СПРАВКА

за отразяване на постъпилите предложения от обществените консултации на проект на наредба за придобиване на квалификация по професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

№	Организация/потребител /вкл. начина на получаване на предложението/	Бележки и предложения	Приети/ неприети	Мотиви
1.	Проактивен персонал ООД, представлявано от д-р Христо Христозов – управител, писмо с вх. № 18-499/01.12.2025 г.	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 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 • 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 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: • 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 • 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		практическото изпълнение на задачите в ЕРУ 3, Резултат 3.3, както и в специфичните технологични ЕРУ, където са приложими на оперативно ниво.
	Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив, получени на линка към всяка професия на https://www.strategy.bg/bg/public-consultation	След запознаване с проекта на Държавен образователен стандарт заявяваме категоричното си несъгласие с неговото съдържание в настоящия му вид. Документът демонстрира сериозни пропуски в методологичната рамка, неточности в терминологията и недостатъчен обхват на ключовите професионални компетенции, което поставя под съмнение неговата приложимост. Проектът не отразява актуалното състояние на хлебопроизводството и сладкарството, не отчита развитието на технологиите в сектора и не покрива реалните изисквания към персонала в съвременно производство. В този си вид стандартът не само не подпомага подготовката на квалифицирани кадри, но и рискува да създаде още по-голямо разминаване между образователната система и нуждите на бизнеса. Настоящото становище има за цел да постави акцент върху необходимостта от незабавна и цялостна преработка на проекта от компетентна работна група, която ясно да дефинира реалните технологии, процеси и компетентности, необходими за ефективна подготовка на специалисти в областта на производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.	Неприето	Проектът на ДОС е изцяло съобразен с разпоредбите на ЗПОО и отразява заложената в закона широкопрофилна подготовка по професиите. В процеса на утвърждаването си стандартът е ревизиран от представители на обучаващи институции, национално представителни работодателски организации и кореспондира с нуждите на пазара на труда.
		Формулировките на компетентностите и резултатите от учене са прекалено общи и допускат широки интерпретации. Липсват конкретни индикатори за измерване на степента на усвояване на компетентностите,	Неприето	Съгласно ЗПОО ДОС дефинира *очакваните резултати* от ученето

		което затруднява обучаващите организации и процеса на оценяване. Необходимо е прецизиране на отделни резултати, така че да отразяват реалните технологични процеси в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.		на национално ниво, което изисква определена степен на обобщеност, за да бъде приложим за всички обучаващи институции, да осигури в достатъчна степен гъвкавост на обучението, както и за да бъде достатъчно устойчив във времето, запазвайки актуалност, с избягване на нецелесъобразно детайлизиране. По-детайлното представяне на технологичните процеси и критериите за тяхната проверка се осъществява в рамките на учебните програми и в Националните изпитни програми.
		В проекта се използват прекалено общи, слаби и неангажиращи глаголи при формулирането на резултатите от ученето (ЕРУ). Това е несъвместимо с изискванията към държавен образователен стандарт, който определя професионална квалификация в областта на производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия. В тази област професионалистът трябва ясно да демонстрира: – знания за суровини, рецептури и технологични процеси; – умения за прилагане на технологични операции;	неприето	Използваната таксономия (глаголи) е съобразена изцяло с дескрипторите за Ниво 2, 3 и 4 по Националната квалификационна рамка (НКР), приложими за професионалното

		– способност да изпълнява, контролира и спазва изисквания за качество и безопасност. Формулировки като „има представа“, „запознат е“ или „разпознава“ не отразяват реално необходимите компетентности в производствената среда, където се изисква работа с оборудване, тестови режими, ферментация, топлинна обработка, контрол на качеството и документиране.		образование и обучение. Глаголи от по-високо когнитивно равнище следва да се използват в сферата на висшето образование (нива 6 и 7 по НКР). Целта е ясно и коректно разграничаване на компетентностите.
		В редица ЕРУ, които се отнасят до специалисти от II и III степен на професионална квалификация се срещат изрази като: „Запознат е с технологичната документация“. Това е формулировка, която описва повърхностна осведоменост, но не професионална компетентност. В реалната производствена практика специалистът трябва да: – разчита рецептурни карти, технологични схеми и инструкции; – прилага технологичната документация при подготовка на суровини, замесване, ферментация, оформяне и изпичане; – попълва и контролира документация, свързана с производствения процес, качеството, проследимостта и хигиенните изисквания.	Частично прието	В специфичната професионална подготовка (ЕРУ 7, 8, 9) за III СПК глаголите са прецизирани на „работи с“, „попълва“ и „използва“ технологична документация, там, където е приложимо. За по-ниските степени на професионална квалификация и в общата професионална подготовка се запазва „познава“, за да съответства на прилежащото ниво по НКР.
		В описанието на отговорностите за II и III степен на квалификация в областта на производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия се наблюдава припокриване, което обезценява ръководната и координационна	Прието	

		роля на специалиста с III степен. Например, и за двете степени е записано, че „Носи отговорност за качеството на произведената продукция и за спазването на технологичните режими“. За специалист с III степен на квалификация е логично да се изисква **организация, контрол и оптимизация** на технологичните процеси, включително управление на производствения поток, координация на екипа, контрол на критичните точки и въвеждане на корекции при отклонения. При специалистите от II степен отговорността следва да бъде ограничена до **оперативното изпълнение –** правилно дозиране на суровините, работа с оборудването, спазване на технологичните режими и осигуряване на базово качество на продукцията. Необходимо е ясно разграничаване между **оперативните задачи и отговорности (II степен)** и **организационните, контролни и надзорни функции (III степен),** така че да се подчертае по-високата компетентност и ръководна роля на специалиста от III степен. В ЕРУ 3 – *Технологични процеси в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия* **Резултат от учене 3.1.** Вместо: *„Описва същността и етапите на технологичните процеси в ХВП“* Да бъде: **„Описва същността и целите на технологичните процеси в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия“** Вместо: *„Познава същността на производствения и технологичния процес в ХВП – цели, общи принципи и методи на въздействие върху суровините за превръщането им в готови продукти“* **Да се замени с: „Познава организацията, същността и целите на производствения и технологичния процес при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия, принципите и методите на въздействие върху суровините за превръщането им в готови изделия“** Вместо: *„Различава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи на избора на технология“*	Неприето	ЕРУ 3 е част от отрасловата професионална подготовка, която съгласно чл. 28а. от ЗПОО е единна за всички професии в професионално направление 0721 „Хранителни технологии“. Спецификата при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия се изучава в рамките на ЕРУ от специфичната

		Да се замени с: „Познава основните суровини и помощни материали, използвани при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия, както и техните свойства, определящи избора на подходяща технологична схема“ Вместо: *„Изброява и описва основните етапи на технологичния процес (напр. подготовка на суровини, обработка, опаковане, съхранение).“* **Да се замени с: „Познава същността и целите на етапите на технологичния процес при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия (подготовка на суровини, месене, ферментация, формоване, печене, охлаждане, опаковане, съхранение).“**		професионална подготовка (ЕРУ 6, 7, 8).
		Не са предвидени самостоятелни ЕРУ, които да обхващат основи в микробиологията и лабораторни упражнения, технологичен контрол и работа с технологично оборудване в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.“ Професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ е изцяло зависима от системно следене на качеството и безопасността на суровините и готовата продукция (проверка на влажност и пепелно съдържание на брашно, оценка на глутеновите показатели, киселинност, активност на маята, качество на водата, микробиологични параметри и др.). Макар че отделни умения като „Взема проби“ и „Извършва лабораторен анализ“ са споменати в рамките на производствени ЕРУ, липсва самостоятелен ЕРУ, който да обхваща цялостно **технологичен контрол, анализ на суровини и проследяемост по цялата производствена верига до краен продукт.** Настоящата структура на ЕРУ е недостатъчна за подготовката на специалист, който трябва да изпълнява непрекъснат контрол на критични точки като ферментация, замесване, формуване, изпичане, охлаждане, хигиена и безопасност на производствената среда. Микроорганизмите са ключов технологичен фактор (дрожди, заквaски, млечнокисели бактерии) и потенциален риск (патогенни и развалящи микроорганизми). Специалистът трябва да умее да разграничава основните групи микроорганизми, да познава поведението им в брашнени среди, да контролира	Неприето	Държавният образователен стандарт (ДОС) е изграден на принципа на компетентностния подход, при който знанията, уменията и компетентностите се формират интегрирано в контекста на конкретните трудови дейности, а не чрез предметно-дисциплинарен подход (отделни теоретични единици за „Микробиология“ или „Процеси и апарати“). Знанията за микробиология, технологично оборудване и контрол

		ферментационните процеси и да интерпретира базови микробиологични показатели, свързани с безопасност и качество. Това е значително повече от общите хигиенни изисквания, заложени в ЕРУ 6. Правилното управление на биохимичните и ферментационни процеси определя качеството на тестото, стабилността на полуфабрикатите и безопасността на готовите изделия. Тази компетентност не може да бъде ефективно преподавана и оценявана, ако е разпръсната като подточка в общите технологични ЕРУ. Необходимо е създаването на самостоятелен ЕРУ, който да включва ясно формулирани, измерими резултати от ученето за: – разпознаване на основните групи технологично значими и рискови микроорганизми; – работа с базова лабораторна апаратура (микроскоп, термостат, pH-метър); – управление на ферментацията при маяни, заквасени и сладкарски полуфабрикати; – прилагане на мерки за превенция на микробиологична контаминация, съгласно изискванията за средно ниво на квалификация. Ефективното производство в хлебарството и сладкарството изисква добро разбиране на физикохимичните процеси (топлопренос при печене, газообмен и влага при ферментация, реология на тестото) и устройството на ключовите машини – тестомесители, делители, ферментационни камери, формовъчни машини, пещи, охлаждащи системи и опаковъчни линии. Необходими са компетенции за диагностика на неизправности, базови настройки, работа с параметрите на оборудването и участие в управлението на технологичния процес. В настоящия проект апаратурата се разглежда само като страничен елемент в рамките на отделни технологични стъпки, което е недостатъчно. Подготовката на специалисти без ясно структурирани знания по технологично обзавеждане ограничава способността им да решават технически проблеми, да оптимизират процеси и да се развиват професионално.		са интегрирани в съответните технологични ЕРУ (напр. познаването на ферментационните процеси и микроорганизми е част от ЕРУ за производство на хляб, а работата с пещи е част от ЕРУ за изпичане). Това гарантира директната връзка между теория и практика на професията.
		Проектът на ДОС за професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ изисква основна и цялостна преработка. В настоящия	неприето	Държавният образователен стандарт

		си вид той не отговаря на нивото, очаквано от един национален образователен стандарт, и не покрива съвременните изисквания за професионална подготовка в бранша. Приемането на стандарта без съществени промени би довело до издаване на дипломи, които не отразяват реалните компетенции, необходими за практическа работа в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия, и не удовлетворяват потребностите на пазара на труда.		(ДОС) по дефиниция задава рамковите изисквания за професионална квалификация, които са валидни за всички обучаващи институции в страната. Конкретизирането на критериите за оценка и измеримите индикатори за постижения в предложения контекст не следва да е предмет на самия стандарт, а е заложено в Националните изпитни програми (НИП).