СПРАВКА

за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Преработка на плодове и зеленчуци“

№	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	След преглед на съдържанието и структурата на предложения стандарт се установяват съществени слабости, които затрудняват ефективното му прилагане и ограничават способността му да обслужва в пълна степен целите на професионалното образование. Констатира се: ● наличие на повтарящи се резултати от учене; ● структурни и терминологични несъответствия, които затрудняват разпознаването на приоритетните знания, умения и компетентности. Препоръчва се внимателно разглеждане на всички направени забележки към текста, с цел: ● изчистване на терминологични и смислови неточности; ● постигане на логическа последователност и ясно разграничение между знания, умения и компетентности; ● премахване на повторения и претоварване на стандарта. Това ще осигури по-ефективно прилагане на стандарта и яснота за ползвателите относно приоритетите в професионалното образование. **В т. 2.1.** Първа степен на професионална квалификация по професията **Отговорности:** ● *Носи отговорност за спазване на правилата за безопасност и предотвратяване на инциденти.*	частично прието	Текстовете за отговорностите са прецизирани, за да се подчертае градацията, но отговорността за безопасност е базова и важи за всички степени (вкл. I СПК).

		Считаме, че тази отговорност трябва да бъде отнесена към трета степен на професионална квалификация.	Прието	

		В т. 2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията Изречението: *Специалистът от тази степен носи отговорност за качеството на произведената продукция и за спазването на технологичните режими.* Считаме, че трябва да бъде: Специалистът от тази степен носи отговорност за спазването на технологичните режими и прилагане на изискванията, свързани с качеството на произведената продукция. **В Основни дейности**: *Опаковане на продукти от плодове и зеленчуци: подготвя опаковъчни материали, като зарежда машините с фолио, кутии,....., етикети и други материали* Може да се допълни „бутилки, буркани, капачки,“ **В т. 2.3.** Трета степен на професионална квалификация по професията Специалистът с трета степен на професионална квалификация по професията „Преработка на плодове и зеленчуци“ изпълнява функции, включващи организация и контрол на производствения процес, както и ръководни дейности. **Считаме, че в края на изречението трябва да бъде:** „както и ръководни функции на малък екип“, тъй като в основните дейности по-надолу е посочено, че разпределя задачите между членовете на екипа. **В Дейности:** Считаме, че трябва да се добави и изречението „Открива и решава проблеми в рамките на своята компетентност.“ **В Отговорности:**	прието прието прието прието	

		Носи пълна отговорност за организацията и ефективността от работата на екипа и на ~~производствената линия~~ производствения процес, за който отговаря. ● Носи отговорност ~~за качеството на произведената продукция и за спазването на технологичните режими~~, да се коригира: Носи отговорност за спазването на технологичните режими и прилагането на изискванията, свързани с качеството на произведената продукция. ● Носи отговорност за контрол на работата на оборудването и технологията в производствения участък, да се коригира: Следи и отговаря за изправността на оборудването и правилното протичане на производствения процес. **В частта: 1.1.1. Обща професионална подготовка по професията ЕРУ 1** **Резултат от учене 1.2:** Текстът казва: **„Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда и ЗБУТ“** Тук се смесват две различни области: *опазване на околната среда* и *ЗБУТ* Резултатът от учене в **Знания** трябва да е само за *опазване на околната среда*, не за ЗБУТ. 3.2.2. ЕРУ по отраслова професионална подготовка	прието прието прието неприето	ЕРУ 1 е част от Общата професионална подготовка. Съгласно чл. 28, ал.1 и ал. 2, „Общата професионална подготовка е съвкупност от компетентности в областта на здравословните и безопасни условия на труд и опазването на околната среда, на икономиката и на предприемачеството. Общата професионална подготовка се придобива чрез изучаване на учебни предмети или модули и

				е единна за всички професионални направления.
		ЕРУ 3 **Резултат от учене 3.1.** По логично е да бъде – Познава същността и етапите....., не описва. **В Знания:** ● **Познава** основни видове и материали и по-надолу **Различава** основни видове суровини, има дублиране на едни и същи знания. ● Повторение също има и при **дефинира основни понятия**, свързани с технологичните процеси и **познава съдържанието и значението** на основни понятия като: суровина, материал и т.н. **В Умения:** ● Познава предимствата и недостатъците на различните методи на обработка да се премести в **Знания**, защото не е умение. **В Компетентности**: ● Умее да разпознава основните етапи на технологичните процеси, да оценява качеството на суровините и междинните продукти и да идентифицира критичните точки, свързани с безопасността на храните. В Знания, не е написано, че получава знания да оценява качеството на суровините и междинните продукти и идентифицира критичните точки, свързани с безопасността на храните.	неприето	ЕРУ 3 е част от Отрасловата професионална подготовка, която е единна за всички 8 професии в професионално направление 0721 „Хранителни технологии“. Формулирането на отрасловата професионална подготовка отговаря напълно на изискванията на ЗПОО, нормативно дефинирани в чл. 28а. Текстът е съгласуван на ниво професионално направление и промяната му в един отделен ДОС би довела до недопустимо разминаване с общата

				рамка за останалите професии.
		3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията **ЕРУ 5** **Резултат от учене 5.1.** **В Знания:** ● **Има представа** за предназначението на прости измервателни уреди (например електронни везни) за тегло **Считаме, че текстът трябва да бъде:** • Познава видовете, предназначението и правилата за използване на основни измервателни уреди за контрол на теглото на суровините. **В Умения:** ● Взема участие във физическото разтоварване на транспортни средства и пренасянето на суровините **Считаме, че текстът трябва да бъде:** ● Участва в **ръчни и полумеханизирани товаро-разтоварни операции,** обслужващи технологичния процес, **а също и** разтоварването на транспортни средства и пренасянето на суровини до определените зони за приемане **Резултат от учене 5.2** **В Знания:** ● Има представа за правилното подреждане и съхранение на суровини и материали в складови помещения **Считаме, че текстът трябва да бъде:** ● Познава основните правила и изисквания за правилно подреждане и спазване на зададените режими на съхранение на суровини и материали в складови помещения, охладителни и хладилни камери **(температура, влажност, вентилация, подреждане и достъпност).** **В Умения** по-добре би било да се добави: ● Подрежда и съхранява суровини и материали в складови помещения **като прилага принципите FIFO (първи влязъл – първи излязъл)**	прието прието прието неприето	FIFO принципът е елемент на логистиката и не е подходящ за

				спецификата на стандарта.
		В резултат от учене 5.3 е допусната явна фактическа грешка. Формулировката *„Участва в преработката на мляко и опаковане на продукция под надзор“* не съответства на съдържанието на ЕРУ, което е изцяло насочено към **преработката на плодове и зеленчуци**. Следва да бъде коригирана, така че да отразява вярно тематичния обхват, например: **„Участва в преработката на плодове и зеленчуци и в опаковането на продукция *под надзор*.“**	прието	
		В Знания: Изразите „*Има базова представа за основните етапи....“* и *„Има представа за работа с.....“ да бъдат коригирани:*	прието	
		„Познава основните етапи от преработката..... „ и „Познава предназначението и принципа на работа с основни цифрови устройства (например етикетиращи системи)“	прието	
		Несъответствие между знания и критерии: ● В точка „Знания“ липсва конкретно посочване на изискванията на ДПП и ДХП.	прието	
		● Учениците няма как да демонстрират правилно приложението на ДПП, ако не са запознати с тяхното съдържание.	прието	
		ЕРУ 6 Прекалено голямо препокриване – ЕРУ 6 въвежда същите понятия като ЕРУ 5, но с леко разширение към първична обработка и съхранение. Това води до излишно повторение, вместо да се надграждат знанията. Значителна част от уменията се припокриват (визуална оценка, измервания, подреждане, сортиране на отпадъци). Разширението в ЕРУ 6 е първичната обработка и устойчивите практики, което е логично надграждане, но повторението на ЕРУ 5 може да се сведе до кратко припомняне.	неприето	Повтарянето на ключови умения (като измерване на тегло, отделяне на отпадъци, хигиена) във всеки етап от процеса е умишлено заложен методически подход. Целта е изграждане на устойчиви професионални навици,

		ЕРУ 7 **Предложения за подобрение:** Стерилизираните консерви (компоти, туршии, лютеници) и плодовите/зеленчуковите сокове са различни по технология и обработка продукти. Обединяването в една формулировка замъглява спецификата на процесите, както и знанията и уменията, които трябва да се придобият. **Разделяне на два отделни резултата от учене:** 7.1 „Изпълнява технологични операции при производството на **стерилизирани консерви**“ 7.2 „Изпълнява технологични операции при производството на **плодови и зеленчукови сокове**“ Последователността на знанията е хаотична – смесват се: видове продукти, технологични етапи, машини, опаковки, хигиена и проследяемост, без логична структура. Уменията съответстват на знанията частично, но са хаотично подредени, липсва ясна логическа последователност.	неприето	валидни за всяка работна зона, а не еднократно теоретично запознаване. Намаляването на тези изисквания до „кратко припомняне“ би подценило важността на технологичната дисциплина във фазата на първична обработка. И двете продуктови групи (стерилизирани консерви и сокове) се базират на един и същ фундаментален принцип на консервиране – стерилизация/пастьоризация в херметични опаковки. Разделянето им в отделни ЕРУ би довело до необосновано дублиране на резултати от ученето, свързани с подготвителните операции (миене, инспекция), топлинните режими и затварянето. Твърдението за

				„хаотичност“ произтича от прилагането на компетентностния подход, при който суровините, оборудването и технологичните параметри се разглеждат като взаимосвързана система, а не линейно. Целта на ДОС е обучаемият да усвои логиката на процеса „Консервиране чрез топлина“, а специфичните технологични схеми за отделните продукти (компот срещу сок) се детайлизират в Учебната програма.
		В Резултат от учене 7.2 Терминът „варене“ е неточен за професионално образование. Правилно е да се използва „изваряване“ – този процес описва по-точно термичната обработка на плодови и захарни продукти с цел концентриране. Поставените знания са логично структурирани по теми, но липсва акцент върху документацията на технологичния процес и хигиената в самото производство, а в уменията се споменава ДХП. **Несъответствие между знания и критерии:**	прието прието	

		● В точка **„Знания“** липсва конкретно посочване на изискванията на ДПП и ДХП. ● Учениците няма как да демонстрират правилно приложението на ДПП, ако не са запознати с тяхното съдържание.	прието	
		ЕРУ 8 **В Резултат от учене 8.1** Терминът „слънчево сушене“ не е професионално подходящ за учебни програми в средното или професионалното образование, защото това е естествен метод, който в индустриални условия почти не се прилага. **В Резултат от учене 8.2** Знанията са подходящи за професионално образование и ясно обвързани с практическите умения и компетентности. От граматична гледна точка в българския език терминът „замразвателни инсталации“ е по-точен от замразителни инсталации. В конкретния случай „различните видове хладилните инсталации“ обхваща и замразвателните инсталации.	прието прието	
		ЕРУ 9 ЕРУ 9 е логически правилно структуриран, но 9.1 (детски плодови храни) и 9.2 (детски зеленчукови храни) са силно сходни по структура и съдържание. Разликата е главно в конкретизацията на знания и умения при зеленчуковите храни – добавени са елементи като: ● познаване на принципите на организация на производството и управление на екип; ● работа с компютърни системи и приложен софтуер; ● вземане на проби и разчитане на резултати. По-добре е да се обедини плодови и зеленчукови детски храни в един резултат от учене и да се разграничат само специфичните изисквания за основните суровини. В частта **„Знания“** се срещат формулировки като: „Описва“, „Изброява“, „Запознат е с…“. В контекста на професионално образование е	неприето неприето	Разделянето на плодови и зеленчукови детски храни е целесъобразно поради спецификата на суровините и технологичните режими Държавният образователен стандарт е изграден на принципа

		по-добре да се използва „Познава“, „Разбира“ или „Идентифицира“, защото се акцентира на усвоено знание, което може да се приложи. **ЕРУ 10** Някои глаголи в **„Знания“** са по-подходящи за умения, напр. „Описва“, „Обяснява“, „Изброява“, и „Запознат е“. По-професионално би било да се използват „Познава“, „Разбира“ или „Идентифицира“, за да се подчертае приложимостта на знанието. **Липса на ЕРУ, свързан с технологичното обзавеждане в преработката на плодове и зеленчуци** Ефективното производство в преработката на плодове и зеленчуци е пряко зависимо от разбирането на физико-химичните принципи (топлообмен при бланширане и пастьоризация, масообмен при сушене) и конструкцията на основните апарати и инсталации. Компетентностите в тази област следва да включват умения за диагностика на проблеми, базови настройки, оптимизация на работните параметри и участие в управлението и поддържането на технологичното оборудване. В настоящия проект оборудването е разгледано само като допълващ елемент към отделните технологични процеси (ЕРУ 6, 7, 8, 9, 10 и др.), което е недостатъчно за подготовката на квалифицирани кадри. Дисциплината „Процеси и апарати“ е фундаментална в професионалните гимназии, а заместването ѝ с общи описания на технологични действия значително ограничава възможностите на бъдещите специалисти за професионално развитие и за решаване на реални технически казуси в производствена среда. Настояваме за разработване на нов, самостоятелен ЕРУ, който да дефинира ясни и измерими резултати от учене, свързани с:	неприето неприето	на компетентностния подход, който изисква интегриране на техническите знания (за машини) с технологичните умения (за производство). Обособяването на отделен теоретичен модул „Процеси и апарати“ е характерно за академичното образование, докато професионалното обучение изисква приложимост на знанието в контекст. Оборудването не е „фонов елемент“, а е функционално обвързано със съответния технологичен процес, което е най-ефективният начин за усвояване на експлоатацията му: * Автоклавите и пастьоризаторите се изучават в ЕРУ 7, в контекста на режимите за стерилизация на

		● принципа на действие на основните съоръжения (бланшори, стерилизатори/автоклави, пастьоризатори, сушилни, изпарителни инсталации, замразителни тунели, преси, сортировъчни линии); ● конструктивните елементи и работните им параметри; ● настройка, мониторинг и оптимизация на технологичните режими; ● мерки за правилна експлоатация, CIP почистване и поддръжка на индустриалното оборудване. Такъв ЕРУ е необходим, за да се гарантира адекватна подготовка, отговаряща на реалните изисквания на сектора и на съвременните тенденции в индустриалната преработка на плодове и зеленчуци.		консерви и сокове. Там е мястото да се разберат критичните точки на процеса. * Сушилните и замразвателните тунели са основна част от ЕРУ 8, където управлението на параметрите (температура, влажност, скорост на въздуха) се учи спрямо спецификата на продукта. Задълбоченото изучаване на „конструктивни елементи“ и „термодинамични принципи“ (топлообмен, масообмен) на инженерно ниво е предмет на висшето образование (Ниво 6). За средно образование (Ниво 3 и 4) акцентът е върху правилната експлоатация, настройка на режими и оперативно обслужване, които са

		ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ИСКАНИЯ Предложеният проект на ДОС изисква цялостна и задълбочена редакция. В настоящия му вид той не отговаря на очакванията към национален нормативен документ и не осигурява необходимото ниво на съвременна професионална подготовка. Приемането му без съществени корекции би довело до издаване на дипломи за професионална квалификация, които не отразяват реалните потребности на бизнеса и не съответстват на актуалните образователни изисквания.	неприето	адекватно застъпени в настоящите ЕРУ. Проектът на ДОС отговаря напълно на изискванията на Закона за професионалното образование и обучение. Структурата на ДОС е съобразена с чл. 13а от ЗПОО. Компетентностите са групирани по продуктови групи, което е логичният подход за тази индустрия.