

НАРЕДБА № 20 ОТ 15 ДЕКЕМВРИ 2005 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "ТЕХНИК В ЛОЗАРО-ВИНАРСТВОТО"

*ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА В СИЛА ОТ 17.01.2006 Г.
Обн. ДВ. бр.5 от 17 Януари 2006г.*

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 621020 "Техник в лозаро-винарството" от област на образование "Селско, горско и рибно стопанство" и професионално направление 621 "Селско стопанство" съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 621020 "Техник в лозаро-винарството" съгласно приложението определя изискванията за придобиване трета степен на професионална квалификация за специалността - 6210201 "Лозаро-винарство".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

Раздел II. Съдържание на държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на обучението по

професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Техник в лозаро-винарството".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Техник в лозаро-винарството" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);
2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДОИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Селско стопанство" от списъка на специалностите и професиите за професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

§ 3. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване
на квалификация по професията
"Техник в лозаро-винарството"

Професионално направление:

621 Селско стопанство

Наименование на професията:

621020 Техник в лозаро-винарството

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В табл. 1 е представена специалността, включена в професията "Техник в лозаро-винарството" съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение (2005 г.), както и минималното входящо образователно равнище за придобиване на трета степен на професионална квалификация.

Таблица 1

Специалност		Степен на професионална квалификация	Минимално входящо образователно равнище
6210201	Лозаро-винарство	Трета	Завършено основно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение е физически годен и психически здрав да упражнява професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална квалификация, което се удостоверява с медицинско свидетелство. Затруднения при упражняване на професията може да имат хора с алергия към полени, цъфтежи, масла, препарати, торове и други.

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции

Основните характеристики на профила на професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална

квалификация, са представени в табл. 2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности (задачи)	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за	умения за	професионално-личностни качества
1	2	3	4	5
Специалност 6210201 "Лозаро-винарство"				
1. Произвежда сертифициран лозов посадъчен материал.	Лозов маточник; Лозово вкоренилище; Плододаващи насаждения за събиране на калемки; Помещение за съхраняване и подготовка на резниците; Машины за облагородяване; Помещение за стратифициране; Инвентар за стратификация; Уреди за контрол на температурата и влажността; Ръчни инструменти.	Анатомично устройство на лозата; Биологични особености и изисквания на лозата; Почви; Видове подложки; Видове подпорни конструкции в маточниците; Производство на подложкови резници; Събиране на резници за калемки, съхраняване и подготовка на резниците; Видове присаждане; Видове стратификация; Видове вкоренилища; Показатели за класификация на младите лозички; Параметри за производство на сертифициран лозов посадъчен материал.	Разпознаване на: типове почви, видовете подложки, видовете подпорни конструкции в лозовия маточник; Определяне пригодността на типа почва към вида подложка; Извършване на основни технологични операции за: подготовка на резниците за облагородяване; облагородяване, стратификация, вкореняване и отглеждане на лозичките във вкоренилището; Изваждане и класиране на младите лозички.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила; Издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
2. Създава нови лозови насаждения.	Земя; Торове; Машины за:	Почви; Лозов посадъчен материал;	Разпознаване на типове почви; Извършване на основни	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина;

	почвообработка, торене, подравняване на площта, маркиране, засаждане; Ръчни инструменти; Млади лозички.	Класификация на сортовете грозде; Климатична и почвена характеристика на лозаро-винарските райони; Райониране на сортовете грозде; Схеми на засаждане; Формировки.	технологични операции за създаване на младо лозе: подравняване на площта, основно торене, маркиране, засаждане; Подготовка на младите лозички за засаждане; Избор на подходящи сортове за определен регион.	Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
3. Отглежда млади и плододаващи лозови насаждения.	Лозови насаждения; Торове; Растителнозащитни препарати; Машини за почвообработка, торене; Ръчни инструменти.	Почви; Видове растителнозащитни препарати; Видове торове; Биологичен износ; Сортове грозде; Формировки; Резитби на зряло; Зелени резитби; Болести по лозата; Неприятелите по лозата; Плевели; Степени на зрялост на гроздето.	Разпознаване на сортовете грозде, нападенията от болести и неприятелите, видовете плевели; Определяне на планирания добив; Определяне на оптималната торова норма; Подготовка и прилагане на растителнозащитни разтвори; Работа с почвообработващи и растителнозащитни машини и съоръжения; Определяне момента на беритба при десертни и винени сортове.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
4. Работи с машини в лозарството.	Трактори; Селскостопански машини за: почвообработване, торене, растителна защита, прибиране на гроздовата продукция.	Класификация на селскостопанската техника в лозарството; Устройство и принцип на действие на селскостопанската техника; Текущ ремонт и поддържане на	Сформиране на работни екипи; Изготвяне на чертежи; Управление и работа с трактор; Настройване и регулиране на селскостопански машини в лозарството;	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност;

		техниката.	Поддържане и съхраняване на техниката.	Инициативност; Предприемчивост.
5. Подготвя винарски изби и съдове.	Винарски съдове; Препарати за дезинфекция; Апарати и системи за миене и дезинфекция.	Материала на съдовете; Видове дезинфектанти; Видове системи за измиване и дезинфекция.	Обработване на съдовете; Дрениране.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
6. Приема и оценява грозде.	Грозде; Везна, ареометър, метален цилиндър, кофи, вила, гроздомелачка; Таблицы, инструкции.	Ампелографска характеристика на сортовете; Устройство на ареометъра; Устройство на гроздомелачката.	Разпознаване на сортовете грозде; Отчитане на плътност и температура; Отчитане на кантар; Използване на гроздомелачка; Отчитане на захарно съдържание с ареометър.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
7. Работи с машини и съоръжения във винопроизводството.	Гроздомелачки, оцедвачи, преси, ферментатори, помпи, топлообменници, центрофуги, транспортъри, филтри, миячна машина, пълначна машина, стерилизатор, затваряща и етиктираща машина, крейтер, декрейтер, палетизатори.	Устройство на машините; Принцип на действие на машините и съоръженията.	Поддръжка на машините; Настройване на машините; Използване на машините; Отчитане на параметри.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
8. Извършва първична	Гроздомелачки, преси,	Устройство на машините	Използване на машини	Комуникативност;

<p>обработка на грозде, получава различни типове вина и ги обработва и стабилизира.</p>	<p>ферментатори, помпи, топлообменници, транспортъори, тръбопроводи, ареометър, сулфитометър, екстрактор за билки, бистрители, бутилки; Грозде, билки, спирт, SO₂.</p>	<p>и съоръженията; Устройство на ареометъра; Устройство на сулфитометъра; Видове ферментация; Отклонения от технологията; Свойствата на спирта, винените дрожди, бактериите, SO₂; Показатели за провеждане на нормална ферментация; Видове билки; Видове плодове; Видове бистрители; Дъбова дървесина; Химичните процеси при съзряване и стареене на вината.</p>	<p>и съоръжения; Отчитане на захарно съдържание с ареометър; Сулфитиране със сулфитометър; Подготвяне и влагане на чиста култура дрожди и бактерии; Коригиране на захарното съдържание и киселинността; Влагане на спирт; Влагане на билкови екстракти; Бистрене; Изчисляване на необходимите дози бистрител и SO₂.</p>	<p>Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.</p>
<p>9. Оползотворява вторичните суровини от винопроизводството.</p>	<p>Транспортъори, помпи, екстрактори, дестилационни апарати, инсталация за производство на тартарат; Виноматериали за изваряване, винена кал, джибри.</p>	<p>Устройство и принцип на работа на машините за преработка на вторични суровини; Параметри и състав на вторичните суровини.</p>	<p>Използване на машините; Отчитане на параметрите; Коригиране на параметрите.</p>	<p>Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.</p>
<p>10. Произвежда естествено пенливи и газирани вина.</p>	<p>Виноматериали, акратофори, помпи, съоръжения за подготовка на тиражна смес и експедиционния ликьор, специфични за производството</p>	<p>Устройство на машините и съоръженията; Уреди за отчитане; Специфични изисквания към виноматериалите, дрождите и бистрителите;</p>	<p>Използване на машини, съоръжения и измервателни уреди; Приготвяне на тиражен и експедиционен ликьор; Ремюаж; Дегоржаж.</p>	<p>Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост;</p>

	съоръжения, афрометър, бутилки.	Хранителни добавки за дрождите и енологичните практики.		Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
11. Създава условия за екологично отглеждане на лозя, производство на екологично чиста продукция.	Склад за растителнозащитни препарати и торове; Лаборатория за анализ на почвата и продукцията; Лаборатория за анализ на вина и други продукти от грозде.	Екологично чиста продукция; Екологично законодателство; Екологична оценка на почвата и продукцията.	Определяне и преценяване на екологичните фактори за производство на екологично чиста продукция; Прилагане изискванията на стандартите за производство на екологично чиста продукция и опазване на околната среда.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
12. Произвежда оцет.	Ацетификатори, помпи, оцетно-кисели бактерии, вино, филтри, съдове за обработка и съхранение, бистрители, ебулиометър, бутилки.	Устройство и принцип на действие на съоръженията; Оцетно-кисели бактерии; Състав на виното; Бистрители; Нормално протичане на процеса.	Експлоатация на съоръженията; Отчитане на параметри и тяхната корекция; Подготовка и влагане на бистрители.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.
13. Произвежда спиртни напитки.	Дестилати, спирт, плодови и билкови настойки, захар; Дестилационни апарати, съдове за купажиране, бистрители, помпи, филтри, бутилки, омекотителна инсталация за вода.	Дестилати и спирт; Състав и параметри на напитките; Ред на влагане на суровините; Омекотяване на вода; Дъбова дървесина; Приготвяне на билкови и плодови настойки; Бистрители; Съзряване и стареене на напитките;	Използване на дестилационни апарати; Приготвяне на билкови и плодови настойки; Приготвяне на дъбов екстракт; Приготвяне на захарен сироп; Приготвяне на купажи; Подготовка и влагане на бистрители; Подготовка на водата;	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.

		Отклонение от параметрите.	Работа със специфични за производството съоръжения.	
14. Организира и управлява лозаро-винарско стопанство.	<p>Първични счетоводни документи; Регистрационни книги; Кодекс на труда; Кодекс за социално осигуряване (загл. изм. ДВ, бр. 67 от 2003 г.); Закон за застраховането (ДВ, бр. 86 от 1996 г.); Търговски закон (ДВ, бр. 481 от 1991 г.); Закон за виното и спиртните напитки (ДВ, бр. 86 от 1999 г.) и наредбите към него.</p>	<p>Пазар и пазарна среда; Производствени фактори в селското стопанство; Цени и ценообразуване; Инвестиции и кредитиране; Кредити и кредитна дейност; Банки; Организация на маркетинга в лозаро-винарско стопанство; Проучване на пазара и определяне нормите на реализация на продукцията; Реклама; Застрахователно дело; Трудово законодателство; Форми на управление на труд; Вътрешносметна организация; Стратегическо управление на лозаро-винарско стопанство; Особености при производство на грозде и вино; Производителност на труда; Себестойност на</p>	<p>Прилагане на основните форми за организиране структурата на управленската система на фирмата; Познаване на особеностите за търсене, предлагане, пазарно равновесие; Различаване на факторите земя, труд, капитал и предприемачество; Различаване на цените и начините на ценообразуване; Различаване на видовете инвестиции и техните източници; Избиране на банки и форми на преференциални кредити; Извършване на маркетинг и реклама; Определяне на формата за реализация на продукцията; Изчисляване на рентабилност и ефективност; Работа с нормативни документи; Прилагане на формите за организация на труда и производствените</p>	<p>Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.</p>

		продукцията; Показатели за анализ на грозде и вино; Показатели за анализ на финансовото състояние на лозаро-винарско стопанство; Отчитане на резултатите.	дейности; Прилагане на основните форми за организиране структурата за управленската система на фирмата; Прогнозиране на добива от единица площ; Съставяне на материален баланс; Установяване на разходите за консумативи, осветление, отопление, селскостопански и винарски машини и трудовите разходи; Работа с първични счетоводни документи.	
15. Спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.	Лични предпазни средства; пожарогасител; предпазни и предупредителни знаци; забранителни надписи и табели; Нормативни актове.	Технологична последователност при изпълнение на дейностите при производство на грозде и вино; Здравословни и безопасни условия на труд при извършване на различните дейности в лозарството и винарството.	Правилно използване на личните предпазни средства; Безопасна работа с торове, препарати, машини, съоръжения и инструменти.	Комуникативност; Работа в екип; Трудова дисциплина; Отговорност; Логическо мислене; Физическа сила и издръжливост; Сръчност; Наблюдателност; Инициативност; Предприемчивост.

2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Успешната реализация на придобилите трета степен на професионална квалификация по професията "Техник в лозаро-винарството" е свързана с решаването на основни задачи в селското стопанство чрез различни инвестиционни програми:

- подобряване на условията за производство, преработка и реализация на грозде и продуктите от грозде, насърчаване на развитието на екологосъобразно селско стопанство и дейностите по опазване на околната среда;
- интегрирано развитие на лозаро-винарските райони, насочено към укрепването и съхраняването на тяхната икономика и

общност;

- инвестиции в човешкия капитал - професионално обучение на земеделски производители и други лица, работещи в селското стопанство и участващи в организацията и управлението на лозаро-винарското стопанство.

2.3. Възможности за професионална реализация

Придобилите трета степен на професионална квалификация по професията "Техник в лозаро-винарството" могат да организират собствено производство, както и да постъпват на работа в лозаро-винарски стопанства на длъжности, които съответстват на професиите от Националната класификация на професиите (1996 г.): 6113 "Зеленчукопроизводители, овощари, лозари, цветопроизводители", 6211 "Селскостопански производители, осигуряващи си самостоятелно препитание", 7416 "Квалифицирани работници в производството на напитки, дегустатори" и др., в това число допълнени при актуализиране на НКП.

2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

Придобилите трета степен на професионална квалификация по професията "Техник в лозаро-винарството" могат да продължат обучението си по друга професия от професионално направление "Селско стопанство", като обучението по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления, отрасловата задължителна професионална подготовка и част от специфичната по професията подготовка се зачита (в съответствие с ДОИ за професиите от професионално направление "Селско стопанство").

3. Цели на обучението

Основната цел на обучението по професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална квалификация, е подготовка на обучаваните за пълноценната им реализация в тази сфера на селското стопанство.

3.1. Цели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- знае и прилага основните правила за безопасна работа на работното място, познава и използва личните предпазни средства, опазва околната среда в процеса на работата;

- осъществява ефективни комуникации при изпълнение на трудовата дейност в работен екип - умее да формулира и разрешава проблеми, да поставя задачи, да организира и контролира изпълнението им, да поема отговорност;

- познава пазарните отношения, мястото и ролята на отделните лица, фирмите, институциите и държавата в тях;

- познава правата и задълженията си като участник и ръководител в трудовия процес съгласно Кодекса на труда; прилага договорните отношения между работодател и работник;

- разбира своята роля в организацията и управлението на производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;

- притежава предприемачески и мениджърски способности при организация на производството и реализацията на грозде и вино;

- знае общите правила за работа с компютър и умее да въвежда текст, да съставя таблици и графики;
- осъществява комуникация на чужд език при изпълнение на служебните си задължения, умее да осъществява контакти, да се информира за развитието и новостите в лозаро-винарската индустрия от специализирани чуждестранни издания, като разбира лексиката, свързана с професията му.

3.2. Цели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионално направление "Селско стопанство"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- умее да разчита документация - чертежи, скици, схеми;
- организира и управлява лозаро-винарско стопанство;
- познава и спазва изискванията на стандартите за производство на екологично чиста продукция, съобразена с изискванията на Европейския съюз.

3.3. Цели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията и специалността "Лозаро-винарство" задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да умее да прави агропроизводствена характеристика на почвата, да изготвя проект за създаване на ново лозово насаждение и винарска изба; да прави планово-икономическа обосновка и кандидатства за финансиране от европейски фондове и програми; да извършва основните технологични операции при производство на лозов посадъчен материал и създаване на млади лозови насаждения, да полага основни грижи при отглеждане на млади и плододаващи лозя, да описва и разпознава видовете и сортовете лози, да добива, окачествява, съхранява, транспортира и преработва продукцията, да подготвя правилно за работа селскостопанските и винарските машини, съоръжения и инструментариум в лозарството и винарството, да произвежда и реализира продукцията на лозаро-винарското стопанство, като:

- знае особеностите и начините на безопасна работа с растителнозащитни препарати, бистреци и дезинфекциращи препарати, торове;
- разбира технологичната последователност при производство на грозде и вино и други продукти от грозде;
- прилага усвоените теоретични знания при въвеждането на нова техника и технологии за производство на различни сортове грозде и видове вина;
- анализира специфичните условия за работа и съобразно с тях извършва необходимите трудови дейности;
- синтезира и прилага усвоените знания и умения за правилно организиране на работата си;
- оценява качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- проучва пазара и реализира продукцията.

4. Съдържание на обучението

Обучението по задължителната професионална подготовка, включващо теория и практика, се регламентира с учебен план и

учебни програми, които се разработват на базата на ДОО за придобиване на квалификация по професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална квалификация.

Съдържанието на обучението по професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална квалификация, е представено в табл. 3.

Таблица 3

Съдържание на обучението

Професионални компетенции	Тематични области
1	2
Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления	
1. Познава и използва личните предпазни средства, знае и прилага основните правила за безопасна работа при извършване на селскостопанските дейности, не замърсява с работата си околната среда.	Здравословни и безопасни условия на труд; Пожарна и аварийна безопасност; Долекарска помощ; Опазване на околната среда.
2. Разбира своята роля в организацията и управлението на производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си.	Индивидуално трудово поведение; Групово трудово поведение; Мотивация и мотивационни процеси.
3. Осъществява ефективни комуникации при изпълнение на трудовата си дейност в работен екип - умее да формулира проб-	Видове общуване; Принципи на деловото общуване; Правила за водене

леми, да задава въпроси, да прави отчет за извършената работа.	на делова кореспонденция; Представяне в писмен вид на: молба, отчет, заявка.
4. Познава общите правила за работа с компютър и ползва програмни продукти; ползва съвременните технологии за изпълнение на технически задачи от професионалната му област.	Конфигурация на компютъра; Устройства за въвеждане и съхраняване на данни; Съхраняване и намиране на информация; Работа с програмни продукти за създаване на текст и таблици.
5. Справя се със задачи на работното място, като осъществява комуникация на чужд език. (Ниво А1 - А2 според общата европейска рамка за владеене на чужди езици)	Най-често употребявана лексика - четене и разбиране на текстове (стандарти, нормативи, инструкции, указателни надписи и др.), участие в разговор (елементарни изрази и прости изречения), попълване на несложни информационни справки; Думи и изрази, свързани с професионалните задачи (описание на работното място и дейност) - говоримо и писмено.
6. Познава правата и задълже-	Кодекс на труда;

<p>нията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда; разбира договорните отношения между работодател и работник.</p>	<p>Закон за виното и спиртните напитки; Кодекс за социално осигуряване; Данъчни закони; Длъжностна характеристика.</p>
<p>7. Познава пазарните отношения, мястото и ролята на отделните лица, фирмите, институциите и държавата в тях; Познава организацията на фирмата и правомощията на длъжностните лица.</p>	<p>Заплащане на труда, трудови норми; Цени и ценообразуване; Нормативна уредба за отрасъла; Участници в инвестиционния процес; Нормативни документи; Организация на работното място; Управление на персонала.</p>
<p>Отраслова задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионалното направление</p>	
<p>8. Разчита документация - чертежи, скици, схеми.</p>	<p>Мащаби и размери; Видове чертежи.</p>
<p>9. Организира и управлява лозаро-винарското стопанство.</p>	<p>Аграрен мениджмънт; Аграрен маркетинг; Аграрно право; Счетоводство на аграрната фирма; Закон за ползване на</p>

	земеделските земи.
10. Познава и спазва изискванията на стандартите за производство на екологично чиста продукция съобразена с изискванията на Европейския съюз.	Аграрна политика на Европейския съюз
<p>Специфична за професията "Техник в лозаро-винарството" задължителна професионална подготовка</p> <p>Специалност: 6210201 "Лозаро-винарство"</p>	
11. Прави агропроизводствена характеристика на почвата.	Почва и почвено плодородие
12. Извършва основни технологични операции при производство на лозов посадъчен материал и създаване на млади лозови насаждения; полага основни грижи при отглеждане на млади и плододаващи лозя.	Пепиниерство; Технологии в лозарството; Растителна защита; Агрохимия.
13. Описва и разпознава видове лози и сортове грозде.	Ампелография
14. Подготвя за работа и съхранява селскостопанските машини, съоръжения и инструменти.	Машини в лозарството
15. Добива, окачествява, съхранява, транспортира и преработва гроздова продукция, като създава условия за екологично отглеждане и за опазване на околната среда.	Добиване и преработка на продукцията в лозарството
16. Подготвя за работа машини, съоръжения и инструменти във винарството.	Машини във винарството

17. Познава различните технологии за преработка на грозде и производство на вино и продукти от грозде.	Технология на вино-производството и микробиология
18. Съхранява и обработка (стабилизира) вина и продукти от грозде.	Технология на вино-производството и технокимичен контрол.

5. Система за оценяване и сертифициране

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 на МОН за системата за оценяване (ДВ, бр. 37 от 2003 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

Оценяването се извършва на три нива - входящо, междинно и изходно.

Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно равнище за обучаван без професионална квалификация се удостоверява чрез свидетелство за завършено основно образование.

Входящото квалификационно равнище при повишаване на квалификацията или преквалификацията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация или удостоверение за професионално обучение.

5.1. Оценяване на междинно ниво

5.1.1. За оценяване по теория

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи усвоените знания;

Среден 3 - обучаваният знае основни понятия и умее да ги дефинира;

Добър 4 - обучаваният разбира и описва основни факти, процеси, явления, закони и зависимости, обяснява и сравнява факти, методи, схеми и други;

Много добър 5 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в позната среда;

Отличен 6 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави анализи, оценки и сравнения на процеси, явления, технологии по предварително зададени критерии.

5.1.2. За оценяване по практика

Слаб 2 - обучаваният не умее да прилага усвоените знания при изпълнение на практическо задание по предварително дадени указания, не спазва правилата за безопасен труд;

Среден 3 - обучаваният изпълнява отделни операции в позната ситуация по предварително дадени указания, спазвайки

правилата за безопасен труд;

Добър 4 - обучаваният осмисля и изпълнява практическа задача в позната ситуация по предварително дадени указания, спазвайки правилата за безопасен труд;

Много добър 5 - обучаваният осмисля и изпълнява практическа задача в позната ситуация самостоятелно, спазвайки правилата за безопасен труд;

Отличен 6 - обучаваният осмисля и изпълнява практическа задача в нова ситуация самостоятелно, спазвайки правилата за безопасен труд, подбира сам методи, суровини и материали; прави оценка на работата си.

5.1.3. При оценяване на обучение, организирано на модулен принцип, се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;

- определяне на минималния брой точки, при който обучаваният се счита за издържал (обучаваният е овладял минималните знания и умения, необходими да продължи обучението му);

- определяне на критерии за оценяване на всяка задача в/от изпитването;

- въвеждане на коефициент на тежест за всяка изпитна процедура при оформяне на окончателната оценка;

- задаване на формула (скала) за изчисляване на оценката по шестобалната система.

5.1.4. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно изпитване, практически задачи и други, разработени в съответствие с методичните изисквания за всеки от тях. Степента на трудност е съобразена с равнището на професионални компетенции, зададено в "Цели на обучението".

5.2. Оценяване на изхода

Изпитите за придобиване на степен на професионална квалификация са два - по теория на професията и по практика на професията.

Право да положат тези изпити имат всички лица, преминали и успешно завършили пълния курс на професионално обучение по специалността "Лозаро-винарство".

Държавните изпити за придобиване на степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката в съответствие с ДОИ за придобиване на квалификация по професии.

5.2.1. Изпит по теория

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. Критериите и показателите за оценяване и тежестта им в общата оценка са представени в табл. 4.

Таблица 4

Критерии	Показатели	Тежест
----------	------------	--------

		(%)
1	2	3
1. Знания за дейностите в лозарството и винарството.	Познава предназначението, класификацията и функциите на лозовата култура, виното и други продукти от грозде; машини и съоръжения в лозарството и винарството; Познава технологичните операции при създаване на лозов посадъчен материал, отглеждане на лозя, производство на вино и други продукти от грозде; Знае правилата за работа с машини, съоръжения и инструменти в лозарството и винарството; Познава начините, машините и съоръженията за първична преработка, технологичен контрол и съхранение на продукцията от грозде; Предлага оптимални технологии и машини за отглеждането на лозя при	75

	определени условия и за преработката на грозде.	
2. Правила за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда.	<p>Познава правилата за безопасна работа при изпълнение на трудовата дейност;</p> <p>Разпознава опасни ситуации в процеса на работа и реагира своевременно;</p> <p>Описва начините за оказване на първа помощ на пострадали (при пожар, наранявания, ухапвания и др.);</p> <p>Знае правилата за съхранение на машини, съоръжения и инструменти;</p> <p>Знания за опазване на околната среда при изпълнение на конкретни дейности;</p> <p>Познава начините за ефективно екологично производство, качествяване и съхранение на гроздова продукция.</p>	5
3. Икономически знания и умения; Знания за трудовите правоотно-	<p>Познава законодателството в лозаро-винарския сектор;</p> <p>Познава правата и задъл-</p>	15

шения.	<p>женията си като ръководи- тел в трудовия процес; Познава системите за заплащане на труда, счетоводни документи в селското стопанство и отчетност; Познава особеностите на търсене и предлагане на пазара; Различава видовете инвестиции и източниците им; Познава начините за ценообразуване; Познава формите за организация на труда и изискванията за организация на производствените дейности; Прави анализ на финансовото състояние на лозаро-винарското стопанство.</p>
4. Чуждоезикови знания и умения.	<p>Разбира изрази и често употребявана лексика, свързана с рутинни задачи на работното място; Схваща основната идея в</p>

5

кратки и ясни послания и съобщения, свързани с изпълнението на задачи на работното място.	
Общо	100

5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване тежестта им в общата оценка са представени в табл. 5.

Таблица 5

Критерии	Показатели	Тежест (%)
1. Изпълнение на дейностите в лозарството и винарството.	Умее да произвежда лозов посадъчен материал; Умее да обработва лозя и да преработва грозде; Умее да работи с машини, съоръжения и инструменти в лозарството и винарството; Умее да организира и планира извършената работа.	85
2. Спазване на правилата за здравословни и безопасни	Не застрашава живота и здравето на себе си и околните при изпълнение на	5

условия на труд и опазване на окол- ната среда	изпитното задание; Спазва изискванията да не замърсява околната среда при изпълнение на изпитното задание; Умее да съхранява гроздовата продукция и да организира ефективно екологично производство.	
3. Организация на работата	Подготвя, почиства и под- режда работното си място; Умее да почиства и съхра- нява машини, съоръжения и инструменти.	5
4. Професионално- личностни каче- ства	Комуникативни и органи- заторски умения Чувство на отговорност към извършената работа Трудова и технологична дисциплина	5
	Общо	100

5.3. Удостоверяване на професионалното образование и обучение

Завършено професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

Съдържанието на документите се определя съгласно ДООИ за документите за системата на народната просвета и ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Техник в лозаровинарството" - трета степен на професионална квалификация.

6. Изисквания към материалната база

Материалната база е в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове на Министерството на образованието и науката, Министерството на труда и социалната политика, Министерството на вътрешните работи, Министерството на

здравеопазването, отрасловите министерства и на съответните стандарти.

Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, с ергономичните и естетическите изисквания и с методическите указания.

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни лаборатории и учебни изби или базови обекти (предприятия) при предварително сключени договори.

6.1. Учебен кабинет

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място на преподавателя (работна маса и стол), работно място на всеки ученик (работна маса и стол), учебна дъска, мебели (предимно шкафове за различни цели, гладка свободна стена за окачване на табла, платно за прожектиране, дъска за писане и други средства за обучение, дидактическа техника.

6.2. Учебна лаборатория

В учебната лаборатория се провежда обучението по технокимичен контрол. Тя се оборудва със: мивки, апарати, инструментариум, реактиви и със съответните помагала, съобразно усвояваната професия и специалност. Учебната лаборатория осигурява работни места за всички обучавани и едно работно място за обучаващия.

6.3. Учебна изба

Трябва да отговаря на всички нормативни изисквания за устройство и експлоатация на винарска изба.

Оборудване на учебната изба: гроздомелачка, оцедвач, преса, съдове за ферментация, помпи, филтри, сурфитометър, ареометър, тръбопроводи, дестилационен апарат.

6.4. Учебно-опитно поле и машинно-тракторен парк

Учебно-опитното поле трябва да отговаря на основните нормативни изисквания за: изложение на площта, подходящ тип почва, възможност за напояване, възможност за работа с техника.

Машинно-тракторният парк включва машини за подравняване на почвата; маркери, хидробури, машини за почвообработка - трактори, плугове, култиватори, брани; торачки; пръскачки.

Машинно-тракторният парк трябва да отговаря на основните изисквания за: определена открита и закрыта площ за съхранение на техниката; ремонтна работилница, оборудвана със стендове и инструменти; селскостопански машини и съоръжения в техническа изправност; изправен ръчен и помощен инвентар; площадка за горивно-смазочни материали - почистена от суха растителност и отделена с изорана ивица, широка най-малко 3 м.

Складовете за химически препарати и минерални торове трябва да бъдат специално оградени и отдалечени от жилищни помещения, водоеми и ферми най-малко на 200 м.

7. Изисквания към обучаващите

Обучението по задължителната професионална подготовка по професията се осъществява от лица, на които завършеното образование, придобитата специалност, присъдената квалификация и правоспособност отговарят на действащата нормативна уредба.

8. Процедури за преглед и актуализиране на ДОИ по професията "Техник в лозаро-винарството" - трета степен на професионална квалификация:

- апробиране на ДОИ в обучаващи институции;
- текущ мониторинг на дейностите, свързани с внедряване на ДОИ;
- ежегоден анализ на резултатите и промени при доказана необходимост.