СПРАВКА

за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Контрол на качеството и безопасност на храните“

№	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	**Неправилно се изписва раздел 3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията –** ***би трябвало да бъде Отраслова професионална подготовка*** **I. Бележки относно отраслова професионална подготовка по всички професии от професионално направление „Хранителни технологии“** ЕРУ 3 в настоящия си вид не предоставя основа за развиване на знания, умения, и компетентности за изграждане необходимите за отрасловата подготовка резултати от учене**.** Един от най-съществените проблеми в ЕРУ 3 е липсата на организация на резултатите от учене като **система** от логически свързани знания, които да изградят основа за разбирането на технологичните процеси в ХВП със съответните умения и компетентности.	неприето неприето	В утвърдената рамка на ДОС т. 3.2.2. е Отраслова професионална подготовка по професията. Предназначение на ЕРУ 3: Единицата „Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост“ е част от Отрасловата професионална подготовка. Нейната цел е да даде на обучаемия общата картина и фундаменталните понятия за сектора (що

				е суровина, що е процес, основни методи на обработка), които са валидни за всички 8 професии в направлението. Тя не цели изчерпателност, а създаване на общ език и база. Логиката на ДОС е изградена на принципа на надграждането: ЕРУ 3 поставя основата(общи процеси), а Специфичната професионална подготовка (ЕРУ 5, 6, 7 и т.н.) я разгръща в детайлна система от знания за конкретната технология и контрол. Опитът да се вкара цялата „система от логически свързани знания“ само в едно отраслово ЕРУ би го претоварил и би дублирал съдържанието на специфичните единици. Тъй като ЕРУ 3 е унифицирано за цялото професионално направление, промяна в

				неговата структура само за този ДОС е недопустима, тъй като би нарушила синхронизацията на държавните стандарти.
		ЕРУ 3 – Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост 1. Елементът „знания“ за резултат от учене 3.1 съдържа недопустимо повтарящи се формулировки, които повтарят една и съща идея, съдържанието и значението е почти идентично в двата израза в следните случаи: *„познава основни понятия, свързани с технологичните процеси“* *„познава съдържанието и значението на основни понятия като суровина, материал, технологична схема, технологичен процес, технологично оборудване“* *„Познава основните видове суровини и материали в ХВП, както и техните технологични характеристики“ и по-надолу* *„Различава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи върху избора на технологии“*	неприето	ЕРУ 3 е фундаментът на Отрасловата професионална подготовка, която е идентична и задължителна за всички 8 професии в професионално направление 0721 „Хранителни технологии“. Текстът е съгласуван на ниво направление и промяната му в един отделен ДОС би довела до недопустимо разминаване в общата рамка. Посочените формулировки не са идентични, а адресират различни аспекти на компетентността.
		2. Елементът „знания“ за резултат от учене 3.1 съдържа формулировки като: • *Описва видовете технологични процеси, използвани в ХВП (напр. механични, топлинни, химични, биологични)*	неприето	Използването на изброяване с „например“ е утвърден подход при създаването

		• *Познава визуалните и други промени, които настъпват при различни технологични процеси* • *Дефинира основни понятия, свързани с технологичните процеси в ХВП* В ДОС не трябва да има неопределени, многозначни изрази като „други промени“ или „например…“ ДОС не допуска примерни изброявания, разширителни фрази в скоби, обяснителен стил. **ОСНОВНА ЗАБЕЛЕЖКА** – примерните изброявания - в скоби - са характерни за много други резултати от учене във всички ДОС, необходимо е конкретизиране, така че да са точно определени и измерими		на рамкови стандарти, тъй като позволява на обучаващите институции гъвкавост при разработването на конкретните Учебни програми, съобразно наличната материална база и регионалните специфики, без да ги ограничава в затворен списък.
		2. Елементът „знания“ за резултат от учене 3.1 съдържа формулировки като: • *Описва видовете технологични процеси, използвани в ХВП (напр. механични, топлинни, химични, биологични)* • *Познава визуалните и други промени, които настъпват при различни технологични процеси* • *Дефинира основни понятия, свързани с технологичните процеси в ХВП* В ДОС не трябва да има неопределени, многозначни изрази като „други промени“ или „например…“ ДОС не допуска примерни изброявания, разширителни фрази в скоби, обяснителен стил. **ОСНОВНА ЗАБЕЛЕЖКА** – примерните изброявания - в скоби - са характерни за много други резултати от учене във всички ДОС, необходимо е конкретизиране, така че да са точно определени и измерими	неприето	Използването на изброяване с „например“ е утвърден подход при създаването на рамкови стандарти, тъй като позволява на обучаващите институции гъвкавост при разработването на конкретните Учебни програми, съобразно наличната материална база и регионалните специфики, без да ги ограничава в затворен списък.
		3**. В Резултат от учене 3.1** несъответствие между знания и умения ***Знания:*** *„Познава устройството и начина на работа на технологичното оборудване“* ***Умения:*** *„Разпознава видовете технологично оборудване“*	неприето	ЕРУ 3 е част от Отрасловата подготовка, валидна за цялото направление.

		Знанието включва аналитично разбиране на устройството, функцията и начина на работа на оборудването. Това е високо ниво на познавателно усвояване (анализ, разбиране на взаимовръзки). Умението се свежда до идентифициране или разпознаване, което е по-ниско ниво на усвояване. Подходящо в случая е да се понижи сложността на знанието, което е **въвеждащо – „Познава основните видове технологично оборудване и тяхното предназначение“.** Това съответства последователно с умението за разпознаване.		ЕРУ 3 е основно за всички професии в направление Хранителни технологии, като тълкуването е, че знанието е общо, а конкретизирането следва да бъде извършено в учебната програма.
		4. В **РУ 3.1. Описва същността и етапите на технологичните процеси в ХВП** се изискват компетентности „*за познаване на хигиенни изисквания, оценяване качеството на суровини и междинни продукти, идентифициране на критични точки, свързани с безопасността на храните“,* които не съответстват на съдържанието и познавателното ниво на описаните знания и умения.	неприето	В контекста на Националната квалификационна рамка (НКР), „Компетентностите“ описват способността за прилагане на знания и умения с определена степен на самостоятелност и отговорност. Дори на ниво „Отраслова подготовка“, обучаемият трябва да демонстрира отношение и разбиране за връзката между технологичния процес и безопасността (критичните точки), което е фундаментът за

				надграждането в Специфичната подготовка.
		5. При **Резултат от учене 3.2 Прилага методи за проследяване на технологичните процеси –** Внезапно се изисква **прилагане на методи за проследяване**, което предполага по-високо ниво на аналитични и практически умения и то без да са определени областите на проследяване, не са формулирани предварителни знания за методите и инструментите, евентуално и нормативните изисквания, спрямо които се извършва проследяване. Цитирам в цялост РУ 3.2: ***„Знания:*** *Назовава параметрите на технологичните процеси, които трябва да се проследяват (температура, време, налягане, обем, тегло, pH)* *Изброява възможните отклонения от технологичните режими* *Дефинира коригиращи действия при отклонения* ***Умения:*** *Използва контролно-измервателни уреди* *Отчита и записва стойностите на технологичните параметри* ***Компетентности:*** *Разпознава отклонения от нормалните стойности* *Под ръководство, изпълнява конкретни задачи свързани с отчитане на технологичните параметри“*	неприето	Предложението интерпретира заглавието „Прилага методи“ като изискване за разработване на методология или сложен анализ, което не отговаря на съдържанието. В колона „Умения“ ясно е разписано: „Използва контролно-измервателни уреди“ и „Отчита и записва стойности“. Това са оперативни действия (напр. поглеждане на термометър или манометър), които са напълно посилни и задължителни дори за най-ниската степен на квалификация в хранителната промишленост. В колона „Компетентности“ изрично е посочено:

				„Под ръководство изпълнява конкретни задачи…“. Това гарантира, че обучаемият не носи отговорност за анализа на процеса, а само за коректното събиране на първични данни (мониторинг), което е в пълно съответствие с дескрипторите за Ниво 2 и 3 по НКР. ЕРУ 3 е част от Отрасловата подготовка, валидна за цялото направление. Базовите параметри за проследяване (температура, време, налягане, pH) са универсални за сектора и не изискват предварителна теоретична подготовка по „метрология“, за да бъдат отчетени по дигитален дисплей или скала.
		Тъй като РУ 3.2 е в обхвата дейностите за първа степен на професионална квалификация (по описанието в таблицата на съответствията на ЕРУ със СПК) тези знания, умения и компетентности не съответстват на описаните в т. 2 Описание на професията. Необходимо е цялостно да се преработи РУ	неприето	Дейностите, описани в РУ 3.2 („използва контролно-измервателни уреди“,

		3.2 според описаният профил на дейностите за първа СПК. И да се има предвид, че лицата с първа степен на професионална квалификация носят отговорност самостоятелно да изпълняват длъжностните си задължения, но работата им се организира и контролира от специалисти с по-високо равнище на отговорност.		„отчита и записва стойности“), са типични изпълнителски задачи за Първа степен на професионална квалификация. Операторът на най-ниско ниво е задължен да следи (проследява) параметрите на процеса (напр. температура на хладилник, налягане на хомогенизатор) и да попълва технологичните карти/дневници. Това не е аналитична, а регистрационна дейност. В колона „Компетентности“ на РУ 3.2 изрично е записано: „Под ръководство изпълнява конкретни задачи…“. Това напълно съответства на дефиницията за I СПК, според която лицето изпълнява рутинни дейности под контрол. Преработването на това изискване би означавало да обучим

		6. Резултат 3.3 „Участва ефективно в производствените процеси“ е твърде обобщен, включва широк набор от умения и компетентности и не е логически свързан с предходните два резултата. Изисква се краен резултат, но не се определя минималната теоретична подготовка, която прави този резултат възможен. Това води до несистемност: обучаемият трябва да „участва ефективно“ без да знае в какво точно участва. Ефективното участие предполага умения за мониторинг, спазване на технологични инструкции, анализ на процеси, контрол на технологичните отклонения и др. и не съответства на профила на първа СПК. **ПРЕДЛОЖЕНИЕ:** Подходящо е в този РУ акцентът при изграждане на резултати от учене да се търси по посока на изграждане на знания, умения и компетентности за устойчиво и екологично използване на ресурси в ХВП и РУ 3.3. да има следния примерен вид.	неприето	кадри, които не могат да разчетат показанията на уредите, с които работят, което е недопустимо за безопасността на храните. РУ 3.2 е част от унифицираната Отраслова подготовка. Промяната му би нарушила структурата на всички останали проекти на ДОС в професионалното направление. Предложението неправилно тълкува понятието „ефективно участие“ като изискване за висши когнитивни умения (анализ, управление на отклонения). За Първа степен на професионална квалификация „ефективното участие“ се дефинира като спазване на трудовата дисциплина, работа в екип, изпълнение на рутинни операции под ръководство и спазване

		РУ 3.3.: Устойчиво и екологично използване на ресурси в ХВП **Знания** 1. Познава правилата за икономична употреба на вода, материални и енергийни ресурси в ХВП 2. Познава практики за намаляване на отпадъци и предотвратяване на разхищение при изпълнение на работните задачи 3. Разбира ролята на разделното събиране на отпадъци и безопасното третиране на материали според вътрешните инструкции на предприятието 4. Познава инструкциите на работодателя за безопасна и екологична работа с оборудване и ресурси **Умения** 1. Използва рационално материали, вода и енергия при изпълнение на текущи работни задачи 2. Спазва указанията за минимизиране на отпадъци, включително правилно отмерване, сортиране и отделяне на неизползваеми материали 3. Прилага правилата за разделно събиране на опаковки, органични отпадъци и други материали според описаните процедури 4. Изпълнява инструкции за икономична работа с технологично оборудване 5. Докладва своевременно за нарушения, повреди или условия, които водят до разхищение или повишена консумация на ресурси **Компетентности** 1. Работи отговорно и точно за намаляване на разхищението на материални и енергийни ресурси 2. Проявява грижа към околната среда, като спазва установените процедури за управление на отпадъците в производството	неприето	на ритъма на производствената линия. Това са базови трудови навици, които ЕРУ 3 цели да изгради Предложението за трансформиране на целия резултат в модул за „Устойчиво и екологично използване“ би стеснило неправомерно обхвата на обучението. Екологичните аспекти и ресурсната ефективност са вече застъпени в ЕРУ 1 „Опазване на околната среда“ (част от Общата професионална подготовка) и са интегрирани в специфичните технологични ЕРУ. Целта на РУ 3.3 е по-широка – адаптация към производствената среда. **Заложеният РУ 3.3** служи като **интегриращ резултат**, който потвърждава, че обучаемият:

		3. Съдейства за устойчивостта на производствения процес, като изпълнява собствените си задачи по начин, който щади ресурсите и повишава ефективността 4. Следва указанията на прекия ръководител за екологична и ресурсно ефективна работа		1. **Разбира** технологичната основа на производството в ХВП. 2. **Може да контролира** процесите, използвайки измервателни уреди. 3. **Прилага** знанията си за устойчивост, **но в контекста на цялостно ефективно изпълнение** на производствената задача (включително хигиенни, температурни и времеви режими). **Предложеният РУ 3.3.** е **подмножество** от знания и умения, които допринасят за постигането на големия РУ, но **не може да го замести**, тъй като не включва критично важните **технологични знания и умения за контрол на процесите и качеството**

		II. ЕРУ 4 – Хигиена и безопасност на хранителни продукти и напитки Така формулираното заглавие на ЕРУ 4 обхваща една от най-широките теми в областта на хранително-вкусовата промишленост. Понятието „безопасност на храните“ включва цялостен набор от регулаторни изисквания, системи за управление, мерки и процедури с различна насоченост и обхват, чиято основна цел е да се предотврати замърсяване във всички етапи от производството. Целта на ЕРУ 4 не е да обхване цялата система за безопасност на храните, а да изгради основна теоретична и практическа подготовка, съобразена с първа степен на професионална квалификация относно хигиената и санитарните мерки в производството на храни. Предлагаме тези ЕРУ да се обединят под наименованието ЕРУ *4 Хигиена и санитарни мерки в производството на храни, а РУ 4.1. Основни хигиенни и санитарни изисквания в ХВП.* Използването на наименованието – прилага принципите на ДХП в производствената среда е некоректно, тъй като ДХП е структурирана пререквизитна система за хигиенен контрол и тя не е обект на изучаване на това ниво на професионална квалификация.	неприето	ЕРУ 4 е унифицирана единица за цялото Професионално направление 541 „Хранителни технологии“. Заглавието „Хигиена и безопасност“ е съгласувано като общ стандарт за всички 8 професии. Промяна само в този ДОС е недопустима. „Безопасност на храните“ е коректният надреден термин, който включва не само санитарията (почистване), но и личната хигиена, здравния статус, предотвратяването на кръстосано замърсяване и физическите рискове. Ограничаването на заглавието само до „санитарни мерки“ би стеснило неправомерно обхвата на обучението.

		В **4.2. Поддържа и контролира хигиената на персонала и спазва изискванията за здравен статус на персонала** е неуместно да се определи като резултат от учене – знание и съответно умение относно хигиената на контактните повърхности: *„Обяснява значението на чистотата на контактните повърхности за безопасността на храните … Спазва инструкциите за поддържане на чистотата на контактните повърхности“* При компетентностите изразът „*Поддържа високи стандарти за лична хигиена на персонала, като прилага принципите на добрите производствени практики…“* е некоректен, тъй като на този етап не се изучава системата за ДПП и съответно принципите на тази система.	неприето	Чистотата на контактните повърхности е пряко следствие от хигиенното поведение на персонала. Поддържането на работното място (clean-as-you-go) е основно задължение на работника и е неразделна част от личната му трудова хигиена и култура. Никъде не се говори за ДПП.
		II. Бележки относно специфична професионална подготовка за професия Контрол на качеството и безопасност на храните В раздел 3.2.3.Специфична професионална подготовка по професията отразена в пет единици резултати от учене – от ЕРУ 5 до ЕРУ 9 вкл. Съществува смесване на търсени резултати от учене за системите за контрол на качеството и контрол на хранителната безопасност. Това смесване води до недостатъчна яснота в обучението, непълна професионална подготовка и несъответствия с реалната работна практика. В стандарта тези системи често са преплетени без разграничение – например в наименованието на РУ и в целите на обучението. Липсва логичност, системност и последователност в структурирането на резултатите. В предложения проект като специфична професионална подготовка по професията се наблюдава **значително изместване на фокуса на подготовката**.	Неприето	Безопасността е елемент на качеството и няма как да бъде третирани като две разделни понятия. Логиката е, че няма как да съществува качествен продукт, който да **не е безопасен.** Основната теза срещу промените е нарушаването на логиката на обучението. • Начало (Технология): Кадърът в ХВП трябва

				първо да разбере същността на технологичния процес (напр. пастьоризация, ферментация) – какво се случва и защо. Това включва познаване на суровините, схемите и контрола на параметрите. Това е фундаменталното „Know-How“ на професията. • Надграждане (Регулация): Едва след като технологията е усвоена, се надгражда с нормативно-организационните рамки (ДПП, HACCP, СУК), които диктуват как този процес трябва да се извършва, за да бъде безопасен и качествен. Смесването на тези два елемента в един РУ е правилно за целите на интегрираната професионална квалификация, тъй като технологичният процес винаги трябва да се

		В ЕРУ 5 Организация на и контрол на технологичния процес **При РУ 5.1**. Познава същността на технологичните процеси при производство на храни и напитки и техния контрол Знанията относно „*Познава видовете суровини, спомагателни материали и добавки, използвани при производство на храни и напитки, и техните свойства“ дублира елемент на знания от РУ 3.1.* *Познава изискванията за качество, безопасност и добри производствени практики…“* – Това знание принадлежи към системния контрол и нормативните изисквания, а не към същността на технологичните процеси.	неприето	изпълнява в рамките на ДПП/HACCP. Разделянето им би довело до неестествено фрагментиране на процеса на учене. Твърдението, че това знание „не принадлежи към същността на технологичните процеси“ е неприемливо в ХВП. • В ХВП - Технологията е качество и безопасност. Например, контролът на температурата (технологичен параметър) е пряко свързан с предотвратяването на развитието на микроорганизми (безопасност). • ДПП (Добрите производствени практики) са оперативните инструкции за изпълнение на технологичните операции – те са

		„Разбира и работи с технологична документация“ – за това умение няма определени знания, а и не е конкретизирано с какъв вид технологична документация работи.	неприето	неразделна част от умението да се прилага технологията. Умението да се работи с документация (напр. технологична карта, производствено задание, протоколи за контрол) е основна компетентност за планиране и контрол на процесите. Не е необходимо да има изрично знание „за каква документация“ в списъка. Самият РУ го конкретизира – става въпрос за технологична документация (т.е., свързана със схемите, етапите и контрола, които са описани в РУ).
		„Прилага изискванията за качество, безопасност и ДПП в/ при…“ изразът се използва да обозначи и знание и умение. В рамките на едно ЕРУ са смесени чисто технологични знания с нормативно-организационни знания. Това изкривява логиката на обучението - първо трябва да се усвои технологията и нейният контрол, а след това да се надгради с нормативните и стандартизирани рамки (СУК по стандарт, ДПП, HACCP). Технологичните знания са на ниво – „*познава схемите и етапите на технологичните процеси за различни групи храни и напитки“* – твърде обща формулировка, но не е разграничено дали се очаква **описателно познаване**	неприето	Формулировката „познава схемите и етапите…“ (описателно познаване) е адекватна за нивото на ЗНАНИЕ. АНАЛИТИЧНОТО разбиране (свързване на етапи с рискове) се измерва на ниво УМЕНИЕ и

		(разпознава етапи) или **аналитично разбиране** (умее да свърже етапи с потенциални рискове). **При РУ 5.2 –** в цялото си съдържание дублира резултати от учене, описани в РУ 5.1. Например „*Разбира и работи с технологична документация…*“, „*организара прилагането на методи за контрол в определен производствен участък*“, „*Идентифицира (и анализира във ЕРУ 5.3.) ключови качествени показатели за даден продукт или процес*“	неприето	КОМПЕТЕНТНОСТ в следващите редове на същия РУ: „Идентифицира ключови качествени показатели“ и „Извършва измервания и наблюдения за контрол на параметри“. РУ е правилно структуриран – започва с описателно знание, минава през прилагане и завършва с отговорност/аналитична компетентност. Двата елемента имат различен фокус: РУ 5.1. („Познава същността на технологичните процеси…“) се фокусира върху процеса като цяло (схеми, етапи, суровини). РУ 5.2. „Извършва технологичен контрол“ се фокусира изцяло върху инструментариума, организацията и

				анализа на контрола върху тези процеси. Съществува Йерархия на компетентностите: РУ 5.1.: Научава се какво е технологията и къде трябва да се контролира. РУ 5.2.: Научава се как да се организира, прилага и анализира този контрол. Пример: Да, и в двата резултата се работи с технологична документация, но: в 5.1. тя се използва за изпълнение на процеса, а в 5.2. тя се използва за отчитане и анализ на контролните данни. Дублирането е само привидно и служи за утвърждаване на ключово умение в два различни професионални контекста.
		„Дефинира и прилага методи за технологичен контрол“ – дефиниции се правят на понятия, методите на технологичен контрол изискват аналитично разбиране на причинно-следствени връзки, прилагането на методите е	неприето	Двата елемента имат различен фокус: РУ 5.1. („Познава същността на технологичните

		умение, а не знание. Умение – „организира и прилагането на методи за контрол в определен производствен участък“ –какъв вид контрол се визира?		процеси…“) се фокусира върху процеса като цяло (схеми, етапи, суровини). РУ 5.2. „Извършва технологичен контрол“ се фокусира изцяло върху инструментариума, организацията и анализа на контрола върху тези процеси. Съществува Йерархия на компетентностите: РУ 5.1.: Научава се какво е технологията и къде трябва да се контролира. РУ 5.2.: Научава се как да се организира, прилага и анализира този контрол. Пример: Да, и в двата резултата се работи с технологична документация, но: в 5.1. тя се използва за изпълнение на процеса, а в 5.2. тя се използва за отчитане и анализ на контролните данни. Дублирането е само

		„*Идентифицира и анализира ключови качествени показатели за даден продукт или процес*“ – само „ключовите“ показатели ли контролира, а кои показатели не са ключови?	неприето	привидно и служи за утвърждаване на ключово умение в два различни професионални контекста. Предложението „само „ключовите“ показатели ли контролира…“ показва неразбиране на принципа HACCP (Анализ на опасностите и контрол на критичните точки) и модерното управление на качеството. Ключовите показатели (Critical Control Points – CCPs) са тези, които директно влияят на безопасността и качеството на продукта (напр. температура на пастьоризация). Кадърът трябва да може да разграничава ключовите от второстепенните параметри, за да съсредоточи

				вниманието си и ресурсите си правилно. Контролирането на всички показатели е неефективно. Този елемент учи на приоритетност и критично мислене.
		Компетентности – „ *Способен е активно да участва в ефективното планиране на технологичния контрол при производство на храни и напитки под ръководството на технолог*“ – планирането на технологичния контрол е управленческа дейност, не е в компетенциите на специалист с трета степен на професионална квалификация. Той може да планира оперативните си действия в процеса на технологичния контрол, но не и да извършва самостоятелно процесно или производствено планиране.	неприето	Предложението, че „планирането е управленческа дейност, не е в компетенциите на специалист с трета степен…“ е прекалено стриктна и ограничаваща за съвременните изисквания към квалификацията: Ключовият елемент е: „под ръководството на технолог“. Това ясно показва, че специалистът не извършва самостоятелно стратегическо планиране, а участва активно в оперативното планиране – напр. изготвяне на графици за вземане на проби,

		При РУ 5.3 Резултатът от учене „Извършва физикохимичен анализ“ предполага умения и знания, свързани с практическото изпълнение на лабораторни анализи – работа с апарати, спазване на методики, отчет на резултати, техника на измерване. Предложените знания включват: *„Представя методи за физикохимичен анализ“*	неприето	подготовка на инструменти, оптимизиране на времето за контрол. Тази компетентност е от съществено значение за кариерно развитие и ефективна работа в екип, като превръща специалиста от обикновен изпълнител в отговорен участник в системата за управление на качеството. Предложената промяна е деструктивна, тъй като отхвърля коректно дефинирани, интегрирани и важни компетенции, които са задължителни за Трета степен на професионална квалификация в ХВП. В хранително-вкусовата промишленост (ХВП) лабораторната работа не е самоцел. Резултатът от анализа (напр. По-високо pH) е

		„Анализира химичните промени под влияние на технологични обработки и тяхното влияние върху качеството и безопасността“ – Анализът на химични промени е технологична, не лабораторна компетентност. – Оценката на влиянието върху безопасността също е технологичен и управленски аспект, не пряко свързан с изпълнение на физикохимичен анализ. – „Представя методи“ е когнитивно ниво , което не кореспондира с „*умее да извършва физико-химични анализи според утвърдени методи“* – за това умение се изискват знания за същност, принцип на метода, условия на провеждане, апаратура, изисквания за безопасна работа и т. н.		безполезен, ако специалистът не може да анализира причината (напр. Недостатъчна термична обработка) и влиянието (напр. Риск за безопасността). “Анализира химичните промени…” е необходимото теоретично знание (Know-Why), което позволява на специалиста да: - Избере правилния анализ. – Интерпретира резултатите правилно (умението). – Идентифицира отклонения (компетентността). Това знание създава връзката между технологичния процес (РУ 5.1./5.2.) и контрола на качеството (РУ 5.3.) – не е възможно да се контролира ефективно без разбиране на причинно-следствените връзки.

				Всеки служител, който работи с контрол на качеството в ХВП, има пряка отговорност за безопасността. Ако един физикохимичен анализ покаже отклонение (напр. Ниска киселинност, която е критична за безопасността), специалистът трябва да разбира потенциалните последици. Знанието “Анализира… влиянието върху качеството и безопасността” е необходимият филтър, който превръща суровите данни (напр. „Влага: 15.5%“) в професионално заключение (напр. „Влагата е висока, което води до понижено качество и риск от развитие на плесени при съхранение“). „Представя методи“ (Знание) означава, че обучаемият може да

				опише същността, принципа и последователността на даден анализ. Това е теоретичната основа. “Умее да извършва физикохимични анализи…” (Умение) е практическото изпълнение, което се гради върху тази теоретична основа. Това е правилната логическа последователност за професионална подготовка. За да е налице формирано умение (практическа работа с апаратура) е необходимо изискване за знание (разбиране на принципа, условията и целта на метода). Ако бъде премахнато “Представя методи”, ще бъде налице умение без доказана теоретична основа. „Характеризира основните групи микроорганизми“ –

		При РУ 5.4 Извършва микробиологичен анализ на хранителни продукти – *„Характеризира основните групи микроорганизми“* – в ДОС няма заложени РУ за микробиология – обща и микробиология на храните – *„Представя методи за микробиологичен анализ (качествени, количествени, аналитични, референтни и др.)“* – Очаква се познаване и следване на методики, не тяхното систематизиране или анализ. „Аналитични“ и „референтни“ методи се използват в други стандарти → извън III СПК. – *„Обяснява влиянието на технологичната обработка върху микроорганизмите“* - това е технологична компетентност, няма връзка с рутинната лабораторна операция „извършване на анализ“. *„Посочва микробиологичните изисквания и критерии за безопасност“* *„Изяснява микробиологичните изисквания и критерии за хигиената в производството“* – тези знания не кореспондират с формулировката на РУ 5.4. – *„Умее да идентифицира и преброява микроорганизмите* – Идентификацията включва морфология, биохимия, селективни среди, няма включени РУ за тези знания *„Установява опасности от микробиологичен произход и участва при оценката на риска“* – това е HACCP дейност, управленско-технологична функция. Така определени компетентностите за тези РУ не съответстват на формулировката на **Извършва микробиологичен анализ на хранителни продукти** *„Способен е адекватно да оценява микробиологичната безопасност…“* *„Оценява безопасността“ е технологична, контролна и регулаторна дейност, не лабораторна.* При определяне на критериите за оценяване на ЕРУ 5 няма съответствие със знанията, уменията и компетентностите в отделните РУ, които го съставляват.	неприето	Твърдението, че няма заложени РУ за обща микробиология, не оправдава премахването на това знание. Това е фундаменталното Know-How. Специалистът не може да извършва микробиологичен анализ, ако не разбира какво търси – кои са основните патогени, индикаторни микроорганизми или полезни микроорганизми. Знанието е задължителна основа за умението. Относно Методите за Анализ („Представя методи“ и „Аналитични/Референтни“ – „Представя методи“ е необходимият теоретичен фон (знание) за умението „следва методики“. То гарантира, че специалистът може да

				обясни принципа, преди да приложи стъпките. „Аналитични“ и „референтни“ методи не са извън обхвата на III СПК. Те са част от технологичната документация (Техническа спецификация) (напр. „Използвай Референтен метод ISO XXXX“). Специалистът трябва да познава класификацията на методите, с които работи. Относно „Обяснява същността и влиянието на технологичната обработка“ – предложението, че това е „технологична компетентност“ и не е свързана с рутинната лабораторна операция, е неприемлива за ХВП. Няма микробиологичен анализ без технологичен контекст. Лабораторният резултат (напр. нулево

				наличие на салмонела) трябва да бъде обяснен (чрез ефективността на пастьоризацията). Това знание е ключово за интерпретацията на резултатите (умение) и оценката на безопасността (компетентност). Относно „Идентифицира и преброява микроорганизмите“ – Идентификацията на това ниво най-често се свежда до работа със селективни/диференциални среди, които сами по себе си дават първична индикация за вида микроорганизъм. Специалистът прилага методите, които са заложени в лабораторната инструкция. Относно „Установява опасности… и участва при оценката на риска“ - Това е HACCP дейност, и е задължителна за

				специалист с III СПК, работещ в контрола на качеството. Относно Компетентността „Оценява микробиологичната безопасност“ – Твърдението, че „Оценява безопасността“ е технологична/регулаторна дейност, е непълно. Специалистът оценява безопасността на базата на лабораторните резултати (както е посочено), като ги сравнява с нормативните изисквания (които познава). „Оценява безопасността“ тук означава: Сравнява резултата с критериите и прави заключение дали пробата е безопасна или не. РУ 5.4. е цялостно структуриран резултат, който покрива критично важни за

		В проекта за ДОС ясно личи **дефицит на задълбочени знания и умения, свързани с *технологията на храните***, които всъщност са базата, без която контролът върху качеството и безопасността не може да се осмисли и приложи адекватно. Ако учениците не получат солидна технологична подготовка контролът ще се ограничи до „отчитане на показания“ и „попълване на документи“. Включване на знания за технологичен контрол е основа за осмисляне на критичните параметри и дефектите. Без основна подготовка за технологията и технологичния контрола на храните обучаемите няма да могат да анализират причинно-следствени връзки при дефекти или несъответствия; няма да могат да участват ефективно в екипи за поддържане на HACCP/ISO системи, защото няма да разбират причините за дадено изискване. *Нужно е да се обособи по-силен **технологичен модул** който да включва:* *ЕРУ …. **Технология и контрол на технологичните процеси** при производство на храни и напитки* *РУ 5.1 Технология на производство на хляб и хлебни изделия* *РУ 5.2 Технология на производство на захарни изделия* *РУ 5.3 Технология на производство на месо и месни продукти* *РУ 5.4 Технология на производство на млечни продукти*	частично прието	ХВП компетенции. Предложенията се основават на изкуствено разделяне на теорията, технологичния контекст и практическото изпълнение, което е неприемливо при обучението на специалисти, отговорни за безопасността на храните. Въпреки че цялостното разкъсване се отхвърля, твърдението, че липсва задълбочена теоретична основа за опасностите (физични, химични, биологични), е валидно. Решение: Вместо да се премахват всички останали РУ, при които има логическа свързаност: РУ 6.1 (Законодателството) дава правна рамка (Къде се намират изискванията.)

		РУ5.5 Технология на производство на алкохолни и безалкохолни напитки *РУ 5.6 Технология на производство на консерви от плодове и зеленчуци* *РУ 5.7 Организация и методи за технологичен контрол* *Ядрото на знанията за всяко РУ да съдържа знания за:* *- класификация, характеристика на видовете продукти,* *- изисквания към суровините;* *- схема на технологичния процес;* *- цел, същност и технологичен контрол на отделните операции и процеси.* *- методи за физикохимичен, микробиологичен, органолептичен и нструментални методи, контрол на продуктите и процесите, организация на технологичния контрол.* *В резултатите от ученето да се отрази ролята на технологичния контрол като инструмент за откриване на връзката между* ***технологичните фактори*** *и к****ачеството/безопасността на продукта.*** *Спрямо знанията да се формулират съответните умения и компетентности* ЕРУ 6 да остане с почти същата формулировка – Осигуряване на качество и безопасност на храните. Съдържанието да бъде променено, като се даде акцент на опасностите в храните, които са един основен обем от знания от специфичната професионална подготовка и дават теоретична основа за осмисляне и практическо прилагане на професията. Може да има следната формулировка. (поради голямата значимост на темата за опасностите в храните, могат да бъдат обособени в отделно ЕРУ). **РУ 6.1. Опасности в храните – физични, химични, биологични – характеристика, въздействие, източници, рискове, методи и мерки за елиминиране или намаляване** В настоящата версия на Държавния образователен стандарт (ДОС) не са заложени резултати от учене, които да третират основните видове опасности в храните (биологични, химични, физични и алергени), въпреки че те са фундаментален елемент от професионалния профил „Контрол на качеството и безопасност на храните“. Това води до няколко важни несъответствия с професионалния профил и подготовка:		РУ 6.2 (Хигиена/ДПП) са пререквизитни програми (Базата за безопасност) РУ 6.3 (HACCP) представя управление на безопасността РУ 6.4 (ISO 9001) дава информация за управление на качеството РУ 6.5 (Документиране) е доказателствена база (Как се доказва спазването на 6.1, 6.2, 6.3 и 6.4.) В тази връзка намираме за логично да се добави детайлен елемент към РУ 6.3: - Знания: от Познава видовете опасности става Характеризира и класифицира видовете опасности (биологични, химични, физични, алергени): техните източници, механизъм на въздействие, рискове и общи мерки за

		1. Пропуск в основната теоретична подготовка за безопасност на храните Разпознаването на опасностите е базова и задължителна компетентност за специалисти, които участват в контрол, надзор или мониторинг на качеството и безопасността. Без разбиране на природата на различните опасности, източниците и пътищата за замърсяване не може да се формира адекватна хигиенна и безопасна практика. 2. Липса на основа за прилагане на ДХП, ДПП и елементи от HACCP - всички системи за управление на безопасността на храните са изградени върху анализ на опасностите. Когато в ДОС липсва изискване за резултат от учене, свързан с видовете опасности, се създава прекъсване между знания, умения и компетентности, тъй като обучаемите не разбират защо са важни хигиенните мерки, не осъзнават рисковете, които предотвратяват, не могат да направят връзка между опасност – мярка – резултат. 3. Несъответствие с професионалния профил и секторните изисквания – Професията „Контрол на качеството и безопасност на храните“ по своя същност предполага познаване на опасностите, идентифициране на рискови ситуации, участие в дейности за превенция на замърсяване. Липсата на тези резултати от учене прави стандарта частично несъответстващ на очакванията на работодателите за практическите изисквания към персонала в ХВП. 4. Ограничаване на практическите умения на обучаемите – учениците няма как да разпознават симптоми на развала, да идентифицират рискови суровини или процеси, докладват нехарактерни промени (цвят, мирис, текстура), ако нямат въведени знания за видовете опасности и проявленията им. Следователно липсата на този елемент ограничава практическата пригодност на компетентностите при завършване на обучението.		контрол и елиминиране. - Умения – правят се корекции както следва: • Идентифицира опасностите в производствения процес – Идентифицира специфичните биологични, химични, физични и алергенни опасности на всеки етап от производствената схема. • Участва в HACCP екипа при определянето на критични контролни точки (ККТ) и критични граници за ККТ – Подпомага HACCP екипа при вземането на решения за определяне на ККТ и оперативни пределни стойности, базирайки се на механизма на въздействие на опасностите • Спазва изискванията за

				безопасност и контролира правилното изпълнение на производствените процеси – Прилага мониторингови процедури и коригиращи действия за ККТ и други контролни точки, насочени към елиминиране на идентифицираните опасности. - Компетентности – правят се корекции както следва: • Способен е активно да участва в прилагането и контрола на системата за безопасност на храните и допринася за нейното ефективно функциониране и непрекъснато усъвършенстване. – Способен е активно да участва в точното прилагане на мерките за контрол на критичните опасности (биологични, химични,

				физични, алергенни) и документирането им съгласно процедурите на HACCP. Не е необходимо да се създава нов РУ за „Изисквания и особености на системния контрол“, тъй като: •Нормативните изисквания (национални и европейски) вече са покрити от РУ 6.1. •Системният контрол (HACCP, ISO) вече е покрит от РУ 6.3 и РУ 6.4. •Документирането, проследимостта и одитите вече са покрити от РУ 6.4 и РУ 6.5. Предложената промяна, която цели сливането на РУ 6.2, 6.3 и 6.4 с вече съществуващите ЕРУ 7, 8 и 9, води до дублиране на модули и разрушава логическата функция на ЕРУ 6.

				Нарушаване на Логиката: Съществуващият ЕРУ 6 служи като единна, последователна рамка за въвеждане в контрола и безопасността: Законодателство (6.1) Предпоставки (6.2) Безопасност (6.3) Качество (6.4) Документиране (6.5). Разкъсването на този поток лишава специалиста от цялостен, интегриран поглед. •Функция на РУ 6.1 и РУ 6.5: Ако РУ 6.2, 6.3 и 6.4 се преместят, РУ 6.1 (Законодателство) и РУ 6.5 (Документиране) остават изолирани. Това прекъсва връзката между правната рамка и доказателствената база, което е ключово умение за Трета СПК. •Разграничаване на Нивата: Съществуващият ЕРУ

				представлява Теоретичен и Въвеждащ модул, докато ЕРУ 7, 8 и 9 са повече Практически и Приложни модули за съответните системи. Въвеждането на ЕРУ 10 за организиране на ресурси и управление на малък екип се отхвърля, защото тези компетенции надхвърлят изискванията за Трета СПК по тази професия. Специалистите с Трета СПК са предимно изпълнители, контрольори и аналитици. Те организират собствената си работа и процедурите, но не и управленските и организационни ресурси на цял отдел. Организирането на материални ресурси (напр. поръчка на оборудване, бюджет) и управлението на екип (напр. разпределяне на

				задачи, оценка на персонала) са компетенции, които обикновено се изискват за Четвърта СПК или за ръководни длъжности. Съществуващите РУ вече покриват необходимите организационни умения на оперативно ниво
		Да се включи резултат от ученето **РУ….. Изисквания и особености на системния контрол на качеството и безопасността на храните** - като се обърне внимание на следните особености – *основан е на* ***нормативни изисквания*** *(национално и европейско законодателство) и международни стандарти (HACCP, ISO 9001, и др.); включва: изграждане, внедряване и поддържане на системи за управление на качеството и безопасността; документиране и доказване на съответствието; проследимост на продуктите и процесите; превантивни и коригиращи действия; участие във вътрешни и външни одити.*	неприето	Не е необходимо да се създава нов РУ за „Изисквания и особености на системния контрол“, тъй като: •Нормативните изисквания (национални и европейски) вече са покрити от РУ 6.1. •Системният контрол (HACCP, ISO) вече е покрит от РУ 6.3 и РУ 6.4. •Документирането, проследимостта и одитите вече са покрити от РУ 6.4 и РУ 6.5.
		За по-добро смислово организиране на РУ и да се спази принципа на системност и последователност е наложително да се обединят единици	неприето	

		резултати от учене, свързани с характеристиките и функционирането на отделните системи за безопасност и качество на храните. Разкъсването и повтарянето на информация (забелязва се даже повтаряне на елементи на РУ от етапа на отрасловата професионална подготовка – например елементи от РУ6.2 повтарят елементи от РУ 4.1 без да има значимо по-високо ниво на познавателност). Като ЕРУ 7 да се обединят РУ 6.2 с ЕРУ 7 и се опишат резултати с цялостното представяне на системата за ДПП като предпоставъчен хоризонтален подход за осигуряване на безопасност на храните с нейните цел, обхват, структура, съдържание на отделните програми. Като ЕРУ 8 да се обединят РУ 6.3 с ЕРУ 8 – за системата HACCP Като ЕРУ 9 да се обединят РУ 6.4 с РУ 9.1 и РУ 9. 2 – за СУК по БДС EN ISO 9001/2015		Предложената промяна, която цели сливането на РУ 6.2, 6.3 и 6.4 с вече съществуващите ЕРУ 7, 8 и 9, води до дублиране на модули и разрушава логическата функция на ЕРУ 6. Нарушаване на Логиката: Съществуващият ЕРУ 6 служи като единна, последователна рамка за въвеждане в контрола и безопасността: Законодателство (6.1) Предпоставки (6.2) Безопасност (6.3) Качество (6.4) Документиране (6.5). Разкъсването на този поток лишава специалиста от цялостен, интегриран поглед. •Функция на РУ 6.1 и РУ 6.5: Ако РУ 6.2, 6.3 и 6.4 се преместят, РУ 6.1 (Законодателство) и РУ 6.5 (Документиране) остават изолирани.

		Да се въведе ново ЕРУ 10 Организиране на информационни, материални ресурси и работата на малък екип от хора (примерна формулировка).	неприето	Това прекъсва връзката между правната рамка и доказателствената база, което е ключово умение за Трета СПК. •Разграничаване на Нивата: Съществуващият ЕРУ представлява Теоретичен и Въвеждащ модул, докато ЕРУ 7, 8 и 9 са повече Практически и Приложни модули за съответните системи. Въвеждането на ЕРУ 10 за организиране на ресурси и управление на малък екип се отхвърля, защото тези компетенции надхвърлят изискванията за Трета СПК по тази професия. Специалистите с Трета СПК са предимно изпълнители, контрольори и аналитици. Те организират собствената си работа и процедурите, но не и

				управленските и организационни ресурси на цял отдел. Организирането на материални ресурси (напр. поръчка на оборудване, бюджет) и управлението на екип (напр. разпределяне на задачи, оценка на персонала) са компетенции, които обикновено се изискват за Четвърта СПК или за ръководни длъжности. Съществуващите РУ вече покриват необходимите организационни умения на оперативно ниво.
		Относно т. 4 Съобразно изискванията на бизнеса – да се определят съвкупност от единици резултати от учене, които да формират придобиването на квалификация по част от професията „Контрол на качеството и безопасност на храните“, а именно – Контрол на качеството на храните.	неприето	Изискването да се определят отделни квалификации по част от професията като „Контрол на качеството на храните“ и „Контрол на хранителната безопасност“ се отхвърля, защото тези две дейности са неразделни в ХВП. В съвременната

				хранителна индустрия качеството и безопасността се управляват като единна система. Един параметър (напр. pH) е едновременно показател за качество (вкус, текстура) и за безопасност (инхибиране на патогени). Разделянето би създало неефективни кадри. Специалистът, обучен само за „Качество“, не би могъл адекватно да участва в HACCP екипа, а специалистът, обучен само за „Безопасност“, не би могъл да работи с ISO 9001 или да анализира органолептични показатели. ДОС има за цел да обучи универсален специалист с III СПК, който може да работи във всеки производствен обект, където се изисква интегриран контрол на

		Контрол на хранителната безопасност или Безопасност на храните В 6. Изисквания към обучението – не са отбелязани основни дигитални средства за обучение към РУ 9.4.	неприето	качеството и безопасността. Първо т. 6. е Изисквания към обучаващите. Второ, критиката, че "не са отбелязани основни дигитални средства за обучение" в 9.4. е невярна, тъй като тези средства са имплицитно и експлицитно заложени в целия модул под формата на изисквани знания и умения за работа със специализиран софтуер и оборудване.