

начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:

1. Да се
(вписва се темата на изпитното задание)

.....

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

.....

.....

.....

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:
(име, фамилия) (подпис)

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

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

в) Примерно указание за работа за учениците/курсистите и примерни тестови задачи с еталон за оценяване и ключ на верните отговори

Указание за работа

Уважаеми ученици/курсисти,

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

Целта на теста е да се установи равнището на усвоените от Вас знания и умения, задължителни за усвояване и контрол за придобиване на първа степен на професионална квалификация по специалност код **5410501 „Хранително-вкусова промишленост“**, професия код **541050 „Работник в хранително-вкусовата промишленост“**.

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

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

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

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

Тестът е с продължителност астрономически часа.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ !

2) Разработване на тест

1. Примерна матрица на целите

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.

Примерни равнища по Таксономия на Лемке – Блум

Равнище	Характеристика	Глаголи
I. Знание 0 - 2 точки	Възпроизвеждане и разпознаване на информация за понятия, факти, дефиниции	Дефинира, описва, посочва, изброява, очертава, възпроизвежда, формулира, схематизира
II. Разбиране 0 - 4 точки	Извличане на съществен смисъл от изучаваната материя. Интерпретация и трансформиране на информацията с цел нейното структуриране.	Преобразува, различава, обяснява, обобщава, преразказва, решава, дава пример за..., сравнява
III. Приложение 0 - 6 точки	Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения	Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва

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

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

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален Брой точки	Брой тестови задачи по равнища		
		I	II	III
		Знание	Разбиране	Приложение
1	2	3	4	5
1. Изброява видовете плодове с промишлено значение, знае биохимичния им състав	20	2	1	2
2. Познава процесите при съхранение на суровини, знае условията за съхранение на плодове	28	1	2	3
3. Формулира същността и целта на процеса, знае начините на измиване, познава съоръжения за измиване и безопасното им обслужване	30		3	3
4. Знае изискванията за здравословни и безопасни условия на труд при съхранение на плодове	12			2
5. Знае санитарно-хигиенните изисквания при съхранение на плодове	10	1	2	
Общ брой задачи:	22	4	8	10
Общ брой точки:	100	8	32	60
<p>При оценка на резултатите от теста максимален брой точки се поставя при отговор, съвпадащ с ключа за оценяване, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 точки за тестовите задачи от равнище „Знание“ • 4 точки за тестовите задачи от равнище „Разбиране“ • 6 точки за тестовите задачи от равнище „Приложение“ 				

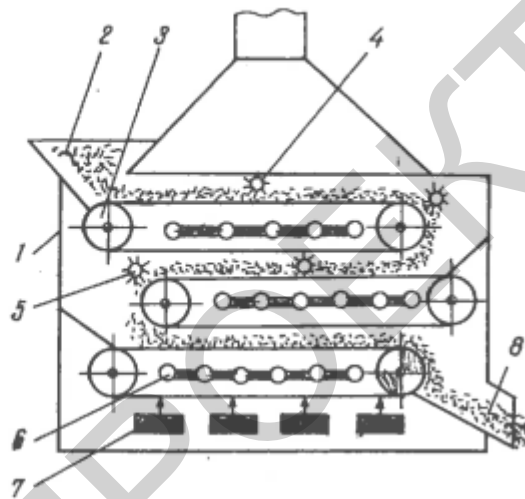
3. Според типа на отговора, тестовите въпроси и задачи, които е препоръчително да използвате са от следните основни групи:

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

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

4. Примерна тестова задача от равнище знание

Фиг. 3.169. Лентова сушилка:
 1 — корпус; 2 — бункер;
 3 — лента; 4 — бъркачки;
 5 — лентоочистители;
 6 — калорифери; 7 —
 вход на въздуха; 8 — из-
 ход на изсушения про-
 дукт



Посочете за какъв вид суровини се използва изобразената сушилка.

- а) мляко
- б) плодове и зеленчуци
- в) месни суровини
- г) захарно цвекло
- д) хранителни мазнини

max 2 т.

Еталон на верния отговор: б)

Ключ за оценяване:

Отговор б) – 2 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

5. Примерна тестова задача от равнище разбиране:

Ако искаме да ограничим жизнената дейност на микроорганизмите с цел максимално запазване химичния състав на суровините, кои технологични процеси ще използваме?

- а) пастьоризация и замразяване
- б) транспортиране и измиване
- в) разбъркване и загряване

max 4 т.

Еталон на верния отговор: а)

Ключ за оценяване:

Отговор а) – 4 точки

Всички останали отговори – 0 точки

При посочени повече от един отговор – 0 точки

6. Примерна тестова задача от равнище приложение:

Посочете примери за микробиологични процеси в хранителната промишленост.

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

max 6 т.

Еталон на верния отговор и ключ за оценяване:

- в млечната промишленост – 1.5 т.
- винопроизводство – 1.5 т.
- производство на хляб – 1.5 т.
- други (туршии, спирт, оцет) – 1.5 т.