

Стратегия за развитие на професионалното образование и обучение за храните

Основен фактор за продоволствената сигурност в България

ПОО • Храни • Умения • Сигурност

инж. Живка Георгиева • ССУ „Хранителни технологии“ към МОН • „Достъп до добра храна“



Защо ПОО за храните е стратегически въпрос



16 346

ученици в кулинария и
хранителни технологии през
2024/2025

12 хил.

в професии от
кулинарията

4 хил.

в хранителни технологии

**Над 20% от учениците в
професионалните гимназии изучават
професии, свързани с храната.**

**Критична ниша: производството на месо се изучава само
в 5 общини, 13.5 паралелки и 227 ученици.**

Професионалното образование е основният кадрови канал за
отраслите, свързани с храната.

23 професии в пет направления

8

Хранителни
технологии

3

Хотелиерство,
ресторантьорство и
кетъринг

9

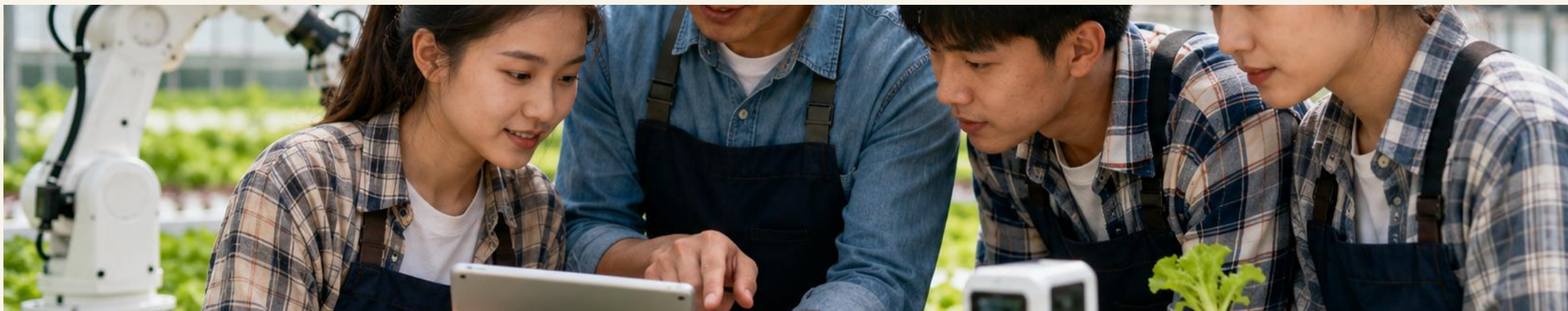
Растениевъдство,
животновъдство и
рибно стопанство

2

Ветеринарна
медицина

1

Механизация и
цифровизация в
аграрния сектор



Широкият обхват означава нужда от обща стратегия, но с различни подходи към всяко направление.

Образователна вертикала и пазар на труда

Хранителни технологии и
земеделие

Средно професионално → висше
→ научна/докторска подготовка

Кулинария

Силна практическа подготовка на средно ниво; във висшето образование често преминава към туризъм, ресторантьорски мениджмънт, хранителни технологии и хранене.



Пазарът на труда разчита силно на кадри със средно, включително професионално образование. Висшето образование има ключова, но по-тясно специализирана роля.

18 години „Достъп до добра храна“

70+

обучени учители с кредит по
хранителна грамотност

2025

българско участие в глобални
форуми по продоволствена
политика

140+

държави в Глобалната
коалиция за училищно хранене

5

ведещи кулинарни училища в
международна мрежа

- Одобрена програма за обучение на учители по хранителна грамотност.
- Участие в разработването и обществените обсъждания на ДОС, НИП, учебни планове и програми.
- Начало на кампании за Хартата за детското меню и за присъединяване към Миланския пакт.
- Подготвена основа за застъпничество за присъединяване на България към Глобалната коалиция за училищно хранене.

Участие в политики, стандарти и квалификация



- Разработване на ДОС и НИП по хранителни технологии.
- Разработване на ДОС и НИП по кулинария: готварство, ресторантьорство и кетъринг.
- Участие в обществените обсъждания на типовете учебни планове и учебни програми.
- Програма за квалификация по зелени обществени поръчки в областта на храните и кетъринга.
- Компетентностни профили на учители по професионална подготовка.

Международни партньорства за модерно съдържание

Пет водещи кулинарни училища и специализирани партньори подпомагат модернизацията на стандарти, учебни планове, програми и съдържание.

École Ducasse

Basque Culinary Center

ALMA

Culinary Institute of America

Le Cordon Bleu

Consorzio Prosciutto di Parma



Следваща възможност: стажове за победители от националните състезания по готварство и сладкарство в ресторанти на шеф Андреа Апрея.

Национална стратегия: пет основни стълба

1

Международна мрежа за стандарти и учебно съдържание

2

Център за върхови постижения: университети, гимназии, бизнес

3

Държавен кулинарен колеж за СПК 4

4

Модернизирание на статута и квалификацията на преподавателите

5

Кариерно ориентиране: кампания „Включи се!“



Механизация и цифровизацията свързват земеделието, производството, качеството и пазара.

От стратегия към действие: партньорства и доказателства



- Продължаване на кампанията сред българските градове за присъединяване към Миланския пакт.
- Национална застъпническа кампания за присъединяване на България към Глобалната коалиция за училищно хранене.
- Съвместни пилотни изследвания с Института по образованието към МОН: ПОО, хранителна грамотност и училищно хранене.

Капацитет, зелени поръчки и добри практики

- Продължаване на квалификацията на учителите за развитие на хранителна грамотност в училищата.
- Стартиране на обучения за педагогически кадри и местни възложители за зелени обществени поръчки в храните и кетъринга.
- Подготовка на Зелена книга за добрите практики от професионалното образование и обучение за храните.



Национална стратегия за ПОО за храните = продоволствена сигурност + продоволствен суверенитет

Време е професионалните гимназии, университетите, бизнесът, общините и международните партньори да работят като единна екосистема.

Включи се!

