СПРАВКА

за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на Наредба за придобиване на квалификация по професията „Производство на растителни масла и маслопродукти“

№	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	При преглед на съдържанието на проекта за Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професия „Производство на растителни масла и маслопродукти“, считаме, че са допуснати съществени слабости, като неточности в терминологията и неяснота на изказа. Използваните глаголи са неангажиращи - ”*разпознава, познава, назовава, отчита, участва, демонстрира, владее, идентифицира*”. Представените резултати от ученето не са организирани по начин, който ясно да разграничава компонентите на професионалните знания, умения и компетентности. Това възпрепятства възможността за ефективно идентифициране и диференциране на професионални компетентности, включително такива, свързани с изпълнението на части от професията. Към т.3.2.2	неприето неприето	Проектът е изготвен в пълно съответствие с изискванията на ЗПОО. Използваната терминология е съобразена с нивото на квалификация. Използваната таксономия е съобразена с дескрипторите за Ниво 2, 3 и 4 по Националната квалификационна рамка (НКР) за средно образование. По-високи когнитивни нива са характерни за висшето образование.

		Не са конкретизирани основни видове суровини, материали и технологичните им характеристики - прекалено общо е написано, като цяло за ХВП.	неприето	Коментарът се отнася към ЕРУ 3, което е част от Отрасловата професионална подготовка. Тя е унифицирана и обща за всички 8 професии в професионално направление „Хранителни технологии“ и има за цел да даде базова грамотност за сектора като цяло, а не за конкретния продукт. Отрасловата професионална подготовка е изготвена при спазване на чл. 28а от ЗПОО.
		Никъде в ЕРУ 3 не се конкретизират очаквани знания, умения и компетентности отнасящи се към производството на растителни масла и маслопродукти. Към т. 3.2.3. Не са конкретизирани основни понятия, както и очаквани знания и умения, които изграждат терминологична несвързаност за конкретната професия: растителни масла и маслопродукти, които стандарта трябва да определи като знания. Използват се фрази, които не носят никакъв образователен смисъл.	неприето	ЕРУ 3 е част от Отрасловата професионална подготовка, която е унифицирана за цялото професионално направление „Хранителни технологии“.

		В ЕРУ 5 се говори за маслодайните растения с *“например рапица, слънчоглед, соя”*. По-надолу в графата отново се използват слаби глаголи и изрази: *познава, има представа, извършва визуална преценка, взема участие.* В знанията, уменията и компетентностите в ЕРУ 5 липсва категоричност за професионална компетентност.	частично прието	„Познава“ и „извършва визуална преценка“ са рутинни дейности при неизменящи се условия при упражняване на професията и отговарят на изискванията на чл. 8а, ал. 2, т. 1 от ЗПОО за 1 СПК
		За ЕРУ 6 се отнасят абсолютно същите бележки, като добавим и *“умее да изрежда всички етапи”* и то в частта за Умения.	неприето	Формулировката „умее да изрежда всички етапи“ от технологичния процес е съобразена с изискванията на чл. 8а, ал. 2, т. 2 от ЗПОО за 2 СПК
		Неточностите и слабостите в предложения проект са много за изброяване, според нас стандартът се нуждае от основна преработка. Считаме, че в настоящия си вид, стандартът не гарантира подготовката на квалифицирани кадри, способни да поемат реални професионални отговорности.	неприето	Считаме, че твърдението за „множество неточности и слабости“ не е подкрепено с конкретика и не отчита стандартизиращата роля на ЕРУ 3. Модулът изпълнява функцията си в рамките на общата професионална подготовка, а специфичните

				технологични компетентности се развиват в последващите ЕРУ, предназначени именно за конкретните продукти и процеси. Следователно в настоящия си вид стандартът гарантира необходимата базова подготовка за съответното квалификационно ниво и е напълно съобразен с нормативната рамка.