



ЗАПОВЕД

11.2.2026 г.

X РД09-522/11.02.2026 г.

Регистрационен №
Министерство на образованието и науката
Signed by: Lyubka Ivanova Stoyanova

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 трета степен на професионална квалификация за професия код **072108 „Контрол на качеството и безопасност на храните“** 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: 072108	Контрол на качеството и безопасност на храните						
Степени на професионална квалификация				-	-	III	-
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)				-	-	4	-
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)				-	-	4	-

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация (СПК) по професия код 072108 „Контрол на качеството и безопасност на храните“ 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 ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Прилагане на принципите за хигиена в производствена среда

Характеристика и значение на хигиената в хранително-вкусовата промишленост. Видове замърсители (биологични, химически, физически) и пътища на замърсяване на храните и напитките. Основни хигиенни изисквания към производствените помещения и оборудване. Методи за почистване и дезинфекция. Значение на личната хигиена на персонала

Дидактически материали: схеми на пътища на кръстосано замърсяване, примери за етикети на почистващи и дезинфекционни препарати

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 1</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Дефинира понятията за хигиена и характеризира подробно видовете замърсители (биологични, химични, физични)		20
2. Описва методите за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията, включително критериите за качество на процеса		25
3. Познава в детайли нормативната рамка за ДДД дейности и разграничава отговорностите при текущо почистване и специализирана намеса		15
4. Различава видовете професионални миешци и дезинфекциращи средства и описва правилата за безопасно приготвяне на работни разтвори		15
5. Обяснява значението на личната хигиена и здравния статус на персонала за превенция на замърсяванията		25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Прилагане на принципите на добри производствени практики (ДПП) и документиране на качеството и безопасността

Същност, цел и значение на Добрите производствени практики (ДПП) в ХВП. Основни принципи и изисквания на ДПП (поддържане на чистота, контрол на суровини, контрол на процесите, контрол на готова продукция, документация). Прилагане на процедури за ДПП в работна среда. Документация, свързана с ДПП – видове, значение, поддържане. Отклонения от процедурите за ДПП и тяхното докладване

Дидактически материали: примери за чек-листи по ДПП, образци на формуляри за записи

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 2</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява същност, цел и значение на ДПП, включително регулаторната рамка		20
2. Описва основните принципи и изисквания на ДПП към сгради, производствени помещения и оборудване		25
3. Описва основните принципи и изисквания на ДПП към хигиената на персонала		25
4. Обяснява как се прилагат процедури за ДПП и как се документират резултатите, включително докладване на отклонения		30
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Идентифициране на опасности и критични контролни точки (ККТ) съгласно системата за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР)

Същност, цел и значение на системата НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Седемте принципа на НАССР. Етапи на въвеждане на НАССР система. Анализ на опасностите (биологични, химични, физични) – методи и оценка на риска. Определяне на критичните контролни точки (ККТ)

Дидактически материали: схема на производствен процес, матрица за оценка на риска, примери за дърво на решенията за ККТ

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 3</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява същност, цел и значение на системата НАССР	20
2. Описва процеса на анализ на опасностите (биологични, химични, физични) и оценка на риска	20
3. Определя критични контролни точки (ККТ) за даден етап от производствен процес и обосновава избора си	20
4. Познава и описва приложимото хранително законодателство и изискуемите документи	20
5. Характеризира и класифицира видовете опасности (биологични, химични, физични) и техните източници	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Мониторинг, коригиращи действия и верификация в НАССР системата

Определяне на критични граници за всяка ККТ. Процес на мониторинг на ККТ – методи, честота, отговорности. Коригиращи действия при отклонения от критичните граници – определяне и прилагане. Процеси на валидиране и верификация на НАССР системата – същност и методи. Водене и съхранение на записи, свързани с НАССР

Дидактически материали: примери за записи от мониторинг на ККТ, образци на протоколи за верификация

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 4</i>	<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява значението на критичните граници	10
2. Описва процеса на мониторинг на ККТ	20
3. Обяснява как се определят и прилагат коригиращи действия	20
4. Обяснява същността на валидирането и верификацията на НАССР системата	20
5. Описва изискванията за водене и съхранение на записи по НАССР	15
6. Анализира пример за запис от мониторинг и предлага коригиращо действие	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Организация и контрол на технологичния процес и прилагане на СУК

Дефиниране на качеството в ХВП. Същност, цел и значение на системите за управление на качеството (СУК). Основни принципи на СУК (насоченост към клиента, лидерство, ангажиране на персонала, процесен подход, подобряване, вземане на решения, управление на взаимоотношенията). Структура и съдържание на СУК съгласно ISO 9001:2015.

Дидактически материали: схема на цикъла PDCA, примери за документи от СУК (политика по качеството, цели по качеството)

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5		Максимален брой точки
1.	Обяснява същност, цел и задачи на технологичния контрол, включително методи за входящ, текущ и изходящ контрол	25
2.	Описва основни физикохимични показатели и методи за анализ, както и работата с лабораторно оборудване	25
3.	Описва основни групи микроорганизми, методи за микробиологичен анализ и работа с микробиологично оборудване	25
4.	Интерпретира резултати от анализи, оценява качеството и безопасността на продуктите и идентифицира отклонения от стандартите	25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Изисквания на законодателството в контрола на качеството и безопасността на храните

Програми и изисквания за осъществяване на дейности по контрол на качеството и безопасността. Предназначение, съдържание и изисквания към документите в системите за управление на качеството и безопасността. Правилно съставяне и поддържане на документи (спецификации, технологични инструкции, протоколи, записи). Прилагане на вътрешнофирмената нормативна уредба

Дидактически материали: образци на спецификации, технологични инструкции, протоколи

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6		Максимален брой точки
1.	Описва приложимото хранително законодателство и вътрешнофирмената документация, необходима за дейността	25
2.	Обяснява същността и значението на коригиращи и превантивни действия и изискванията за водене на записи	25
3.	Обяснява процеса на вземане на решения относно приемане/отхвърляне на продукцията и ролята на специалиста	25
4.	Обяснява и анализира дейностите, свързани с входящ, текущ и изходящ контрол на хранителните продукти	25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Организация и контрол на производствения процес в ХВП

Същност, цел и задачи на технологичния контрол в ХВП. Методи за технологичен контрол (визуален, физикохимичен, микробиологичен). Технологична документация при производство на храни – видове, значение, работа с нея. Участие в организацията на методите за контрол. Определяне на основни качествени показатели на суровини и готова продукция

Дидактически материали: примери за технологични схеми, образци на контролни листове

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 7</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Обяснява принципите на организация на производствения процес, включително планиране на графици и разпределение на задачи		25
2. Описва начина на проследяване на ресурсите и организацията на работните места за ефективност		25
3. Обяснява мониторинга на технологичните параметри и идентифицирането на отклонения от режимите		25
4. Описва прилагането на коригиращи действия при проблеми в процеса и необходимостта от консултация с технолог при по-сериозни случаи		25
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Физикохимичен и микробиологичен анализ на хранителни продукти

Основни физикохимични показатели на храните (рН, влага, мазнини, белтъчини и др.). Методи за физикохимичен анализ и работа с лабораторно оборудване. Основни групи микроорганизми в храните. Методи за микробиологичен анализ (посявки, броене на колонии и др.) и работа с микробиологично оборудване. Интерпретация на резултати от анализи. Оценка на качеството и безопасността на базата на анализи

Дидактически материали: схеми на лабораторно оборудване, примери за резултати от анализи

<i>Критерии за оценяване на изпитна тема № 8</i>		<i>Максимален брой точки</i>
1. Описва основни физикохимични показатели и методи за анализ		20
2. Описва основни групи микроорганизми и методи за микробиологичен анализ		20
3. Обяснява работата с лабораторно оборудване за физикохимичен и микробиологичен анализ		20
4. Интерпретира резултати от физикохимичен или микробиологичен анализ		15
5. Оценява качеството и безопасността на храните на базата на резултати от анализи		15
6. Идентифицира отклонения от стандарти/спецификации на базата на резултати от анализи		10
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Опасности в производствения процес и изисквания за ЗБУТ

Опасности в производствения процес в ХВП (биологични, химични, физични, алергени). Изисквания за здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ) в ХВП. Правила за безопасна работа с машини, апарати и съоръжения. Действия при аварийни ситуации. Лични предпазни средства. Санитарно-хигиенни изисквания към персонала и работното облекло

Дидактически материали: схеми на опасни зони на оборудване, знаци за безопасност, примери за работно облекло и ЛПС

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9		Максимален брой точки
1.	Идентифицира основните опасности в производствения процес в ХВП	10
2.	Описва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд в ХВП	26
3.	Обяснява правилата за безопасна работа с оборудване	16
4.	Описва действията при аварийни ситуации	14
5.	Описва видовете и значението на личните предпазни средства и работното облекло	14
6.	Обяснява санитарно-хигиенните изисквания към персонала	10
7.	Разпознава знаци за безопасност и опасни зони на схема	10
Общ брой точки:		100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Управление на несъответствия и вземане на решения за качество и безопасност

Дефиниране на несъответствие в контекста на качеството и безопасността на храните. Процедура при установяване на несъответствие. Коригиращи и превантивни действия. Водене на записи, свързани с несъответствия. Вземане на обективни решения относно приемането или отхвърлянето на суровини, полуфабрикати и готова продукция. Ролята на специалиста по контрол на качеството и безопасност при управление на несъответствия

Дидактически материали: примери за записи на несъответствия, казуси с несъответствия

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10		Максимален брой точки
1.	Дефинира понятието „несъответствие“ в ХВП	10
2.	Описва процедурата при установяване на несъответствие	20
3.	Обяснява същността и значението на коригиращи и превантивни действия	20
4.	Описва изискванията за водене на записи, свързани с несъответствия	10
5.	Обяснява процеса на вземане на решения относно приемане/отхвърляне на продукция	20
6.	Анализира казус с несъответствие и предлага подходящи действия	20
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 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 №	III степен на професионална квалификация Тежест 50%	
	Брой тестови задачи	Максимален брой точки
1	2	10
2	2	10
3	2	10
4	2	10
5	2	10

6	2	10
7	2	10
8	2	10
9	2	10
10	2	10
	20	100
<i>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.</i>		

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>
1. Съответствие с изискванията за съдържание и структура на дипломния проект	20
1.1. Логическа последователност и структура на изложението, балансиране на отделните части	4
1.2. Задълбоченост и пълнота при формулиране на обекта, предмета, целта и задачите в разработването на темата	7
1.3. Използване на подходящи изследователски методи	4
1.4. Стил и оформяне на дипломната работа (терминология, стил на писане, текстообработка и оформяне на фигури и таблици)	5
2. Съответствие между поставените цели на дипломния проект и получените резултати	20
2.1. Изводите следват пряко от изложението, формулирани са ясно, решават поставените в началото на изследването цели и задачи и водят до убедителна защита на поставената теза	10
2.2. Оригиналеност, значимост и актуалност на темата	6
2.3. Задълбоченост и обосновааност на предложенията и насоките	4
3. Представяне на дипломния проект	20
3.1. Представянето на разработката по темата е ясно и точно	5
3.2. Онагледяване на експозето с: 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

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

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
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
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 072108 „Контрол на качеството и безопасност на храните“ 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 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 x получения брой точки от частта по теория на професията + 0,5 x 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 x 0,06.

Окончателната оценката от държавния изпит за придобиване на квалификация по професията е с количествен и качествен показател с точност до 0,01 и се определя, както следва:

- а) за количествен показател от 2,00 до 2,99 се определя качествен показател „слаб“;
- б) за количествен показател от 3,00 до 3,49 се определя качествен показател „среден“;
- в) за количествен показател от 3,50 до 4,49 се определя качествен показател „добър“;
- г) за количествен показател от 4,50 до 5,49 се определя качествен показател „много добър“;
- д) за количествен показател от 5,50 до 6,00 се определя качествен показател „отличен“.

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 072108 „Контрол на качеството и
безопасност на храните“

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 072108 „Контрол на качеството и
безопасност на храните“

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 072108 „Контрол на качеството и безопасност на храните“

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

.....
(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)