













































|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>II.<br/>Разбиране<br/>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.<br/>Приложение<br/>0 - 6 точки</b> | Пренос на нови знания и умения при решаване на проблемна или аварийна ситуация. Способност за използване на усвоената информация и формираните умения | Изчислява, демонстрира, открива, модифицира, разработва, свързва, доказва                    |

## 2. Примерна матрица на писмен тест по изпитна тема № 4

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 № 4  | Максимален<br>Брой точки | Брой тестови<br>задачи по равнища |                     |                      |
|--|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|
|  |                          | I                                 | II                  | III                  |
|  |                          | Знание<br>0-2 т.                  | Разбиране<br>0-4 т. | Приложение<br>0-6 т. |
| <i>1</i>   | <i>2</i>                 | <i>3</i>                          | <i>4</i>            | <i>5</i>             |
| 1. Познава химичния състав на хранително-вкусовите стоки.  | 10                       | 3                                 | 1                   |                      |
| 2. Знае и обяснява кои са зърнените храни и продукти от преработката им, плодово-зеленчуковите стоки, нишестено-захарни продукти, както и вкусовите стоки.   | 30                       | 1                                 | 2                   | 2                    |
| 3. Обяснява кои са хранителните мазнини. Характеризира млякото и млечните продукти.  | 30                       | 3                                 | 3                   | 3                    |
| 4. Характеризира месото, месните продукти, яйцата, рибата и рибните продукти.  | 30                       | 3                                 | 2                   | 3                    |
| <b>Общ брой задачи:</b>  | <b>26</b>                | <b>10</b>                         | <b>8</b>            | <b>8</b>             |
| <b>Общ брой точки:</b>   | <b>100</b>               | <b>20</b>                         | <b>32</b>           | <b>48</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> </ul> |                          |                                   |                     |                      |

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

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

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

#### 4. Примерни тестови задачи

##### 4.1. Примерна тестова задача от равнище „Знание“

max 2 т.

Посочете температурата на съхранение на какаото?

- A) 15<sup>0</sup>C
- B) 18<sup>0</sup>C
- B) 20<sup>0</sup>C
- Г) 30<sup>0</sup>C

*Еталон на верен отговор: Б)*

*Ключ за оценяване: Отг. Б) - 2 т.*

*При посочване на повече от един отговор - 0 т.*

*Всички останали отговори - 0 т.*

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

max 4 т.

**Определете вярното твърдение:**

- A) Сиренето е млечен продукт, като в основата му лежи пресичането на млечния теобромин и отделянето на суроватка.
- B) Сиренето е млечен продукт, като в основата му лежи пресичането на млечния казеин и отделянето на вода.
- B) Сиренето е млечен продукт, като в основата му лежи пресичането на млечния казеин и отделянето на суроватка.
- Г) Сиренето е млечен продукт, като в основата му лежи пресичането на млечния теобромин и отделянето на вода.

*Еталон на верен отговор: B)*

*Ключ за оценяване: Отг. B) - 4 т.*

*При посочване на повече от един отговор - 0 т.*

*Всички останали отговори - 0 т.*

4.3. Примерна тестова задача от равнище „Приложение“:

max 6 т.

Попълнете пропуснатите процеси в определението за вино според Закона за виното и спиртните напитки:

**Под вино се разбира само продуктът получен чрез .....  
на гроздова мъст.**

*Еталон на верен отговор:*

**Под вино се разбира само продуктът получен чрез частична или чрез пълна ферментация на гроздова мъст.**

*Ключ за оценяване: макс 6 т.*

**Под вино се разбира само продуктът получен чрез частична ферментация на гроздова мъст.**

*Ключ за оценяване: 3т.*

**Под вино се разбира само продуктът получен чрез пълна ферментация на гроздова мъст.**

*Ключ за оценяване: 3т.*

*Всички останали отговори - 0 т.*