



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

МИНИСТЪР

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 – 225 / 18.02.2011 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация за професия код **541030 Хлебар-сладкар**, специалност код **5410303 Декорация на сладкарски изделия** от професионално направление код **541 Хранителни технологии**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Милена Дамянова – заместник-министър.

СЕРГЕЙ ИГНАТОВ

*Министър на образованието,
младежта и науката*

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СППО	Наименование
Професионално направление	541	ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
Професия	541030	ХЛЕБАР-СЛАДКАР
Специалност	5410303	ДЕКОРАЦИЯ НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Утвърдена със **Заповед № 225 / 18.02.2011 г.**

София, 2011 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика за придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията **541030 Хлебар-сладкар**, специалност **5410303 Декорация на сладкарски изделия** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия/специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професия „Хлебар-сладкар”, специалност “Декорация на сладкарски изделия” (Наредба № 12 от 24.09.2004 г., ДВ, бр. 100 от 12.11.2004 г.).

Държавните изпити по теория и по практика на професията се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

1. За държавния изпит по теория на професията/специалността:

- а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
- б. Критерии за оценяване.

2. За държавния изпит по практика на професията/специалността:

- а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
- б. Критерии за оценяване.

3. Препоръчителна литература.

4. Приложения:

- а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията/специалността.
- б. Примерни индивидуални практически задания.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

Изпитна тема № 1: Приготвяне на обикновено пандишпаново тесто и декоративни основи от него

План-тезис:

- Качествена характеристика на пандишпаново тесто;
- Технология на приготвяне на пандишпаново тесто. Техники за оформяне на декоративни платки;
- Декорация на сладкарски изделия с декоративни основи – вид, форма, оформяне на сладкарските изделия;

- Методи за оформяне на сладкарските изделия. Приложение в сладкарството;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на пандишпаново тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на обикновено пандишпаново тесто.

Примерна приложна задача: Кой начин на разбухване се използва при производството на пандишпаново тесто? Обяснете механизма на разбухване.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на пандишпановото тесто	5
2. Обяснява технологията на приготвяне на пандишпановото тесто	15
3. Изброява и знае видовете и формите	15
4. Изброява методите за оформяне на сладкарските изделия и тяхното приложение	10
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 2: Дизайн на сладкарски изделия от пандишпанови основи

План-тезис:

- Характеристика и класификация на блатове и платки;
- Видове блатове и платки - технология на приготвяне;
- Понятие за орнамент – принципи на изграждане;
- Декорация на сладкарските изделия с орнаменти и пластини от шоколад;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на блатове и платки от пандишпаново тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на блатове и платки от пандишпаново тесто.

Примерна приложна задача: Скицирайте (с молив) проект за украса на руло с флорален орнамент (фризова композиция).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира и класифицира блатовете и платките	5
2. Изброява видовете блатове и платки. Обяснява последователността на технологичните операции за приготвяне на блатове и платки	15
3. Обяснява понятието орнамент, изброява основните принципи за изграждане	15
4. Познава видовете пластини и орнаменти от шоколад и описва начина на изработването им	10
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 3: Технология и декорация на сладкарските изделия от индианови основи

План-тезис:

- Качествена характеристика на индианово тесто и основи от него;
- Технология на приготвяне на индианово тесто, основи и изделия от него;
- Видове шрифтове и числа, използвани при декорация на торти. Съчетание с бордюри;
- Универсален миксер – предназначение, устройство, принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на индианово тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на индианово тесто.

Примерна приложна задача: Скицирайте (с молив) проект за детска торта и вмъкнете текст „ЧРД”.

Дидактически материали: схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на индиановото тесто и основите	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на индианово тесто, основи и изделия от него	15
3. Изброява видовете шрифтове и числа и знае как те се съчетават с бордюри	15
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	10
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложената задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 4: Дизайн на сладкарски изделия от бишкотени основи

План-тезис:

- Качествена характеристика на бишкотено тесто и основи от него;
- Технология на приготвяне на бишкотено тесто и основи от него;
- Художествено оформяне на пасти и торти с крем. Техника на нанасяне;
- Основни етапи в художественото проектиране;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на бишкотено тесто и основи от него;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бишкотено тесто и основи от него.

Примерна приложна задача: Скицирайте (с молив) проект за торта „Морско дъно”.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на бишкотеното тесто и основи	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бишкотено тесто и основи от него	15
3. Изброява видовете и обяснява начините за художествено оформяне на пасти и торти с крем	15
4. Знае основните етапи в художественото проектиране	10
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 5: Технология и декорация на сладкарски изделия с основи от многолистно тесто

План-тезис:

- Качествена характеристика на многолистно тесто;
- Технологичен процес - същност, технологични параметри;
- Декорация с желираща глазура;
- Ламинатор ЛМТ-130 – предназначение, устройство, принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на многолистно тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на многолистно тесто.

Примерна приложна задача: Какво е влиянието на глутена на брашното, влагата на маслото и температурата на изпичане върху качеството на изделията от многолистно тесто?

Дидактически материали: схема на ламинатор ЛМТ-130; технологична схема.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на многолистно тесто	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на многолистно тесто	15
3. Описва начините на декориране с желираща глазура	10
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на ламинатор ЛМТ-130	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 6: Технология и декорация на пасти

План-тезис:

- Качествена характеристика на пасти. Необходими полуфабрикати;
- Технология за приготвяне на пасти - основни технологични операции;
- Видове и начини за декорация на пасти;
- Техники за декориране на изделия, облицовани със захарни маси - описание, използвани бои и пособия;
- Санитарно-хигиенни изисквания при производство на пасти;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на пасти.

Примерна приложна задача: Каква е разликата между пасти и петифури? Какви дефекти се получават при неправилно съхранение на пасти?

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира пастите. Изброява необходимите полуфабрикати	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на пасти	10
3. Изброява и обяснява видовете и начините за декорация на пасти	15
4. Описва техниките за декориране върху захарна маса - използвани бои и пособия	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 7: Дизайн на сладкарски изделия от бъркано-маслено тесто

План-тезис:

- Качествена характеристика на бъркано-маслено тесто и основи от него;
- Технологичен процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него;
- Декорация на изделия от бъркано-маслено тесто (кейкове, бисквити). Приложни техники;
- Универсален миксер – предназначение, устройство, принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на бъркано-маслено тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на бъркано-маслено тесто.

Примерна приложна задача: Какви дефекти се получават от неправилно дозиране на суровините при приготвяне на полуфабрикати от бъркано-маслено тесто?

Дидактически материали: схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на бъркано-маслено тесто и основите от него	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на бъркано-маслено тесто и основи от него	10
3. Изброява видовете и начините за декорация на изделия от бъркано-маслено тесто	15
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 8: Технология и декорация на сладкарски изделия от ронливо-маслено и линцер теста

План-тезис:

- Качествена характеристика на ронливо-маслено и линцер тесто;
- Технологичен процес за приготвяне на ронливо-маслено и линцер тесто и изделия от тях;
- Декорация на изделията от ронливо-маслено и линцер тесто. Техника на тункване и глазиране;
- Линия за производство на шприцовани сладкарски изделия - устройство и принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на ронливо-маслено тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на ронливо-маслено тесто.

Примерна приложна задача: Обяснете как се променя качеството на тестото, ако се увеличи количеството на захарта и мазнините.

Дидактически материали: схема на линия за производство на шприцовани сладкарски изделия.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на ронливо-масленото тесто и линцер тестото	5
2. Обяснява същността на технологичния процес	10
3. Познава начина на декорация на изделията от ронливо-маслено тесто и линцер тесто	15
4. Обяснява по приложената схема устройството и принципа на действие на линия за производство на шприцовани сладкарски изделия	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 9: Технология и декорация на сладкарски изделия от белтъчни основи

План-тезис:

- Видове белтъчни теста - качествена характеристика;
- Технологичен процес за приготвяне на белтъчни теста и основи от тях;
- Декорация с белтъчни кремове, захарно-белтъчна глазура. Начин на оцветяване;
- Универсален миксер – предназначение, устройство, принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на белтъчни теста;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на белтъчни теста.

Примерна приложна задача: Кои са съставните цветове на зеления, оранжевия и синия цвят ?

Дидактически материали: прилага се готова схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира и изброява видовете белтъчни теста	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на белтъчни теста и основи от тях	10
3. Изброява и описва начина на декорация с белтъчни кремове и захарно-белтъчни глазури	15
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсален миксер	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложената задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 10: Дизайн на сладкарски изделия с основи от парени теста

План-тезис:

- Качествена характеристика на парени теста;
- Технология на приготвяне на парени теста и изделия от тях;
- Декорация на сладкарски изделия от парени теста с карамел; използвани техники;
- Понятие за стилизация и изразни средства;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на парени теста;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на парено тесто.

Примерна приложна задача: Как влияе консистенцията на тестото върху качеството на готовите изделия?

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на парени теста	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на парени теста и изделия от тях	10
3. Знае видовете и техниките за декорация на сладкарски изделия от парени теста с карамел	15
4. Обяснява понятието стилизация и изразните средства	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 11: Технология и декорация на торти

План-тезис:

- Качествена характеристика на сочни торти, необходими полуфабрикати;
- Технология за приготвяне на торти - основни технологични операции;
- Декорация на торти с плодове и глазури;
- Дизайн на тримерни торти – етапи на оформяне;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на торти;
- Здравословни и безопасни условия на труд при изработване на торти.

Примерна приложна задача: Скицирайте с молив проект за торта „Празнична” (с цветя).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира сочните торти. Изброява необходимите полуфабрикати	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на торти	15
3. Изброява видовете и знае начина на декорация с плодове и глазури	10
4. Знае етапите за оформяне на тримерни торти	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 12: Дизайн на изделия от медено тесто

План-тезис:

- Качествена характеристика на медено тесто;
- Начин на приготвяне на медено тесто;
- Декорация на медени изделия с орнаменти и глазури. Методи за temperиране на шоколадови глазури;
- Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на медено тесто;
- Здравословни и безопасни условия на труд при производството на медено тесто.

Примерна приложна задача: Скицирайте с молив украса за меденки (5 варианта).

Дидактически материали: схема на съоръжение за разтопяване на суровини.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира особеностите на меденото тесто	5
2. Обяснява същността на технологичния процес за приготвяне на медено тесто	15
3. Знае орнаменти и глазури за декорация на медени изделия. Познава методите за temperиране на шоколадови глазури	10
4. Обяснява по приложената схема устройството и принципа на действие на съоръжението за разтопяване на суровини	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложената задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 13: Технология и декорация на сладкарски изделия с кремове и топинги

План-тезис:

- Видове маслени, млечно-брашнени и инстантни кремове. Качествена характеристика на кремове;
- Технология за приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение;
- Декорация на сладкарски изделия с кремове и топинги;
- Универсален миксер – предназначение, устройство, принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кремове;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на кремове.

Примерна приложна задача: Скицирайте с молив проект за торта „Св. Валентин”.

Дидактически материали: схема на универсален миксер.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Изброява видовете маслени, млечно-брашнени и инстантни кремове. Характеризира особеностите на кремове	5
2. Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение	15
3. Изброява видовете и техниките за декорация с кремове и топинги	10
4. Обяснява по приложената схема предназначението, устройството и принципа на действие на универсалния миксер	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 14: Технология и декорация на сладкарски изделия със сметанови и белтъчни кремове

План-тезис:

- Видове сметанови, белтъчни и фруктови кремове. Качествена характеристика на кремове;
- Технология на приготвяне на отделните видове кремове. Начин на съхранение и приложение;
- Белтъчни маси за декорация. Техники за декориране;
- Видове декоративни композиции и приложението им в сладкарството;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на кремове;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на кремове.

Примерна приложна задача: С влагането на кои суровини може да се намали калоричността на кремове?

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Изброява видовете сметанови, белтъчни и фруктови кремове. Характеризира особеностите на кремове	5
2. Обяснява начина на приготвяне на отделните видове кремове, начина на съхранение и приложение	15
3. Знае видовете и техниките за декорация с белтъчни маси	15
4. Знае видовете декоративни композиции и тяхното приложение в сладкарството	10
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 15: Технология и декорация на сладкарски основи с фондани

План-тезис:

- Видове сиропи и фондани. Качествена характеристика на сиропите и фонданите;
- Технология за приготвяне на сиропи и фондани и тяхното приложение;
- Тематични украси за сладкарски изделия с фондани;
- Видове декоративни мотиви според: изображението, композиционното решение, начина на подреждане на декоративните елементи и мотиви;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сиропи и фондани;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сиропи и фондани.

Примерна приложна задача: Как влияе температурата и начина на обработка върху качеството на фондана?

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Изброява видовете сиропи и фондани. Характеризира особеностите на сиропи и фондани	5
2. Обяснява технологията за приготвяне на сиропи и фондани и тяхното приложение	15
3. Изброява тематичните украси и описва техниките за нанасяне на сладкарските изделия с фондани	10
4. Изброява видовете декоративни мотиви	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 16: Технология и облицоване на сладкарски изделия с глазури, цветово съчетаване

План-тезис:

- Видове глазури. Качествена характеристика на глазурите;
- Технология на приготвяне на глазурите. Начин на съхранение и приложение;
- Облицоване на сладкарски изделия - видове облицовки, техники за нанасяне и цветово съчетаване;
- Съоръжение за разтопяване на суровини - устройство и принцип на действие;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски глазури;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сладкарски глазури.

Примерна приложна задача: Какво влияние оказват температурата и гъстотата на глазурите върху качеството на готовото изделие?

Дидактически материали: схема на съоръжение за разтопяване на суровини.

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Изброява видовете глазури. Характеризира особеностите на глазуриите	5
2. Обяснява технологията за приготвяне на глазуриите, начина на съхранение и приложение	15
3. Изброява видовете облицовки, описва техниките за нанасяне и цветово съчетаване	10
4. Обяснява по приложената схема устройството и принципа на действие на съоръжението за разтопяване на суровини	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 17: Полуфабрикати за художествено оформяне, декориране и моделиране на сладкарски изделия

План-тезис:

- Видове сладкарски гарнировки. Качествена характеристика на гарнировките;
- Технология на приготвяне на гарнировките. Начин на съхранение и приложение;
- Маси за моделиране - марципан, перципан, шоколадови, захарни маси. Технология за приготвяне;
- Изходни форми и техники за моделиране, използвани в сладкарството;
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на сладкарски гарнировки;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на сладкарски гарнировки.

Примерна приложна задача: Какви дефекти могат да се получат при приготвяне на марципан „Варна”, ако пареното тесто не е достатъчно охладено?

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Изброява видовете гарнировки. Характеризира особеностите на гарнировките	5
2. Обяснява технологията за приготвяне на гарнировките, начина на съхранение и приложение	15
3. Изброява масите за моделиране и технологията за приготвяне	10
4. Знае основните изходни форми и техниките за моделиране	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 18: Технология и декорация на петифури

План-тезис:

- Качествена характеристика на петифури. Необходими полуфабрикати;
- Технология за приготвяне на петифури - основни технологични операции;
- Декорации на петифури с карвинг-плодове, прилагане на други видове декорации;
- Изисквания при карвинга на плодове (подбор на плодовете, инструментите, съхранение);
- Санитарно-хигиенни изисквания при приготвянето на петифурите;
- Здравословни и безопасни условия на труд при приготвянето на петифурите.

Примерна приложна задача: Скицирайте с молив украса за петифури (5 варианта).

Критерии за оценяване	Максимален брой точки 60
1. Характеризира петифурите. Изброява необходимите полуфабрикати	5
2. Обяснява технологията за приготвяне на петифури	15
3. Изброява видовете декорации и технологичните операции на петифури с карвинг	10
4. Изброява изискванията при карвинг на плодове	15
5. Описва санитарно-хигиенните изисквания	2
6. Обяснява изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	3
7. Решава приложната задача	10
Общ брой точки	60

2. Критерии за оценяване

Комисията по оценяване на писмените работи по теория определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Указания за организацията на изпита по практика и съдържанието на индивидуалните практически задания

Чрез държавния изпит по практика на професията и специалността се проверяват и оценяват

професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на втора степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се провежда в училището или в предприятие.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

Изпитът по практика се състои в изработване на индивидуално практическо задание в продължение на два дни. Първи ден - изработване на сладкарска основа. Втори ден – дизайн на сладкарското изделие.

Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на

училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпита - дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се съставят в училището/обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика разработва критерии за оценяване и съответните показатели. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя. Те са в съответствие с посочените в Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията и специалността (Наредба № 12 от 24.09.2004 г. – ДВ, бр. 100 от 12.11.2004 г.).

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за всяка изпитна тема и всяко изпитно задание е **60**. Неправилният отговор се оценява с 0 точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор.

Преминаването от точки в цифрова оценка се извършва по следната формула:

Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10

(записва се с качествен и количествен показател)

Получената цифрова оценка се изчислява с точност до 0,01.

Оценяването на писмените работи от държавния изпит по теория е в съответствие с чл. 46 от Наредба № 3 за системата на оценяване.

Изпълнението на практическото задание от държавния изпит по практика се оценява в съответствие с чл. 48 от Наредба № 3 за системата на оценяване.

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Антоанета Джонева - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
2. Илияна Милкова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
3. Красимира Сотирова - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии
4. Росица Рачева - Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии

VII. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

- Николова, М, Василева, Р. Караджов, Г. Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия. С., Земиздат, 1998.
- Вангелов, А. Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски технологии. С. Земиздат, 1988.
- П. Нелковска, П. Технология на сладкарските изделия. София, 1991.
- Г. Сомов, Г. Илиев. Ръководство за практически знания по технология на сладкарските изделия. София, 1994.
- Вановски, Т. Зл. Стойчева, Цв. Грудева. Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. С., "Матком", 2000.
- Цончева, М. Н. Мавродинов. Основни познания за изобразителните изкуства.
- Димчев, В. Рисуване и изобразително изкуство, София 1980.
- В. Димчев, Методика на изобразителното изкуство. София, 1993.
- Върбанов, П. Цветознание, 1999.
- Ауингер-Пфунд Едит и колектив. Сладкарство. Дионис, 2008.
- Охрана на труда и противопожарна охрана. Модул, 1996.
- Закон за здравословни и безопасни условия на труд (ДВ, бр. 110/2000 г.).
- Закон за храните и Наредба № 7 за хигиенни изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни (ДВ, бр. 6/2002 г.).

III. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**
по професия код 541030 Хлебар-сладкар
специалност код 5410303 Декорация на сладкарски изделия

Изпитен билет №.....

Изпитна тема:
(изписва се точното наименование на темата)

План-тезис:
.....
.....

Приложна задача:

Дидактически материали:.....

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

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

б) Примерно индивидуално практическо задание

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професия код 541030 Хлебар-сладкар
специалност код 5410303 Декорация на сладкарски изделия**

И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е №.....

На ученика/обучавания
(трите имена на ученика/обучавания)

отклас/курс,

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)