**СПРАВКА**

**за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Производство на безалкохолни и алкохолни напитки“**

| № | 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. 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<br>Знания:<br>• Познава основните концепции на устойчивото развитие – екологична, социална и икономическа устойчивост<br>• Описва принципите на кръговата икономика и тяхното приложение в хранителната индустрия<br>• Разбира въздействието на хранителните технологии върху природните ресурси, биоразнообразието и въглеродния отпечатък<br>• Познава методи за енергийна ефективност, управление на ресурсите и отпадъци и устойчиво използване на вода в производството на храни<br>• Разбира ролята на устойчивите опаковки, логистиката и веригата на доставки<br>• Познава нормативни изисквания, стандарти и доброволни системи за устойчивост (ISO 14001, ISO 50001, ESG, LCA, екодизайн и др.)<br>Критерии за оценка на знанията:<br>• Точно дефинира основните понятия на устойчивото развитие и ги разграничава<br>• Обяснява приложението на кръговата икономика в контекста на хранителните технологии с подходящи примери<br>• Описва основните екологични ефекти от производството на храни и предлага логични причинно-следствени връзки<br>• Правилно изброява и характеризира устойчиви технологични практики (енергийна ефективност, управление на ресурси и отпадъци, водни ресурси) | 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 съгласно ЗПОО (ниво 2, 3, 4 по НКР). |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | • Разпознава и обяснява основни нормативни и стандартни рамки, свързани с устойчивостта<br>Умения:<br>• Анализира производствени процеси в хранителните технологии и идентифицира неустойчиви практики<br>• Прилага принципите на устойчиво производство при разработване или оптимизация на технологични процеси<br>• Използва основни методи за оценка на жизнения цикъл (LCA) за храни и опаковки<br>• Прилага решения за намаляване на отпадъците, енергийна и водна консумация<br>• Избира устойчиви материали и технологии за опаковане, съхранение и транспорт на храни<br>• Изготвя предложения за подобрения, основани на данни, показатели за устойчивост и добри производствени практики<br>Критерии за оценка на уменията:<br>• Извършва анализ на реален или симулиран производствен процес, като ясно идентифицира неефективни и неустойчиви практики<br>• Предлага практични и технически обосновани решения за оптимизация в посока устойчивост<br>• Коректно прилага елементи от методологията LCA и представя аргументирани<br>• Разработва план за намаляване на отпадъци и ресурси, включващ конкретни показатели (KPIs)<br>• Прави информиран избор на устойчиви опаковъчни материали и обосновава този избор<br>• Представя писмен или устен доклад с ясно структурирани предложения за подобрения и аргументация на очакваните ефекти.<br>Компетентности:<br>• Самостоятелно и отговорно прилага принципите на устойчивото развитие при вземане на технологични решения в хранителната индустрия | | 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, суровини) вече са интегрирани в |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | • Оценява екологичните и социалните рискове, свързани с производството на храни, и формулира стратегии за тяхното намаляване<br>• Съдейства за внедряване на устойчиви политики и системи за управление в предприятията<br>• Работи в екип за разработване на иновации, продукти и технологии с по-нисък екологичен отпечатък<br>• Комуникира професионално с колеги, ръководство и външни заинтересовани страни по теми, свързани с устойчивост и отговорно производство на храни | | 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 | При анализ на съдържанието и структурата на предложения държавен образователен стандарт се установяват недостатъци, които ограничават неговата яснота и практическа приложимост в образователния процес.<br>На първо място се наблюдава липса на последователност при подреждането на резултатите от ученето (РУ). Формулировките не са изведени така, че да разграничават ясно необходимите професионални знания, умения и компетентности, специфични за професията „Производство на безалкохолни и алкохолни напитки“. Това затруднява идентифицирането на ключовите компетентности, включително тези, свързани с изпълнението на отделни технологични операции и етапи в рамките на професията.<br>На второ място, в документа са включени РУ, които се повтарят или не са релевантни за спецификата на производството на безалкохолни и алкохолни напитки. Това води до претоварване на стандарта, загуба на фокус и създава затруднения при определянето на основните приоритети в професионалната подготовка.<br><br>Необходимо е съдържанието на стандарта да бъде подложено на структурна редакция, така че да осигури яснота на компетентностите и съответствие с особеностите на професионалното направление. Това е ключово условие за ефективното разработване на учебни планове, учебни програми и механизми за оценяване, основани на резултати от ученето. | Неприето<br><br>Неприето | Компетентностите в ДОС са групирани по продуктови групи, което е логичният подход за тази индустрия и е унифициран за цялото професионално направление.<br><br>Настоящата структура (обединяване по продуктов принцип) позволява по-добра интеграция на знанията |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **Забележки и препоръки по конкретни ЕРУ:**<br>**1. ЕРУ от отраслова и специфична подготовка**<br>В рамките на ЕРУ от отраслова и специфична подготовка липсва ясно формулиране на РУ по отделните технологични етапи.<br>**Необходимо е:**<br>● компетентностите по всяко ЕРУ да бъдат ясно обособени;<br>● да се избегне прекомерното обобщаване;<br>● да се формулират конкретни умения, отразяващи реалните технологични процеси и изисквания на професията.<br>В настоящия вариант компетентностите са структурирани твърде общо и не позволяват ясно диференциране на знания и умения по отделните части на професията. | | и уменията. Детайлното разписване на всяка операция е предмет на учебната програма, а не на ДОС. |
| | | **2. Преструктуриране на ЕРУ 8 – Производство на тихи, шумящи и специални вина и оцет**<br>Предложената структура на ЕРУ 8 не съответства на реалната професионална логика и на необходимото равнище на подготовка.<br>**Необходимо е:**<br>● РУ **8.2 „Участва в производство на шумящи вина“** и<br>● РУ **8.3 „Участва в производство на специални вина“** да отпаднат от стандарта.<br>**Аргументи:**<br>● Производството на шумящи (пенливи) и специални вина изисква специфична производствена база, оборудване и подготвеност, които значително надвишават обхвата на основната професионална подготовка.<br>● Технологиите са значително по-сложни и надграждат процесите при производство на тихи вина; усвояването им изисква по-голям обем обучение и практика, които не могат да бъдат осигурени в рамките на учебните часове.<br>**Предложение:**<br>● РУ **8.1 „Участва в производството на тихи вина“** да бъде преструктурирано, като **отделните етапи от производството на тихи вина бъдат оформени като отделни РУ** (например: прием и подготовка | Неприето | Професията е „Производство на безалкохолни и алкохолни напитки“. Изключването на основни категории като шумящи и специални вина би довело до издаване на диплома с непълна квалификация, която не се признава от пазара на труда. Липсата на индустриално оборудване в училищата се компенсира чрез теоретична подготовка, симулации и производствени практики в реална |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | на грозде, ферментация, стабилизация, бистрене, филтрация, бутилиране и др.) | | среда (дуална система на обучение и/или производствена практика). |
| | | **3. ЕРУ 9 – Контрол на качеството на алкохолни и безалкохолни напитки**<br>Предлага се **отпадане на РУ 9.3 „Спиртни високоалкохолни напитки“**, поради същите основания, изложени при ЕРУ 8.<br>**Аргументи:**<br>● Производството на високоалкохолни напитки (спиртни напитки) е технологично специфично и изисква оборудване (дестилационни апарати, ректификационни съоръжения), които учебните заведения не могат да осигурят.<br>● Процесът включва строг режим на контрол, специфични законови изисквания и повишени рискове, несъвместими с обучението на ученици в рамките на ПОО.<br>Предвид горепосочените бележки и изискванията на професионалната подготовка за производство на напитки, е необходимо:<br>● да се прецизират компетентностите по всички ЕРУ от отраслова и специфична подготовка;<br>● да се избегне прекомерното обобщаване и дублиране на РУ;<br>● да се гарантира логическа и технологична последователност на етапите в производството;<br>● да се осигури яснота и съответствие на компетентностите с реалните възможности на образователните институции и с нуждите на бранша.<br>Молим да се вземат предвид тези препоръки, както и допълнителните коментари и пояснения, за да бъдат избегнати терминологични, структурни и смислови неточности при финализирането на стандарта. | Неприето | Познаването на технологията на спиртните напитки е задължителен елемент от професионалната компетентност за тази професия.<br>Безопасността се гарантира чрез теоретично обучение и стриктни инструкции по ЗБУТ, а практическите умения могат да се формират в реална работна среда или чрез симулационни методи. |