



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

12/2/2025

X РД09-3719/02.12.2025г.

Регистрационен №
Министерство на образованието и науката
Signed by: Desislava Simeonova Shalqanova

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 **084102 „Ветеринарен лаборант“** от професионално направление код **0841 „Ветеринарна медицина“** съгласно приложението.

2.12.2025 г.

X

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ
Министър на образованието и науката
Signed by: Emilia Tzvetanova Lazarova

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

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

Професионално направление						
Код: 0841	Ветеринарна медицина					
Професия						
Код: 084102	Ветеринарен лаборант					
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 084102 „Ветеринарен лаборант“ 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 трета 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

ИЗПИТНА ТЕМА № 1: Морфология и устройство на микроорганизмите. Микрофлора на млякото – полезна, вредна и патогенна

Морфология на бактериите: размери и форма на микроорганизмите. Устройство на бактериите — задължителни и незадължителни клетъчни елементи. Полезни, вредни и патогенни микроорганизми.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Дефинира понятието „бактерии” и описва устройството им	20
2. Обяснява и посочва задължителни и незадължителни клетъчни елементи	20
3. Познава полезната микрофлора на млякото и описва нейното предназначение	20
4. Демонстрира вредните микроорганизми в млякото и посочва възможните недостатъци, до които водят	20
5. Демонстрира патогенните микроорганизми в млякото и посочва възможните недостатъци, до които водят	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 2: Салмонели. Хранителни токсикоинфекции при човека при консумиране на хранителни продукти от животински произход, контаминирани със салмонели

Салмонели – морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, екологични особености, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и профилактика. Характеристика на заболявания и хранителни отравяния, предизвикани от салмонели. Ветеринарно-санитарна преценка на хранителните продукти от животински произход при наличие на салмонели.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва характерните особености и свойства на салмонелите	20
2. Посочване на латински видовете салмонели	20
3. Серологична реакция за доказване на тиф-пулороза при птиците	20
4. Познава и характеризира заболяванията, предизвикани от салмонели	20

5. Анализира причините и признаците за хранителни токсикози, предизвикани от салмонелите	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 3: Причинители на туберкулозата. Ветеринарно-санитарна преценка на месо и мляко от болни, съмнително болни и съмнително заразени от туберкулоза животни

Характеристика на заболяването, което предизвикват тези микроорганизми. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, екологични особености, микробиологична диагноза и специфична профилактика и лекуване. Ветеринарно-санитарна преценка на продукти от болни, съмнително болни и съмнително заразени животни.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Прави характеристика на заболяването туберкулоза	20
2. Описва и изброява причинителите и техните културални и биохимични свойства	20
3. Посочва методите за диагностика на заболяването	20
4. Определя средствата за профилактика и борба със заболяването	20
5. Прави ветеринарно-санитарна преценка на продукти от болни, съмнително болни и съмнително заразени от туберкулоза животни	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 4: Имунитет. Трихенелоза

Форми на имунитета. Антигени – определение и свойства. Микробни антигени. Антитяло – определение и класове. Антитялообразуване. Трихенелоза – морфология, локализация и биологичен цикъл на причинителя, клинични признаци и методи за диагностика на заболяването. Паразитологично изследване на месото и ветеринарно-санитарна преценка.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Дефинира понятието имунитет и описва формите му	20
2. Прави характеристика на антигените и антителата	20

3. Прави и обяснява морфо-биологична характеристика на причинителя на трихинелозата	20
4. Описва клиничните признаци, посочва методите за диагностика на трихинелозата	20
5. Прави ветеринарно-санитарна преценка на месото	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 5: Причинител на червенката. Аскаридоза по свинете

Характеристика на причинителя. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза и специфични средства за профилактика и борба със заболяването. Морфология, локализация, гостоприемници, епизоотология, патогенеза, биологичен цикъл на причинителя, клинични признаци и методи за диагностика на аскаридозата.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва посочения микроорганизъм и дава определение на заболяването	20
2. Характеризира, описва морфологията, културални и биохимични свойства и дефинира понятието изменчивост на червенковата бактерия	20
3. Дава определение на заболяването аскаридоза и описва причинителя	20
4. Посочва гостоприемниците и обяснява епизоотологията, патогенезата и клиничните признаци на аскаридозата	20
5. Посочва методите за диагностика на аскаридозата	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 6: Стафилококи. Хранителни токсикози при човека при консумирането на хранителни продукти от животински произход, контаминирани със стафилококи

Стафилококи – морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, микробиологична диагностика и средства за борба. Характеристика на заболяванията и хранителните токсикози, предизвикани от стафилококи.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва морфологията, културалните и биохимичните свойства на стафилококите	20
2. Изброява на латински видовете стафилококи	20
3. Посочва факторите на патогенността на стафилококите, микробиологична диагноза	20
4. Анализира причините и признаците за хранителни токсикози, предизвикани от стафилококи	20
5. Прави хигиенна преценка на месото и млякото	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 7: Стрептококи. Витаминен състав на фуражите

Характеристика на заболяванията, които предизвикват тези микроорганизми. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, антигенна структура, патогенност и микробиологична диагноза. Специфични средства за диагностика и борба със заболяването. Определение за витамини и видове – водно- и мастноразтворими. Определение за авитаминози, хипо- и хипервитаминози.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Описва културални, биохимични свойства, антигенна структура, патогенност на стрептококите	20
2. Изброява на латински видовете стрептококи	20
3. Прави микробиологична диагностика на причинителите и диференцира стрептококите от ентерококите	20
4. Дефинира понятието витамини и характеризира отделните групи витамини	20
5. Описва състоянията хипо-, хипер- и авитаминоза	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 8: Причинители на бруцелозата. Ветеринарно-санитарна експертиза на мляко на болни от бруцелоза животни

Характеристика на заболяванията, които предизвикват бруцелите. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, патогенност, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и борба със заболяването. Химичен състав на млякото, хранителна стойност на отделните съставки. Ветеринарно-санитарна експертиза на мляко при болни и съмнително болни от бруцелоза животни.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Характеризира заболяванията, предизвикани от бруцели, и описва морфологията и свойствата им	20
2. Познава и описва на латински видовете бруцели	20
3. Познава методите за диагностика и специфична профилактика и лекуване на бруцелозата	20
4. Познава и посочва химичния състав на млякото и хранителната му стойност	20
5. Прави и разработва ветеринарно-санитарна експертиза на мляко от болни и съмнително болни от бруцелоза животни	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 9: Причинител на ботулизма. Хранителни токсикози, предизвикани от *Clostridium botulinum*

Характеристика на заболяването, което предизвиква микроорганизмът. Морфология, устойчивост, културални и биохимични свойства, микробиологична диагноза, специфични средства за диагностика и борба. Обща характеристика на хранителните токсикози и последиците им за човека.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Характеризира морфологията, патогенността и свойствата на микроорганизма	20
2. Поставя правилна микробиологична диагноза и познава средствата за борба със заболяването	20
3. Анализира причините и признаците за хранителни токсикози, предизвикани от <i>Cl. botulinum</i>	20
4. Посочва и описва ботулиновия токсин	20
5. Прави хигиенна преценка на месото и месните продукти	10
6. Прави заключения и изводи	10
Общ брой точки:	100

ИЗПИТНА ТЕМА № 10: Обща характеристика на вирусите. Клинично използване на бялата и червената кръвна картина

Определение за вируси. Морфология, класификация, структура, симетрия, размножаване, култивиране и устойчивост, противовирусен имунитет. Бактериофаги – определение,

устройство, видове, стадии на развитие. Разчитане на пълна кръвна картина – референтни стойности и отклонения. Еритроцити и левкоцити – морфология.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Прави обща характеристика на вирусите	20
2. Описва бактериийните вируси	20
3. Прилагане и описване методите на култивиране на вирусите	20
4. Познава, описва и демонстрира разчитане на пълна кръвна картина	20
5. Прави и обяснява морфологична характеристика на червените и белите кръвни клетки	10
6. Прави заключения и изводи	10
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
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 (въведение) 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.

Заклучението 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 на страница - 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 на компетентности за по-ниската степен на професионална квалификация по съответната професия;
- указания (инструкции/изисквания) за изпълнение;
- критерии за оценяване.

По решение на комисията за провеждане и оценяване на изпита – част по практика на професията, могат да се дадат допълнителни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното задание.

2. Критерии за оценяване

№	Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1.	Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда*	да/не
1.1.	Изпълнява дейностите при спазване на необходимите мерки за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	да/не
1.2.	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място	да/не
1.3.	Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа	да/не
2.	Ефективна организация на работното място	5
2.1.	Планира ефективно работния процес	2
2.2.	Разпределя трудовите дейности в работния процес съобразно поставената задача и времето за нейното изпълнение	2
2.3.	Познава и прилага установените стандарти за осъществяване на дейността	1
3.	Спазване изискванията на правилниците, наредбите и предписанията	5
3.1.	Познава и прилага нормативните изисквания в съответната професионална област	3
3.2.	Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с индивидуалното задание	2
4.	Правилен подбор на детайли, материали и инструменти съобразно конкретното задание	20

* 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
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 084102 „Ветеринарен лаборант“ 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 $0,5 \times$ 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 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“.

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:

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

a. 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 отклас
(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)