



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

20.3.2026 г.

X РД09-1108/20.03.2026 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 втора и трета степен на професионална квалификация за професия код **081109 „Лозаровинарство“** от професионално направление код **0811 „Растениевъдство, животновъдство и рибно стопанство“** съгласно приложението.

20.3.2026 г.

X

ПРОФ. СЕРГЕЙ ИГНАТОВ
Министерство на образованието и науката
Signed by: Sergei Simeonov Ignatov

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

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

Професионално направление				
Код: 0811	Растениевъдство, животновъдство и рибно стопанство			
Професия				
Код: 081109	Лозаро-винарство			
Степени на професионална квалификация	-	II	III	-
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	-	3	4	-
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)	-	3	4	-

София, 2026 г.

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за провеждане на държавен изпит за придобиване на втора и трета степен на професионална квалификация по професия код 081109 „Лозаро-винарство“ 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 ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

**ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Коренова система на лозата. Вирусни болести по
лозата. Технология за производство на бели вина**

Коренова система на лозата – функции, видове корени, морфологични и физиологични особености. Вирусни болести по лозата - късовъзлие, мозайка, листно завиване. Обща технологична схема и характеристика на отделните операции при производство на бели вина. Корекция на гроздова мъст.

Дидактически материали: схема на коренова система на лозата, снимки/схеми на вирусни болести по лозата, схема на технология за производство на бели вина

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Познава и описва значението, функциите и физиологичните особености на кореновата система при лозата	20
2. Обяснява и посочва видовете корени	10
3. Описва симптомите и начините за контрол на вирусните болести – късовъзлие, мозайка, листно завиване	20
4. Описва технологична схема за производство на бели вина.	20
5. Посочва отделните операции в производството на бели вина	20
6. Обяснява начините за коригиране на захари и киселини на гроздовата мъст	10
Общ брой точки:	100

**ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Вегетативни надземни органи и части на лозата.
Неприятели по лозата – шарен гроздов молец,
филоксера. Технология за производство на червени
вина**

Надземни органи и части на лозата – едногодишни, двугодишни и многогодишни. Видове пъпки. Повреди и начини за контрол с шарен гроздов молец. Технологична схема за производството на червени вина.

Дидактически материали: схема на надземните органи и части на лозата, снимки/схеми на неприятели по лозата, схема на технология за производство на червени вина

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Познава и описва едногодишни, двугодишни и многогодишни надземни органи при лозата	20
2. Обяснява и посочва видовете пъпки при лозата	10
3. Описва повредите и посочва начините за контрол на шарен гроздов молец	10
4. Описва повредите и посочва начините за контрол на филоксерата	10
5. Описва технологична схема за производство на червени вина	25
6. Посочва отделните операции в производството на червени вина	25
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Генеративни надземни органи и части. Засаждане на лози. Грижи за младите вина.

Устройство на генеративни надземни органи и части на лозата – съцветие, цвят, грозд, зърно и семе. Механизирано засаждане на лози. Грижи за младите вина – съхранение, доливане и претакане.

Дидактически материали: схема на надземните органи и части на лозата

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Познава и описва устройството на съцветието при лозата	20
2. Познава и описва устройството на цвета при лозата	20
3. Познава и описва устройството на грозд, зърно и семе при лозата	20
4. Познава и изброява техника за механизано засаждане	10
5. Обяснява и посочва начина на съхранение, доливането и претакането на вината	30
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Размножаване на лозата. Бактериални болести по лозата. Алкохолна ферментация

Основни начини за размножаване на лозата. Вегетативно размножаване – чрез отводи. Присаждане на зряло и на зелено. Бактериални болести по лозата – бактериален рак и

чернилка. Същност и особености на алкохолната ферментация. Видове. Влияние на физичните и химичните фактори. Контрол на алкохолната ферментация.

Дидактически материали: схема на размножаване на лозата, схема на присаждане на зряло, схема на присаждане на зелено, снимка/схема на бактериални болести, схема на алкохолна ферментация

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Изброява начините за размножаване на лозата	10
2. Обяснява и описва начините за вегетативно размножаване на лозата чрез отводи	10
3. Обяснява и описва технологичния процес при присаждане на зряло	10
4. Обяснява и описва технологичния процес при присаждане на зелено	10
5. Описва симптомите и начините за контрол на бактериалните болести – бактериален рак и чернилка	20
6. Описва и обяснява същността и фазите на алкохолната ферментация	10
7. Различава и обяснява видовете алкохолна ферментация	10
8. Посочва и описва влиянието на физичните и химичните фактори върху дейността на дрождите	10
9. Обяснява контрола на алкохолната ферментация	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Критерии за качеството на посадъчния материал. Начини за контрол на плевелите. Филтриране на вина

Критерии за качеството на посадъчния материал. Физико-механични, биологични и химични начини за контрол на плевелите. Филтриране на вина.

Дидактически материали: снимка/схема на шихтов филтър

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва критериите за качеството на посадъчния материал	15
2. Описва физико-механичните методи за контрол на плевелите	15
3. Описва начините за биологичен и химичен контрол на плевелите	20
4. Обяснява принципа и значението на филтрирането	15
5. Изброява филтриращите материали	10
6. Посочва и обяснява предназначението на различните видове филтри	15

7. Обяснява и посочва устройството, подготовката и принципа на работа на шихтов филтър	10
Общ брой точки:	100

2. ИЗПИТНИ ТЕМИ ЗА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Създаване на нови лозови насаждения. Машини за създаване на лозови насаждения. Бистрене на вината

Създаване на лозово насаждение – избор на място, подготовка на площта, торене, маркиране на площта, срокове и засаждане на лозите. Машини за подготовка на почвата – плуг-риголвач – предназначение, устройство и принцип на действие. Хидробур. Универсална навесна лозарска машина. Правила за ЗБУТ. Механизъм на бистрене на вина. Видове бистрители. Условия за правилно протичане на бистренето.

Дидактически материали: схема на плуг – риголвач, схема на хидробур

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Изброява изискванията при избора на място за ново лозе	10
2. Обяснява подготовката на площта – обработка на почвата, торене, маркиране	10
3. Посочва разстоянията, формите и сроковете за засаждане на ново лозе	10
4. Посочва и обяснява предназначението, устройството и принципа на работа на плуг-риголвач и универсална навесна лозарска машина	10
5. Посочва и обяснява предназначението, устройството и принципа на работа на хидробур	10
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с плуг-риголвач и хидробур	5
7. Обяснява механизма на бистрене на вина	10
8. Описва органичните бистрители	10
9. Описва неорганичните бистрители – бентонит, калиев ферицианид (жълта кръвна сол)	15
10. Изброява условията за правилно протичане на бистрене на вината	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Основи на резитбата при лозата. Хранене на растенията с азот, фосфор и калий. Машини за торене – торовнасящи апарати. Сулфитиране

Същност и задачи на резитбата при лозата. Полярност и родовитост на пъпките при лозата. Зависимост между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето. Общи технически правила при резитбата. Роля и значение на азот, фосфор и калий в храненето на растенията. Смушения в лозовото растение при недостиг и излишък на азот, фосфор и калий. Особенности при торенето с азотни, фосфорни и калиеви торове. Торовнасящи апарати – предназначение, общо устройство, технологичен процес и правила за ЗБУТ. Серен диоксид – приложение, значение и форми. Дози, употребявани при сулфитиране на гроздова мъст и десулфитиране.

Дидактически материали: схема на торовнасящ апарат, схема на десулфитатор

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Познава и описва същността и задачите на резитбата при лозата	10
2. Описва и обяснява родовитостта на пъпките при лозата	5
3. Посочва и обяснява зависимостта между силата на растежа, плододаването и качеството на гроздето	10
4. Описва техническите правила при резитбата	5
5. Обяснява ролята и значението на азот, фосфор и калий в храненето на растенията	15
6. Определя и посочва смущенията в растителния организъм при недостиг и излишък на азот, фосфор и калий	10
7. Посочва и обяснява особеностите при торене с азотни, фосфорни и калиеви торове	5
8. Описва и обяснява предназначението, общото устройство и технологичния процес на торовнасящите апарати	10
9. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с торовнасящи апарати	5
10. Обяснява приложението, значението и формите на серния диоксид	10
11. Определя дозите серен диоксид в зависимост от вида на гроздето	5
12. Обяснява десулфитирането на гроздовата мъст	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3:

Нискостъблени и средностъблени формировки при лозата. Машини за прибиране на грозде. Бутилиране, етикиране и реализация на вина

Обща характеристика на нискостъблени и средностъблени формировки. Нискостъблени формировки, чашовидна формировка и приземен Гюйо – същност, формиране, поддържане,

предимства и недостатъци. Средностъблена формировка (Кордон Роая) – същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци. Гроздокомбайн – предназначение, устройство, технологичен процес, работни органи и правила за ЗБУТ. Методи за бутилиране – топло и студено стерилно бутилиране. Микробиологичен и санитарно-хигиенен контрол. Изисквания за етикиране. Реализация на вина.

Дидактически материали: схеми на нискостъблени и средностъблени формировки, схеми на гроздокомбайн

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Обяснява и описва обща характеристика на нискостъблените и средностъблените формировки	5
2. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на нискостъблените формировки – чашовидна и приземен Гюйо	15
3. Познава и описва предимствата и недостатъците на чашовидна и приземен Гюйо	5
4. Посочва и описва същността, формирането и поддържането на Кордон Роая	10
5. Познава и описва предимствата и недостатъците на Кордон Роая	5
6. Посочва предназначението, устройството, технологичния процес и работните органи на гроздокомбайн	20
7. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с гроздокомбайн	10
8. Посочва и описва технологиите на топло и студено бутилиране	10
9. Описва и обяснява микробиологичния контрол при студеното стерилно бутилиране	5
10. Описва и обяснява хигиената на машините и помещението за бутилиране	5
11. Описва начините на етикиране и изисквания към етикета	5
12. Описва реализацията на вината	5
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4:

Високостъблени формировки при лозата. Машини за химическа защита. Технология за производство на пенливи вина

Обща характеристика на високостъблените формировки – Мозер и Омбрела (същност, формиране, поддържане, предимства и недостатъци). Пръскачки – предназначение, видове, устройство, работен процес и правила за ЗБУТ. Технология за производство на пенливи вина.

Дидактически материали: схеми на високостъблени формировки, схема на пръскачка

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Обяснява и описва обща характеристика на високостъблените формировки при лозата	10
2. Описва и обяснява същността, формирането и поддържането на формировката Мозер	15
3. Описва и обяснява същността, формирането и поддържането на Омбрела	15
4. Познава и описва предимствата и недостатъците на видоизменен Мозер и Омбрела	10
5. Диференцира видовете пръскачки и обяснява устройството и предназначението им	20
6. Описва правилата за здравословни и безопасни условия на труд при работа с пръскачки и прашалки	10
7. Описва технологична схема за производство на пенливи вина	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Летни резитби при лозата. Технология за производство на бели и червени вина

Характеристика на летните резитби – филизене, колтучене, кършене и колцуване (същност, цели и техника на извършване). Обща технологична схема и характеристика на отделните операции при производството на бели и червени вина. Същност и значение на алкохолната ферментация.

Дидактически материали: схеми на производство на бели и червени десертни вина

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Познава и описва значението на летните резитби при лозата	10
2. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на филизене	10
3. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колтучене	10

4. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на кършене	10
5. Описва и обяснява същността, целите и техниката на извършване на колцуване	10
6. Описва технологична схема за производство на бели и червени вина	10
7. Описва и обяснява отделните операции в производството на бели вина	10
8. Описва и обяснява отделните операции в производството на червени вина	10
9. Описва същността и значението на алкохолната ферментация	20
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Влияние на климатичните и почвените условия върху развитието на лозата. Биологично отглеждане на лозата. Дейности по обработка на виното

Влияние на температурата, водата, светлината, механичния състав, физичните и химичните свойства на почвата. Биологично отглеждане на лозата – технология. Основните обработки на виното след ферментация – откаляване, избистряне, стабилизиране и филтриране. Помощни вещества (бентонит, серни съединения) при обработката на вино. Дефекти при неправилна обработка. Основни грижи за младите вина – съхранение, доливане и претакане.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва влиянието на температурата, водата и светлината върху развитието на лозата	10
2. Описва и обяснява влиянието на механичния състав, физичните и химичните свойства на почвата	10
3. Описва технологията за биологично отглеждане на лозата	20
4. Описва предимствата и недостатъците от биологично отглеждане на лозата	5
5. Описва обработки на виното след ферментация – откаляване, избистряне, стабилизиране и филтриране	15
6. Описва помощните вещества (бентонит, серни съединения) при обработката на вино	10
7. Описва дефекти при неправилна обработка на виното	15
8. Описва грижи за младите вина – съхранение, доливане и претакане	15
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Сортове лози за производство на червени вина. Неприятели по лозата – филоксера, шарен гроздов молец, лозова пъстриянка. Основи на винопроизводството

Характеристика на червените винени сортове – Мавруд, Гъмза, Каберне Совиньон и Мерло. Филоксера – повреди и методи за борба. Лозова пъстриянка – повреди и методи за борба. Шарен гроздов молец – повреди и методи за борба. Основни етапи на винопроизводството – от приемане на гроздето до бутилиране на готовото вино.

Дидактически материали: снимки на сортовете Мавруд, Гъмза, Каберне Совиньон, Мерло

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Описва характеристиките на сорта Мавруд	5
2. Описва характеристиките на сорта Каберне Совиньон	5
3. Описва характеристиките на сорта Мерло	5
4. Описва характеристиките на сорта Гъмза	5
5. Описва повредите и посочва начините за борба с филоксера	5
6. Описва повредите и посочва начините за борба с лозова пъстриянка	5
7. Описва повредите и посочва начините за борба с шарен гроздов молец	5
8. Описва основните етапи на винопроизводството – от приемане на гроздето до бутилиране на готовото вино	20
9. Описва същността и значението на алкохолната ферментация в процеса на винопроизводство	10
10. Описва ролята на дрождите и условията за тяхното оптимално развитие	5
11. Описва основните етапи на ферментационния процес – бурна и тиха ферментация	10
12. Описва рисковете от нежелани микроорганизми	10
13. Описва начините за корекция на гроздовата мъст	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Органография на лозата. Сортове лози за производство на бели вина. Гроздобер и транспортиране

Едногодишни и двугодишни вегетативни органи на лозата – летораст, пръчки и лист. Многогодишни вегетативни органи на лозата – корен, стъбло, кордони. Генеративните органи – съцветие, цвят, зърно, семе. Пъпки – видове и устройство. Характеристика на белите винени сортове – Совиньон Блан, Шардоне, Тамянка, Димят. Гроздобер – видове и определяне на подходящия момент за извършване, сортиране. Организация на транспорт до пункт за обработка.

Дидактически материали: снимки на сортовете Совиньон Блан, Шардоне, Тамянка, Димят

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва едногодишни и двугодишни вегетативни органи на лозата – летораст, пръчки и лист	10
2. Описва многогодишни вегетативни органи на лозата – корен, стъбло, кордони	10
3. Описва генеративните органи – съцветие, цвят, зърно, семе	10
4. Описва видове и устройство на пъпките	10
5. Описва характеристиките на сорта Совиньон Блан	5
6. Описва характеристиките на сорта Шардоне	5
7. Описва характеристиките на сорта Тамянка	5
8. Описва характеристиките на сорта Димят	5
9. Посочва видовете гроздобер	10
10. Описва подходящия момент за прибиране на гроздето	10
11. Посочва начини за сортиране на гроздето	10
12. Описва организацията на транспорт до пункт за обработка	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Десертни сортове грозде. Торене и подхранване на лозата. Маркетинг и реализация на лозаро-винарска продукция

Характеристика на сортовете Болгар, Супер ран Болгар, Велика, Султанина. Основни макро- и микроелементи. Признаци на недостиг на макро- и микроелементи. Видове торове. Основи на маркетинга, ценообразуване и реализация на продукцията.

Дидактически материали: снимки на сортовете Болгар, Супер ран Болгар, Велика, Султанина

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Описва характеристиките на сорта Болгар	5
2. Описва характеристиките на сорта Супер ран Болгар	5
3. Описва характеристиките на сорта Велика	5
4. Описва характеристиките на сорта Султанина	5
5. Описва основните макроеlementи и тяхното въздействие върху лозите	10
6. Описва основните микроelementи и тяхното въздействие върху лозите	10
7. Описва визуалните признаци на недостиг на макроеlementи	10
8. Описва визуалните признаци на недостиг на микроelementи	10
9. Описва органични и минерални видове торове	10
10. Описва основите на маркетинга в лозаро-винарския сектор	10
11. Описва ценообразуването в лозаро-винарския сектор	10
12. Описва начините на реализация на продукцията	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Машини и съоръжения в лозарството и винопроизводството. Гъбни болести по лозата – мана, оидиум и сиво гниене. Съхранение и бутилиране на вино

Основните машини, използвани в лозарството и винарството – универсална навесна лозарска машина, плуг-риголвач, хидробур, торовнасящи апарати, гроздокомбайни, пръскачки, дробилки, преси, ферментатори, филтриращи и бутилиращи линии. Безопасна работа с машини и съоръжения. Поддръжка и профилактика на машините. Условия за съхранение на вино. Начини за бутилиране.

Дидактически материали: снимки на сортовете гъбни болести по лозата – мана, оидиум и сиво гниене

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва основните машини, използвани в лозарството и винарството	10
2. Описва начините за безопасна работа с машини и съоръжения	10
3. Описва начина на поддръжане и профилактика на машините	10
4. Описва симптомите и начините за контрол на болестта мана	10
5. Описва симптомите и начините за контрол на болестта оидиум	10

6. Описва симптомите и начините за контрол на болестта сиво гниене	10
7. Описва условията за съхранение на виното	20
8. Описва начините за бутилиране на виното	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 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 №	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
1	4	20	2	10
2	4	20	2	10
3	4	20	2	10
4	4	20	2	10
5	4	20	2	10
6			2	10
7			2	10
8			2	10
9			2	10
10			2	10
	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. УКАЗАНИЯ 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 използваната 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: A4; 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

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
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. 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^{1*}	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

^{1*} 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
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 081109 „Лозаро-винарство“ 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 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 оценка 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 „.....“

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 „.....“

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:.....

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

а. 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 „.....“

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)