



ЗАПОВЕД

11.2.2026 г.

X РД09-516/11.02.2026 г.

Регистрационен №
Министерство на образованието и науката
Signed by: Yanka Stoyanova Radanova

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

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавен изпит за придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация за професия **код 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“** от професионално направление **код 0721 „Хранителни технологии“** съгласно приложението.

11.2.2026 г.

X

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ
Министър на образованието и науката
Signed by: Krasimir Georgiev Valchev

**НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА
ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА СТЕПЕНИ НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ**

Професионално направление						
Код: 0721	Хранителни технологии					
Професия						
Код: 072101	Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия					
Степени на професионална квалификация			I	II	III	-
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)			2	3	4	-
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)			2	3	4	-

София, 2026 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавни изпити за придобиване на първа, втора и трета степени на професионална квалификация (СПК) по професия код 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ 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 всяка степен на професионална квалификация.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от ЗПОО и чл. 2, ал. 1 и ал. 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

1. Част по теория на професията

- изпитни теми с кратко описание на учебното съдържание по всяка тема и дидактически материали (осигуряват се от обучаващата институция);
- критерии за оценяване на изпитните теми;
- указания за разработване на писмен тест;
- указания за съдържанието и оформянето на дипломния проект за ученици, обучаващи се за трета степен на професионална квалификация;
- критерии за оценяване на дипломния проект и неговата защита.

2. Част по практика на професията

- указания за съдържанието на индивидуалните задания;
- критерии за оценяване на индивидуалните задания.

3. Система за оценяване

4. Приложения

- образец на изпитен билет – част по теория на професията;
- образец на индивидуално задание по практика;
- образец на индивидуално задание за разработване на дипломен проект;
- образец на рецензия на дипломен проект.

III. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ – ЧАСТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА

1. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Приемане, подготовка и съхранение на основни суровини за хляб и сладкарски изделия

Суровини и материали (брашно, мая, захар, сол, вода) за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Изисквания към качеството на суровините и методи за визуално окачествяване. Процедури за приемане, първично почистване/подготовка (например пресяване на брашно) и съхранение в складови помещения

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1		Максимален брой точки
1. Дефинира понятия за суровини и материали в хлебопроизводството и сладкарството и изброява основните видове		20
2. Посочва изискванията към качеството на суровините и описва методите за визуално окачествяване		25
3. Описва процедури за приемане, първично почистване/подготовка (например пресяване на брашно) и подреждане/съхранение на суровините		30
4. Обяснява значението на правилното приемане и съхранение на суровините за качеството и безопасността на продуктите		25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Основни хигиенни практики и управление на отпадъци в хлебопекарното и сладкарското производство

Хигиена и санитаризация на работното място. Хигиенни изисквания към производствените помещения, оборудване и инструменти в хлебопекарните и сладкарските цехове. Правила за лична хигиена на персонала, работно облекло и лични предпазни средства (ЛПС). Принципи на разделно събиране и отстраняване на вторични суровини и отпадъчни материали

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2		Максимален брой точки
1. Дефинира основни понятия за хигиена (почистване, дезинфекция, стерилизация) и изброява видовете замърсители (биологични, химични, физични)		15
2. Описва хигиенните изисквания към различните зони (производствени, складови, санитарни) и методите за почистване на оборудването		20
3. Познава нормативната рамка за ДДД дейности и разграничава текущото почистване от специализираните дейности, извършвани от правоспособни лица		15
4. Различава основните видове миещи вещества и дезинфектанти, правилата за приготвяне на разтвори и критериите за качество на измиването		15
5. Обяснява правилата за лична хигиена на персонала и използването на работно облекло и ЛПС		20
6. Знае и обяснява принципите на разделно събиране и начините за отстраняване на вторични суровини и отпадъци		15
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Основни логистични дейности и работа с измервателни устройства при производството на хляб и сладкарски изделия

Логистични дейности (транспортиране, складиране) в производството. Методи за вътрешнозаводски транспорт на суровини, полуфабрикати и готова продукция. Правила за поддръждане и съхранение на продукцията в складови помещения. Цифрови измервателни устройства (например електронни везни) при дозиране и маркиране. Етапи на експедиция на готова продукция

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3		Максимален брой точки
1. Дефинира понятия за логистични дейности (транспортиране, складиране) в хлебопекарното и сладкарското производство		20
2. Описва методите за вътрешнозаводски транспорт и правилата за поддръждане/съхранение на продукцията в складови помещения		30
3. Описва метода на работа с измервателни устройства (например електронни везни) при дозиране/маркиране		25
4. Изброява в последователност етапите на експедиция на готова продукция и обяснява значението на точната маркировка		25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Въведение в здравословните и безопасните условия на труд и опазване на околната среда в хлебопекарното и сладкарското производство

Изисквания за ЗБУТ в производството. Професионални рискове на работното място (например работа с пещи, тестомесачни машини, горещи сиропи) и причините за възникването им. Правила при оказване на първа помощ при трудови злополуки. Видове лични предпазни средства (ЛПС) и защитни приспособления. Значение на опазването на околната среда, устойчиви практики (например пестене на вода, енергия) и правилно обработване на отпадъците

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4		Максимален брой точки
1. Дефинира понятия за ЗБУТ. Посочва професионалните рискове и причините за възникването им в хлебопекарното и сладкарското производство		20
2. Знае правилата за оказване на първа помощ и обяснява начините на използване на ЛПС в ХВП		25
3. Различава и изброява видовете защитни приспособления и познава средства за сигнализация и маркировка за ЗБУТ в производствена среда за храни		25
4. Обяснява значението на опазването на околната среда, устойчивите практики (например пестене на ресурси в пекарни) и правилното обработване на отпадъците (например хранителни отпадъци от производство)		30
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Понятия за видовете продукти и техните характеристики в хлебопекарството и сладкарството

Видове хляб, хлебни и сладкарски изделия (например бял хляб, типов хляб, козунаци, торти). Качествени характеристики (например външен вид, форма, кора, средина на хляб, свежест, вкус, аромат на сладкарски изделия). Дефекти и отклонения в качеството на готовите продукти (например изгорял хляб, сухи сладкиши, мухъл). Значение на правилното окачествяване на готовата продукция

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Дефинира видовете хляб, хлебни и сладкарски изделия и техните базови характеристики		25
2. Описва качествените показатели на готовите продукти (например външен вид, свежест)		25
3. Разпознава и описва дефекти и отклонения в качеството на хляб, хлебни и сладкарски изделия		30
4. Обяснява значението на правилното окачествяване на готовата продукция за реализация		20
Общ брой точки:		100

2. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Принципи на хигиена и санитаризация в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия

Хигиена и санитаризация в хранително-вкусовата промишленост. Видове замърсители (биологични, химични и физични), характерни за хляба, хлебните и сладкарските изделия. Методи и средства (миещи вещества, дезинфектанти) за почистване и дезинфекция, включително приготвяне на работни разтвори. Значение и изисквания към личната хигиена и санитарния статус на персонала

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Дефинира понятия за хигиена и санитаризация в хранително-вкусовата промишленост, специфични за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия		15
2. Познава и изброява видовете замърсители (биологични, химични и физични), характерни за хляба, хлебните и сладкарските изделия		15
3. Описва методите и средствата за почистване и дезинфекция на технологичното оборудване и производствените помещения в хлебопекарното и сладкарското производство, включително приготвяне на работни разтвори		35
4. Обяснява значението и изискванията към личната хигиена на персонала и поддържането на хигиена в различни зони на производствената среда за хляб, хлебни и сладкарски изделия		35
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Контрол и качество на суровини, полуфабрикати и готова продукция в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия

Показатели за качество на суровини (брашно, мая, яйца), полуфабрикати (тесто, квас, кремове) и готова продукция (хляб, торти). Методи за измерване и оценка на показателите (визуални, органолептични, физикохимични, микробиологични). Нормативни документи и стандарти (БДС, фирмени стандарти, ДПП/ДХП) за качество и безопасност. Критерии за приемане или отхвърляне на партии

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2		Максимален брой точки
1. Посочва и описва показателите, които се проследяват относно качеството на суровини, полуфабрикати и готова продукция в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия		20
2. Описва методите за измерване и оценка на основните показатели (визуални, органолептични, физикохимични, микробиологични) при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия		35
3. Познава нормативните документи и стандарти, определящи изискванията за качество и безопасност в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия и обяснява тяхното приложение		20
4. Изброява и обобщава критериите за приемане или отхвърляне на партии суровини, полуфабрикати или продукция при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия		25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Замесване, механична обработка и окончателна ферментация на хлебни теста

Характеристики на хлебни изделия и методи за замесване на теста (еднофазен, двуфазен). Влияние на суровините (брашно, мая, вода, сол) върху тестото. Процеси на съзряване (ферментация), делене, окръгляне и междинна ферментация. Видове и начини за формуване, параметри на окончателна ферментация и видове термична обработка (изпичане). Устройство и принцип на действие на машини и съоръжения (замесване, обработка, изпичане) и правила за безопасната им експлоатация. Контрол на качеството на полуфабрикатите и готовата продукция на всеки етап

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3		Максимален брой точки
1. Прави характеристики на хлебни изделия, описва методите за замесване на теста и доказва влиянието на суровините върху тестото		20
2. Обяснява процесите на съзряване (ферментация), делене, окръгляне, междинна ферментация и формуване на тестото		20
3. Описва параметрите и обяснява процесите на окончателна ферментация и		20

термична обработка (изпичане) и обяснява тяхното влияние върху качеството		
4.	Описва устройството и обяснява принципа на действие на основни машини и съоръжения за замесване, механична обработка и изпичане. Знае правилата за безопасната им експлоатация	20
5.	Описва контрола на качеството на полуфабрикатите и готовата продукция (хляб и хлебни изделия) на всеки етап	20
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Производство на сладкарски полуфабрикати и сухи сладкарски изделия

Суровини и материали за сладкарски изделия и техните свойства. Технология за производство на сладкарски теста, сиропи, кремове, глазури и други полуфабрикати. Качествени показатели и параметри на технологичните процеси. Устройство и принцип на действие на технологичното оборудване и правила за безопасната му експлоатация. Типични дефекти при сухи сладкарски изделия и причините за тях. Санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ в сладкарското производство

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1.	Изброява необходимите суровини и материали за сладкарски изделия и описва техните свойства	10
2.	Обяснява технологията за производство на сладкарски теста, сиропи, кремове, глазури и други полуфабрикати и доказва влиянието на суровините върху тях	20
3.	Описва качествените показатели и посочва параметрите на технологичните процеси за сладкарски полуфабрикати и сухи сладкарски изделия	20
4.	Описва устройството и обяснява принципа на действие на технологичното оборудване за изработване на сладкарски полуфабрикати. Знае правилата за безопасната му експлоатация	30
5.	Разпознава и описва дефектите при сухи сладкарски изделия и обяснява причините за тяхното възникване. Описва основните санитарно-хигиенни изисквания в сладкарското производство. Познава разпоредбите за създаване на здравословни и безопасни условия на труд в сладкарското производство и обяснява приложението им	20
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Опаковане, съхранение и експедиция на хляб, хлебни и сладкарски изделия

Опаковане, съхранение и експедиция на готовата продукция. Видове опаковъчни материали, методи на опаковане, етикетирание и маркировка. Условия за съхранение (температура, влажност, вентилация) и принципи на складовата логистика. Етапи на подготовката за експедиция и оформяне на съпроводителни документи. Значение на опаковането, съхранението и експедицията за качеството, безопасността и проследяемостта на продуктите

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5		Максимален брой точки
1.	Описва видовете опаковъчни материали и методите на опаковане на готовата продукция от хляб, хлебни и сладкарски изделия	10
2.	Обяснява изискванията за етикетирание и маркировка на готовата продукция от хляб, хлебни и сладкарски изделия	25
3.	Описва условията за съхранение (температура, влажност, вентилация) и обяснява принципите на складовата логистика	25
4.	Описва етапите на подготовка за експедиция и оформянето на съпроводителните документи	10
5.	Доказва значението на опаковането, съхранението и експедицията за качеството, безопасността и проследяемостта на продуктите	30
Общ брой точки:		100

3. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Производство на основни типове пшеничен хляб

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

Дидактически материали: схема на поточна линия за производство на хляб с агрегат с непрекъснато действие, текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1		Максимален брой точки
1.	Познава основните типове хляб и описва качествената им характеристика. Определя рецептурните различия на основните типове хляб	10
2.	Описва качествената характеристика на типовете пшенични брашна и условията за съхранение	10
3.	Изчертава технологична схема за производство на хляб „Стара Загора“ по двуфазен начин. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметрите при производство на основни типове хляб по двуфазен начин	28
4.	Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на работа на линията и правилата за безопасна експлоатация	18

5. Познава видовете контрол при производството на основни типове хляб и определя параметрите и показателите, по които се извършва	14
6. Познава опасностите в производствения процес и обобщава изискванията за създаване на здравословни и безопасни условия на труд при производството на хляб	8
7. Знае санитарно-хигиенните изисквания към производствените помещения. Съставя примерна инструкция за почистване и дезинфекция	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Производство на специални видове пшеничен хляб

Класификация на специални видове хляб. Рецептурни различия на специални видове хляб с обогатена рецептура. Качествена характеристика, условия за съхранение на хлебната мая. Технологична схема за производство на хляб тип „Парижка фразела“. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичните параметри при производство на специални видове хляб с обогатена и необогатена рецептура. Технологично оборудване за производство на хляб тип „Парижка фразела“ – състав, позициониране. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на пружер за междинна ферментация. Технологичен контрол при производството на специални видове хляб. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към технологичното оборудване. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на специален вид хляб на/от изучавания чужд език

Дидактически материали: схема на пружер за междинна ферментация. Текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Класифицира специалните видове хляб. Определя рецептурните различия на специалните видове хляб с обогатена рецептура	10
2. Описва качествената характеристика на хлебната мая и условията за съхранение	10
3. Изчертава технологична схема за производство на хляб тип „Парижка фразела“. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри при производство на специални видове хляб с обогатена и необогатена рецептура	28
4. Подбира подходящо оборудване. Обосновава избора си и позиционирането на машините и съоръженията. Описва устройството, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна работа на пружер за междинна ферментация	18
5. Познава видовете контрол на производство и определя параметрите и	14

показателите, по които се извършва	
6. Познава опасностите в производствения процес и обобщава изискванията за създаване на здравословни и безопасни условия на труд при производство на специални видове хляб	8
7. Познава санитарно-хигиенните изисквания към технологичното оборудване	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Производство на ръжено-пшенични видове хляб

Видове. Рецептурни различия на ръжено-пшеничните видове хляб. Качествена характеристика и условия за съхранение на ръженото брашно. Особенности на ръженото брашно. Технологична схема на ръжено-пшеничен хляб. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичните параметрите на окончателната ферментация и изпичане на пшеничния и ръжено-пшеничния хляб. Поточна линия за производство на хляб – технологично оборудване. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа. Технологичен контрол при окончателна ферментация и изпичане на ръжено-пшеничен хляб. Права и задължения на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към персонала. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на ръжено-пшеничен вид хляб на/от изучавания чужд език

Дидактически материали: схема на поточна линия за производство на хляб. Текст за превод на/от изучавания чужд език

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Изброява видовете ръжено-пшеничен хляб. Определя рецептурните различия на ръжено-пшеничните видове хляб	10
2. Прави качествена характеристика на ръженото брашно и описва условията за съхранение. Обяснява особеностите на ръженото брашно	10
3. Изчертава технологична схема за производство на ръжено-пшеничен хляб. Обяснява същността на технологичния процес. Определя и сравнява технологичните параметри на окончателната ферментация и изпичане на пшеничния и ръжено-пшеничния хляб	28
4. Описва състава на технологичното оборудване, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна експлоатация на поточната линия за производство на хляб	18
5. Обяснява технологичния контрол при окончателна ферментация и изпичане на ръжено-пшеничен хляб и определя параметрите и показателите, по които се извършва	14
6. Познава правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за създаване на здравословни и безопасни условия на труд	8
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания към персонала	8

8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Производство на кифлени изделия

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

Дидактически материали: схема на комплексно-механизирана линия за производство на кифлени изделия. Текст за превод на/от изучавания чужд език

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Класифицира кифлените изделия. Описва качествената им характеристика. Определя различията в суровинния състав на основните видове теста за кифли	10
2. Прави качествената характеристика на захарните вещества и посочва условията за съхранението им	10
3. Съставя технологична схема за производство на кифлени изделия. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на окончателната ферментация на кифлени и козуначени изделия	28
4. Описва състава на технологичното оборудване на поточната линия, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна експлоатация	18
5. Познава системите за контрол и управление на качеството. Обяснява основните принципи на системата НАССР и доказва нейните предимства	14
6. Обяснява същността на началния инструктаж на работници и служители по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му	8
7. Знае хигиенните изисквания и посочва примерни данни в чек-лист	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Производство на банични изделия

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

Дидактически материали: схеми на технологично оборудване за производство на банични изделия (с възможност за избор на тестоделителна машина), текст за превод на/от изучавания чужд език

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 5</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1.	Класифицира банични изделия. Описва качествената им характеристика. Определя различията в рецептурния състав на баници, бюрек и тутманик	10
2.	Посочва видове млечни продукти, описва качествената им характеристика и условията за съхранение	10
3.	Изчертава технологична схема за производство на баници. Обяснява технологичния процес. Определя и сравнява параметрите на технологичния процес при производство на баници и тутманик	28
4.	Подбира подходящо оборудване за производство на банични изделия. Описва устройството, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна работа с тестоделителна машина	18
5.	Изброява видовете и описва методите за контрол на технологичния процес при изпичане, пакетиране и съхранение и определя параметрите и показателите, по които се извършва	14
6.	Обяснява целта на инструктажа на работното място на работниците и служителите по здравословни и безопасни условия на труд и документирането му	8
7.	Знае санитарно-хигиенните изисквания към транспортните средства. Съставя примерен чек-лист за санитарно състояние	8
8.	Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Производство на пандишпаново тесто и изделия от него

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

Дидактически материали: схема на универсален миксер, текст за превод на/от изучавания чужд език

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

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Производство на многолистно и кроасан тесто и изделия от тях

Сравнителна характеристика на многолистно и кроасан тесто и на изделията от тях. Суровини и материали – видове и изисквания за влагане в производството. Технологична схема за производство на сладкарски основи от многолистно тесто. Същност на технологичния процес. Сравнителна характеристика на технологичния процес при производство на многолистно и кроасан тесто. Състав на поточната линия за производство на изделия от многолистно тесто. Устройство, принцип на действие и правила за безопасна работа на ламинатор. Технологичен

контрол при производството на сладкарски основи от многолистно тесто. Опасности в производствения процес и изисквания за здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания към добавките за храни. Чуждоезикови знания: описание на рецептура и технологични операции при производството на изделие от многолистно тесто на/от изучавания чужд език

Дидактически материали: схема на поточна линия за производство на изделия от много-листно тесто и ламинатор, текст за превод на/от изучавания чужд език

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

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Производство на белтъчни теста и изделия от тях

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

Дидактически материали: схема на ореходробилка, текст за превод на/от изучавания чужд език

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

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Производство на изделия от парено тесто

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

Дидактически материали: схема на поточна линия за производство на еклери, схема на съоръжение за приготвяне на запарки, текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9		Максимален брой точки
1.	Сравнява характеристиката и качествените показатели на тестата и на изделията от тях	10

2. Познава видовете суровини и материали и описва изискванията към тях	10
3. Изчертава технологична схема. Обяснява технологичния процес. Сравнява и определя различията в технологичния процес при производство на изделия от парено тесто за печене и парено тесто за пържене	28
4. Изброява необходимото технологично оборудване на поточната линия. Описва устройството, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна работа на съоръжението за приготвяне на запарки	18
5. Познава видовете контрол на полуфабрикатите и определя параметрите и показателите, по които се извършва	14
6. Обяснява целта на извънредния инструктаж на работниците и служителите по безопасност, хигиена на труда и противопожарна опасност и документирането му	8
7. Описва хигиенните изисквания към транспортиране на готовата продукция. Посочва примерни данни в контролната карта	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Производство на полуфабрикати за оформяне на сладкарски изделия – кремове и сиропи

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

Дидактически материали: схема на универсален миксер, текст за превод на/от изучавания чужд език

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Познава и класифицира видовете полуфабрикати. Описва предназначението на сиропи и кремове и качествената им характеристика	10
2. Описва необходимите суровини и материали и посочва изискванията към тях	10
3. Обяснява технологичните операции при приготвянето на кремове и сиропи и кремообразуващата способност. Описва технологията за приготвяне на маслени кремове и изчертава технологична схема	28

4. Изброява подходящо оборудване за приготвяне и съхранение на кремове. Описва устройството, обяснява принципа на действие и посочва правилата за безопасна работа на универсален миксер	18
5. Познава видовете контрол на производството и определя параметри и показатели, по които се извършва	14
6. Познава опасностите в производствения процес и изискванията за здравословни и безопасни условия на труд. Съставя примерна инструкция за безопасна работа с универсален миксер	8
7. Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на кремове и сиропи	8
8. Превежда на/от изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология	4
Общ брой точки:	100

IV. УКАЗАНИЯ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ НА ПИСМЕН ТЕСТ

1. Структура на теста и изисквания към тестовите задачи

Всеки тест се състои от 20 въпроса/задачи и обхваща всички теми от националната изпитна програма за съответната степен на професионална квалификация по професията. Тестовите включват следните модули:

Модул А: Титулна страница – съдържа наименование на институцията, от името на която се предлага тестът, и инструкция за работа с теста. Инструкцията съдържа информация относно:

- целта на теста;
- начините за нанасяне на отговорите;
- права и задължения на учениците по време на изпита;
- начините за оценка на тестовите резултати;
- времето за решаване на теста.

Модул Б: Тест – изписва се вариант на теста. Тестовите въпроси/задачи се подреждат по един от следните критерии:

- по логиката на учебното съдържание;
- според типа на отговора.

Модул В: Еталон на верния отговор и ключ за оценяване – предназначени за комисията за подготовка и оценяване на изпита – част по теория на професията.

2. Изисквания към тестовите въпроси/задачи

Всяка тестова задача проверява компетентности съобразно нивото по НКР/ЕКР, както следва:

- за първа степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 2) – компетентности, необходими за изпълнение на еднотипни задачи при познати условия;
- за втора степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 3) – компетентности, необходими за изпълнение на еднотипни задачи, за решаване на рутинни проблеми и за

извършване на рутинни дейности, както и ограничен набор от практически знания, необходими за изпълнението на по-сложни задачи в познати условия;

– за трета степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 4) – компетентности, необходими за изпълнение на сложни операции с помощта на различни инструменти, машини, апарати, измервателни уреди, за разчитане на технологична документация, схеми, данни и др.

Тестовите въпроси/задачи се разработват в съответствие с матрицата на теста, както следва:

Изпитна тема №	I степен на професионална квалификация Тежест 30%		II степен на професионална квалификация Тежест 40%		III степен на професионална квалификация Тежест 50%	
	Брой тестови задачи	Максимален брой точки	Брой тестови задачи	Максимален брой точки	Брой тестови задачи	Максимален брой точки
1	4	20	4	20	2	10
2	4	20	4	20	2	10
3	4	20	4	20	2	10
4	4	20	4	20	2	10
5	4	20	4	20	2	10
6					2	10
7					2	10
8					2	10
9					2	10
10					2	10
	20	100	20	100	20	100
Максималният брой точки за всяка тестова задача е 5 точки. При оценка на резултатите от теста максималният брой точки се поставя при пълен и верен отговор, съвпадащ с ключа за оценяване. Частично верните отговори носят по-малък брой точки съобразно ключа за оценяване.						

V. УКАЗАНИЕ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО И ОФОРМЯНЕТО НА ДИПЛОМНИЯ ПРОЕКТ

Дипломният проект съдържа 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, име и фамилия на ръководителя/консултанта.

Уводът (въведението) 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 подредба за по-добра прегледност. В текста трябва да има препратка към всички приложения.

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

VI. КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ

<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Максимален брой точки</i>
<i>1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект</i>	<i>20</i>
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
<i>2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати</i>	<i>20</i>
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 обоснованост на предложенията и насоките	4
3. Представяне на дипломния проект	20
3.1. Представянето на разработката по темата е ясно и точно	5
3.2. Онагледяване на експозето с: а) презентация б) графични материали в) практически резултати г) компютърна мултимедийна симулация и анимация	10
3.3. Умения за презентиране	5
4. Отговори на зададените въпроси от рецензента и/или членовете на комисията за подготовка, провеждане и оценяване на изпита чрез защита на дипломен проект	30
4.1. Разбира същността на зададените въпроси и отговаря пълно, точно и убедително	10
4.2. Логически построени и точни отговори на зададените въпроси	10
4.3. Съдържателни и обосновани отговори на въпросите	10
5. Използване на професионалната терминология, добър и ясен стил, обща езикова грамотност	10
5.1. Правилно използване на професионалната терминология	5
5.2. Ясен изказ и обща езикова грамотност	5
Общ брой точки:	100

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

1. УКАЗАНИЕ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ИНДИВИДУАЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуалното задание за частта по практика на професията съдържа темата на индивидуалното задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието.

Всяко индивидуално задание за държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – част по практика на професията, включва:

- тема в съответствие с единиците резултати от учене в държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията, като за обучаемите, които придобиват по-високата степен на професионална квалификация, индивидуалното задание може да съдържа извършване компетентности за по-ниската степен на професионална квалификация по съответната професия;

- указания (инструкции/изисквания) за изпълнение;
- критерии за оценяване.

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.

2. Критерии за оценяване

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда*	да/не
1.1.	Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	да/не
1.2.	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място	да/не
1.3.	Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа	да/не
2.	Ефективна организация на работното място	5
2.1.	Планира ефективно работния процес	2
2.2.	Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение	2
2.3.	Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността	1
3.	Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията	5
3.1.	Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област	3
3.2.	Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание	2
4.	Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание	20
4.1.	Целесъобразно използва материали, детайли и инструменти според изпитното задание	10
4.2.	Правилно подбира количеството и качеството на материали, детайли и инструменти	10
5.	Спазване на технологичната последователност на операциите според индивидуалното задание	20
5.1.	Самостоятелно определя технологичната последователност на операциите	10
5.2.	Организира дейността си при спазване на технологичната последователност на операциите в процеса на работа	10
6.	Качество на изпълнението на индивидуалното задание	50
6.1.	Всяка завършена дейност съответства на изискванията на съответната технология	20

* Критерий 1 няма количествено изражение, а качествено. Ако обучаваният по време на изпита създава опасна ситуация, застрашава собствения му живот или живота на други лица, изпитът се прекратява и на обучавания се поставя **оценка слаб (2)**.

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
6.2.	Крайният резултат съответства на зададените параметри и отговаря на изискванията в стандартите	20
6.3.	Изпълнява задачата в поставения срок	10
	Общ брой точки:	100

VIII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценяването на резултатите от държавния изпит за придобиване на квалификация по професия код 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ е в точки, както следва:

- част по теория на професията – максимално 100 точки;
- част по практика на професията – максимално 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, както следва:

– за първа степен на професионална квалификация – в съотношение 30 процента частта по теория на професията и 70 процента частта по практика на професията от общия брой точки. Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,3 \times$ получения брой точки от част по теория на професията + $0,7 \times$ получения брой точки от част по практика на професията;

– за втора степен на професионална квалификация – в съотношение 40 процента частта по теория на професията и 60 процента частта по практика на професията от общия брой точки. Окончателната оценка в брой точки е равна на $0,4 \times$ получения брой точки от частта по теория на професията + $0,6 \times$ получения брой точки от частта по практика на професията;

– за трета степен на професионална квалификация – 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 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 в брой точки се формира след успешното полагане на всяка част от изпита и се превръща в цифрова оценка с точност до 0,01 по формулата:

Цифрова оценка = окончателната оценка в брой точки $\times$ 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:

- за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател „слаб“.
- за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател „среден“.

класификация на информацията:

Ниво 0, [TLP-WHITE]

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“.

Националната изпитна програма е разработена по проект BG05SFPR001-3.001-0001 „Модернизиране на професионалното образование и обучение“, финансиран от Програма „Образование“ 2021 – 2027, съфинансиран от Европейския съюз.

IX. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Образец на изпитен билет – част по теория на професията

Изпитен билет – част по теория на професията

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

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

по професия код 072101 „Производство на хляб,
хлебни и сладкарски изделия“

Изпитен билет №...

Изпитна тема:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
(изписва се точното наименование на темата с кратко описание на учебното съдържание)

Описание на дидактическите материали (ако е приложимо)

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

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

2. Образец на индивидуално задание по практика

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

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

по професия код 072101 „Производство на хляб,
хлебни и сладкарски изделия“

Индивидуално задание № . . .

На
(трите имена на ученика/обучавания)

..... клас/курс, начална дата на изпита: начален час:

крайна дата на изпита: час на приключване на изпита:.....

Да се.....
.....
(вписва се темата на индивидуалното задание)

Указания (инструкции/изисквания) за изпълнение на индивидуалното 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. 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 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

На ученик 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)

4. Образец на рецензия на дипломен проект

4. Рецензия на дипломен проект

.....
(пълно наименование на училището)

РЕЦЕНЗИЯ

Тема на дипломния проект	
Ученик	
Клас	
Професия	
Ръководител консултант	
Рецензент	

Критерии за допускане до защита на дипломен проект	Да	Не
Съответствие на съдържанието и точките от заданието		
Съответствие между тема и съдържание		
Спазване на препоръчителния обем на дипломния проект		
Спазване на изискванията за оформление на дипломния проект		
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 изпита чрез защита на дипломен проект в
теоретичната и практическата част.

.....20..... г.

гр./с.

Рецензент:

(подпис)