“</b>  |          |
| <b>специалност код ..... „.....“</b>  |          |
| <b>Изпитен билет №.....</b>   |          |
| <b>Изпитна тема:</b>  |          |
| .....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....                                |          |
| (изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)                                  |          |
| Описание на дидактическите материали(ако е приложимо)   |          |
| .....<br>.....  |          |
| <b>Председател на изпитната комисия:</b> .....  |          |
| (име, фамилия)  | (подпис) |
| <b>Директор/ръководител на обучаващата институция:</b> .....  |          |
| (име, фамилия)  | (подпис) |
| (печат на училището/обучаващата институция)   |          |



**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 избран 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***

|  |
|--|
| <p>.....</p> <p>(пълно наименование на училището/обучаващата институция)</p> <p>Уважаеми ученици/курсисти,</p> <p>Вие получавате тест, който съдържа .... задачи с различна трудност с максимален брой точки – 100. За всеки Ваш отговор ще получите определен брой точки, показан в долния десен ъгъл след всяка задача.</p> <p>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 „.....“, специалност „.....“.</p> <p>Отбелязването на верния според Вас отговор при задачите с избран отговор е чрез знак <b>X</b>, а за другите типове задачи начинът на отговор е описан в задачата.</p> <p><b>Запомнете!</b> Като действителен отговор на съответната задача се приема само този, отбелязан със знака <b>X</b>.</p> <p>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.</p> <p>Не отделяйте много време на въпрос, който Ви се струва труден, върнете се на него по-късно, ако Ви остане време.</p> <p>Тестът е с продължителност ..... астрономически часа.</p> <p><b>ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ УСПЕШНА РАБОТА!</b></p> |
|--|

#### ***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  |
|--|---|--|
| <b>I.</b><br><b>Знание</b><br><b>0 - 2 точки</b>       | Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции   | Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира   |
| <b>II.</b><br><b>Разбиране</b><br><b>0 - 4 точки</b>   | Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране                      | Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява   |
| <b>III.</b><br><b>Приложение</b><br><b>0 - 6 точки</b> | Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения | Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва  |
| <b>IV.</b><br><b>Анализ</b>                            | 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 реда на поставяне на суровините в чашата на кутермашината при приготвяне на пълнежна маса за малотрайни варено-пушени структурни колбаси:

- а) свинско месо, лед и вода, осоляваща смес, подправки, говеждо месо, сланина
- б) говеждо месо, осоляваща смес, лед и вода, подправки, свинско месо, сланина
- в) свинско месо, говеждо месо, осоляваща смес, лед и вода, подправки, сланина
- г) говеждо месо, свинско месо, осоляваща смес, лед и вода, подправки, сланина
- д) говеждо месо, осоляваща смес, лед и вода, сланина, подправки, свинско месо

**Еталон на верния отговор: б)**

**макс. 2 т.**

**Ключ за оценяване:**

Отговор б) – 2 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

Всички останали отговори – 0 точки

#### ***Примерна тестова задача от равнище „Разбиране“***

В лявата колона са основните процеси, а в дясната са технологични операции. Намерете съответствието между тях, като на означените с кръгчета места в дясната колона запишете съответното число от лявата колона:

- |                       |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Първична обработка | <input type="radio"/> | Варене                      |
| 2. Машинна обработка  | <input type="radio"/> | Обезжилване и сортиране     |
| 3. Топлинна обработка | <input type="radio"/> | Приготвяне на пълнежна маса |
|                       | <input type="radio"/> | Опушване                    |
|                       | <input type="radio"/> | Фасониране                  |
|                       | <input type="radio"/> | Обжарване                   |
|                       | <input type="radio"/> | Приготвяне на прат          |
|                       | <input type="radio"/> | Пълнене и оформяне          |

**Еталон на верния отговор и ключ за от**

**макс. 4 т.**

- |                       |   |                                   |
|-----------------------|---|-----------------------------------|
| 1. Първична обработка | 3 | Варене – 0,5 т.                   |
| 2. Машинна обработка  | 1 | Обезжилване и сортиране – 0,5 т.  |
| 3. Топлинна обработка | 2 | Приготвяне на пълнежна маса – 0,5 |
|                       | 3 | Опушване – 0,5 т.                 |
|                       | 1 | Фасониране – 0,5 т.               |
|                       | 3 | Обжарване – 0,5 т.                |
|                       | 2 | Приготвяне на прат – 0,5 т.       |
|                       | 2 | Пълнене и оформяне – 0,5 т.       |

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

В лявата колона са изброени уреди за лабораторен контрол, а в дясната е посочено предназначението им. Намерете съответствието между тях като свържете името на уреда с неговото предназначение

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1. Апарат на Соксле | а. Изследване на месото за трихинели   |
| 2. Колориметър      | б. Определяне на сухо вещество в разтвори чрез измерване коефициента на пречупване на светлината |
| 3. Рефрактометър    | в. Определяне на плътността на разтворите  |
| 4. Ареометър        | г. Определяне на мазнините чрез екстракция   |
| 5. Трихинелоскоп    | д. Определяне на водороднойонната концентрация   |
| 6. Пехаметър        | е. Определяне концентрацията на разтвори чрез сравняване интензивността на оцветяване            |

**макс. 6 т.**

**Еталон на верния отговор:** 1 - г; 2 - е; 3 - б; 4 - в; 5 - а; 6 - д

**Ключ за оценяване:**

- Пълен и верен отговор по еталон – 6 точки
- При 3 верни и 3 грешни отговори – 3 точки
- При повече от 3 грешни отговори – 0 точки

***Примерна тестова задача от равнище „Анализ“***

Определете начина, по който ще ускорите процесите на сушене и зреене при производство на сурово-сушени колбаси:

- а) съхранение на готовите колбаси при повишена относителна влажност на въздуха
- б) повишаване на температурата на сушене в сушилните камери
- в) влагане на микробиологични закваски в пълнежната маса за колбасите
- г) увеличаване на скоростта на движение на въздуха в сушилните камери

**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**

### **А. 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.

### **Б. 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**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Тема на дипломния проект</b> |  |
| <b>Ученик</b>                   |  |
| <b>Клас</b>                     |  |
| <b>Професия</b>                 |  |
| <b>Специалност</b>              |  |
| <b>Ръководител-консултант</b>   |  |
| <b>Рецензент</b>                |  |

| 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.

Рецензент: .....

Гр./с.....

(име и фамилия)