СПРАВКА

ЗА ОТРАЗЯВАНЕ НА ПОСТЪПИЛИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ОБЩЕСТВЕНИТЕ КОНСУЛТАЦИИ НА ПРОЕКТ НА НАРЕДБА ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ, РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ“

№	Организация/потребител /вкл. начина на получаване на предложението/	Бележки и предложения	Приети/ неприети	Мотиви
1.	Проактивен персонал ООД, представлявано от д-р Христо Христозов – управител, писмо с вх. № 18-499/01.12.2025 г.	1. ЕРУ 8 „Производство на трайни месни продукти“ да бъде преместено от II СПК в III СПК, защото технологичните процеси, свързани с производството на трайни месни продукти са с най-висока степен на технологична сложност и включването им във втора степен на професионална квалификация подценява тази им технологична сложност. 2. ЕРУ 10 „Производство на субпродуктови месни продукти, саздърми и рибни продукти“ да бъде преместено от III СПК във II СПК, защото технологичните процеси, свързани с производството на субпродуктови месни продукти, саздърми и рибни продукти са с относително по-ниска степен на технологична сложност и включването им в трета степен на професионална квалификация не отговаря на тази им технологична характеристика. 3. В РУ 8.3. „Участва в производството на сурово-сушени месни продукти от раздробено и нераздробено месо“ предлагаме да се добавят следните Знания: – назовава сурово-сушените месни продукти, които са храни с традиционно специфичен характер за България, одобрени от ЕС; – познава историята и одобрените от ЕС спецификациите за сурово-сушените месни продукти, които са храни с традиционно специфичен характер за България. Умения: – прилага спецификациите за сурово-сушените месни продукти, които са храни с традиционно специфичен характер за България, одобрени от ЕС.	прието прието частично прието	В ЕРУ 8, РУ 8.3 се добавят следните булити: В колона „Знания“: • Назовава сурово-сушените месни продукти, които са храни с традиционно специфичен характер (ХТСХ) за България, одобрени от ЕС; • Познава технологията и одобрените от ЕС спецификации за

		В отрасловата подготовка в ЕРУ 3 „Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост“ да се добави ново РУ 3.4. Принципи и практики на устойчиво развитие в хранителните технологии със Знания: • Познава основните концепции на устойчивото развитие – екологична, социална и икономическа устойчивост • Описва принципите на кръговата икономика и тяхното приложение в хранителната индустрия • Разбира въздействието на хранителните технологии върху природните ресурси, биоразнообразието и въглеродния отпечатък • Познава методи за енергийна ефективност, управление на ресурсите и отпадъци и устойчиво използване на вода в производството на храни • Разбира ролята на устойчивите опаковки, логистиката и веригата на доставки • Познава нормативни изисквания, стандарти и доброволни системи за устойчивост (ISO 14001, ISO 50001, ESG, LCA, екодизайн и др.) Критерии за оценка на знанията: • Точно дефинира основните понятия на устойчивото развитие и ги разграничава	неприето	сурово-сушените месни продукти – ХТСХ. В колона „Умения“: • Прилага спецификациите за производство на сурово-сушени месни продукти с традиционно специфичен характер, одобрени от ЕС. Предложенията за знания и умения (напр. Life Cycle Assessment (LCA), ESG стандарти, ISO 14001, кръгова икономика), както и особено предложените компетентности („формулира стратегии“, „разработва иновации“, „анализира жизнения цикъл“) отговарят на дескрипторите за ниво 6 и ниво 7 по Националната квалификационна рамка (НКР) – ОКС бакалавър и ОКС магистър. Те са характерни за инженерно-

		• Обяснява приложението на кръговата икономика в контекста на хранителните технологии с подходящи примери • Описва основните екологични ефекти от производството на храни и предлага логични причинно-следствени връзки • Правилно изброява и характеризира устойчиви технологични практики (енергийна ефективност, управление на ресурси и отпадъци, водни ресурси) • Разпознава и обяснява основни нормативни и стандартни рамки, свързани с устойчивостта Умения: • Анализира производствени процеси в хранителните технологии и идентифицира неустойчиви практики • Прилага принципите на устойчиво производство при разработване или оптимизация на технологични процеси • Използва основни методи за оценка на жизнения цикъл (LCA) за храни и опаковки • Прилага решения за намаляване на отпадъците, енергийна и водна консумация • Избира устойчиви материали и технологии за опаковане, съхранение и транспорт на храни • Изготвя предложения за подобрения, основани на данни, показатели за устойчивост и добри производствени практики Критерии за оценка на уменията: • Извършва анализ на реален или симулиран производствен процес, като ясно идентифицира неефективни и неустойчиви практики • Предлага практични и технически обосновани решения за оптимизация в посока устойчивост • Коректно прилага елементи от методологията LCA и представя аргументирани • Разработва план за намаляване на отпадъци и ресурси, включващ конкретни показатели (KPIs) • Прави информиран избор на устойчиви опаковъчни материали и обосновава този избор		управленския персонал, а не за изпълнителски кадри със средно образование, обучавани съгласно ЗПОО (ниво 2, 3, 4 по НКР). ЕРУ 3 е част от отрасловата подготовка, която съгласно чл. 28а. от ЗПОО е единна за всички професии в професионалното направлението, включително за най-ниската първа степен на професионална квалификация. За нея изискването обучаемото лице да борави с понятия като „въглероден отпечатък“ и „стратегическо планиране“ е методически неизпълнимо и нецелесъобразно. Базовите екологични знания са принципно застъпени в ЕРУ 1 „ЗБУТ и опазване на околната среда“ (обща професионална

		• Представя писмен или устен доклад с ясно структурирани предложения за подобрения и аргументация на очакваните ефекти. Компетентности: • Самостоятелно и отговорно прилага принципите на устойчивото развитие при вземане на технологични решения в хранителната индустрия • Оценява екологичните и социалните рискове, свързани с производството на храни, и формулира стратегии за тяхното намаляване • Съдейства за внедряване на устойчиви политики и системи за управление в предприятията • Работи в екип за разработване на иновации, продукти и технологии с по-нисък екологичен отпечатък • Комуникира професионално с колеги, ръководство и външни заинтересовани страни по теми, свързани с устойчивост и отговорно производство на храни		подготовка). Елементите на ресурсна ефективност (пестене на вода, енергия, суровини) вече са интегрирани в практическото изпълнение на задачите в ЕРУ 3, Резултат 3.3, както и в специфичните технологични ЕРУ, където са приложими на оперативно ниво.