СПРАВКА

за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на наредба за придобиване на квалификация по професията „Производство на захар и захарни изделия“

№	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.	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 • 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	неприето	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-управленския персонал, а не за изпълнителски кадри със средно образование, обучавани

		• 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 • Представя писмен или устен доклад с ясно структурирани предложения за подобрения и аргументация на очакваните ефекти. Компетентности:		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 подготовка). Елементите на ресурсна ефективност (пестене на вода, енергия,

		• 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		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.
2.	Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив, получени на линка към всяка професия на https://www.strategy.bg/bg/public-consultation	Предложеният проект на наредба, определяща държавния образователен стандарт в настоящия му вид не гарантира, че бъдещите специалисти ще придобият необходимите знания и умения, съответстващи на съвременните изисквания на индустрията. Необходимо е значително преработване, включително актуализиране на учебното съдържание, въвеждане на модерни технологии, засилване на практическата подготовка и привеждане на стандарта в съответствие с реалните потребности на работодателите.	Неприето	Проектът на ДОС дефинира общата компетентностна рамка на държавните изисквания за придобиване на квалификация и е разработен изцяло в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). Специфичните детайли, иновативните технологии и разширената практическа подготовка са предмет на учебните планове и учебните

				програми, които се разработват на база на ДОС. Проектът изпълнява напълно своята нормативно определена роля и обхват, като предоставя рамката, върху която се разработва съдържателното и технологичното актуално обучение.
		Професията обхваща разнообразни продуктови групи, но проектът не дефинира ясно технологичните особености на различните видове изделия. Така се пропускат важни специфики, които са от съществено значение за практическата подготовка.	Неприето	ДОС дефинира изходните резултати (компетентностите), а не организирането на процеса на обучение.
		Недостатъчно са конкретизирани изискванията към практическия компонент на обучението – условия, среда, оборудване и обем от практически умения, които следва да бъдат усвоени. Това създава риск от различно качество на обучението в отделните училища.	Неприето	Конкретният „обем от практически умения“, детайлните условия на средата и хорариумът са предмет на учебните планове и програми и се оценяват чрез критериите в Националните изпитни програми (НИП). Включването на детайлизация в проекта на ДОС би поставило нецелесъобразни ограничения пред

		Проектът не отчита в пълна степен специфичните рискове, характерни за производството на захар и захарни изделия – експлозивни прахове, високи температури, специфични хигиенни изисквания и работа с горещи сиропи. Липсата на ясно структурирани компетентности по здраве и безопасност може да доведе до непълноценна подготовка на обучаемите.	Неприето	обучителните институции и като цяло би нарушило гъвкавостта на учебния процес. Безопасността е фундаментално застъпена в стандарта на две нива: * Системно ниво: Чрез ЕРУ 1 (Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда) и ЕРУ 4 (Хигиена и безопасност), които са базови и задължителни. * Технологично ниво: Специфичните рискове (като горещи сиропи и високи температури) са неразделна част от технологичните ЕРУ. Например, в ЕРУ 9 и 10, умението „работи с технологично оборудване“ и „спазва технологичния режим“ автоматично включва спазването на мерките срещу термични изгаряния и експлозии,

				характерни за съответната машина. Изреждането на всички възможни физични рискове (напр. „експлозивен прах“) е предмет на инструктажите за безопасност на конкретното работно място, а не на държавния образователен стандарт.
		Предлагаме да се обмисли добавянето и на компетентност, свързана с иновативни тенденции (замяна или намалено съдържание на захар, функционални съставки), тъй като това е важен пазарен тренд.	Неприето	Предложението за включване на компетентност, свързана с „иновативни тенденции“ като замяна или намалено съдържание на захар и използване на функционални съставки, не е целесъобразно, тъй като не отразява естеството, сложността и обхвата на тези процеси в областта на захарните изделия. Замяната на различни захари с алтернативни

				подсладители и захарозаместители в производството на захарни изделия представлява високоспециализирана научно-техническа дейност, изискваща: 1. Задълбочено познаване на физико-химичните свойства на заместителите на захарта (разтворимост, хигроскопичност, температура на топене и др.); 2. Познаване на технологичните параметри, които влияят върху структурообразуването, кристализацията, вискозитета и стабилността на захарните изделия; 3. Анализ на функционалното поведение на съставките в различни матрици (шоколадови изделия, карамелажни изделия, дъвчащи бонбони, желета и др.).

				Задължително е да се направи комплексна преценка на влиянието върху сензорните качества, безопасността и потребителската приемливост; 4.Отлично познаване на българските и европейските нормативни уредби и изискванията, които засягат подобен вид изделия с определени функционални и хранителни претенции. Трябва да се има предвид, че тези дейности са характерни за научноизследователските и развойни звена (R&D) на хранително-вкусовите предприятия, където се извършват от специалисти с висше образование в областта на хранителните технологии. Те не попадат в обхвата на компетентности, присъщи за средното професионално

				образование, нито могат да бъдат адекватно обхванати чрез базови умения. В допълнение, „иновативните тенденции“ не представляват стабилен, нормативно установим набор от компетентности. Те са динамични пазарни процеси, подлежащи на промени, корпоративни стратегии и научни достижения, а не на институционално регламентиране в ДОС. ДОС определя минималните квалификационни изисквания, а не високо научни или специализирани R&D дейности. Поради това предложението е концептуално некоректно, методологично необосновано и несъответстващо на нивото на професионална

		Липсва акцент върху технологичния контрол при производство на захарни изделия.	Неприето	квалификация, което ДОС регламентира. ДОС е структуриран на базата на компетентностния подход, при който технологичният контрол не се разглежда като абстрактна теоретична дисциплина, а като неразделна част от производствения процес. Не може да се извършва производство (умение), без да се контролират параметрите му (компетентност). Контролът е експлицитно заложен във всяка специфична ЕРУ: * В ЕРУ 9 (Захарни изделия) и ЕРУ 10 (Шоколадови изделия) са заложени умения за следене на критични параметри като температура на варене (за карамелажни

		Формулировките на резултатите от учене са общи и позволяват широки интерпретации. Не са посочени конкретни индикатори, чрез които да се измери степента на усвояване на компетентностите. Това затруднява както обучаващите организации, така и процеса на оценяване. Според нас, на места формулировките трябва да бъдат прецизирани: В ЕРУ 3 Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост Резултат от учене 3.1. Вместо: Описва същността и етапите на технологичните процеси в хранително-вкусовата промишленост (ХВП). – Описва същността и целите на технологичните процеси в хранително-вкусовата промишленост (ХВП). Замяна на: • Познава същността на производствения и технологичния процес в ХВП – цели, общи принципи и методи на въздействие върху суровините за превръщането им в готови продукти – с „Познава организацията, същността и целите на производствения и технологичния процес в ХВП, принципите и методите на въздействие върху суровините за превръщането им в готови продукти“. • Изброява и описва основните етапи на технологичния процес (например подготовка на суровини, обработка, опаковане, съхранение) – с „Познава същността и целите на етапите на технологичния процес (например подготовка на суровини, обработка, опаковане, съхранение)“. • Различава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи на избора на технология – с „Познава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи на избора на технология“.	Неприето	изделия), съдържание на сухо вещество (Brix), темперирание (за шоколадова маса) и органолептична оценка на полуфабрикатите. ЕРУ 3 е част от Отрасловата професионална подготовка, която е единна за всички професии в професионално направление „Хранителни технологии“. Отрасловата професионална подготовка се разписва в съответствие с чл. 28а, ал. 2 от ЗПОО. Промяна в този текст би довела до несъответствие и неприложимост в останалите седем професии в професионалното направление.

		В резултат от учене 9.2. Участва в производството на млечно-маслени бонбони, 10.1. Участва в производството на шоколадови бонбони, 11.1. Участва в производството на халва, 9.3. Участва в производството на дъвчащи бонбони и 11.2. Участва в производството на локум: Вместо: Дефинира технологията за производство на млечно-маслени бонбони; Дефинира технологията за производство на различни видове шоколадови бонбони (плътни, черупкови и други); Дефинира технологията за производство на различни видове шоколадови бонбони (плътни, черупкови и други) – Познава (описва, обяснява) технологията за производство на ... Замяна на: Дефинира правилата за експлоатация и безопасно обслужване – с „ Посочва (познава) правилата за експлоатация и безопасно обслужване“. Вместо: Дефинира необходимите суровини и материали и техните свойства; Дефинира необходимите суровини и полуфабрикати – Познава необходимите суровини и материали и техните свойства; Познава необходимите суровини и полуфабрикати, както и замяна на: Дефинира изискванията към суровините – с „Посочва изискванията към суровините“...	Неприето	Предложението кореспондира с дескрипторите за съответното ниво по Националната квалификационна рамка (НКР) за средно образование и подобрява яснотата на изискванията.
		В Резултат от учене 13.1. Организира и контролира определен етап от производствения процес – да се замени с „Организира и контролира технологичните процеси“,	Неприето	Формулировката „определен етап“ е използвана целенасочено, за да дефинира обхвата на отговорност на лицето с трета степен на професионална квалификация и да го разграничи от технолога (висше образование), който носи отговорност за

				цялостния технологичен процес.
		както и да се добави в знания – „Познава качествените показатели на готовия продукт“...	Прието	
		С оглед на изложеното считаме, че проектът на ДОС в настоящия си вид не осигурява достатъчно актуална, цялостна и практически ориентирана рамка за подготовка на квалифицирани кадри. Необходимо е неговото цялостно преразглеждане и допълване и гарантиране на реална приложимост, съответствие с технологичните тенденции и потребностите на пазара на труда.	неприето	Проектът е разработен в строго съответствие със ЗПОО. Проектът е ревизиран от представители на обучаващи институции, национално представителни работодателски организации, и отговаря на потребностите на пазара на труда. Не следва да се смесват функциите на ДОС и учебна програма. ДОС задава задължителната рамка и резултатите от ученето (на изходно ниво), а не изчерпателното учебно съдържание. Актуалните технологични тенденции, специфичните иновации и детайлната практическа подготовка

				се разписват в учебните програми, които обучителните институции разработват на база на ДОС. Този подход позволява гъвкавост и бърза адаптация на обучението към промените в технологиите, без да се налага твърде често промяна на дадения стандарт.