

## П О К А Н А

за **ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ** за придобиване на **Професионална квалификация по професията “Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”**

### СПЕЦИАЛНОСТ

**“Производство на месо, месни продукти и риба”**

**(трета квалификационна степен)**

**/ от 07.02 - 11.02.2022 год./**

***Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!***

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

**Чл. 13.** (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

**2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или**

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия: СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно /тип самостоятелна форма /, **като за целта са планирани 2 два модула по 5 / пет/ дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс – теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- **Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността**
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална

квалификация се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование**

Първият модул на обучението ще се проведе на **7, 8, 9, 10 и 11.02.2022 год.** в Дом на техниката в София, ул. “Г.С.Раковски” № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

**Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително. Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия модул.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

**Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на **7.02.2022 год.** Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 1 етаж, зала № 109 при стриктно спазване на епидемичните условия!

Регистрацията на участниците е на **7.02.2022 год. от 9,30 до 10,00** часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00** ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация .

Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа”- тел. 02/ 988-04-41; хотел “Хемус”- тел.02/ 816 50 00 и др.по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотела. Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път или по поща най-късно до **03. 02. 2022 г.** на адрес:

**Съюз по хранителна промишленост**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел./факс: 02/ 987-47-44

GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg

Инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметка:**

**Банкова сметка на Съюз по хранителна промишленост :**

**„Юробанк България”, ФЦ София Окръг**

**ВІС код: ВРВІВGSF**

**ІВАН: ВG 05ВРВІ 7942 1019 1562 01**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

**ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ курс месо**

**от 07.02 - 11.02.2022 год**

Име, презиме и фамилия .....

ЕГН..... Месторабота ..... Длъжност.....

П.Код..... град..... ул.№..... Тел.....

Данни за фактура: Адрес:.....

ЕИК ..... М.О.Л. .... e-mail.....

*Декларирам, че предоставените от мен данни могат да бъдат използвани за регистрация на участието ми в обучението.*

Дата .....

Подпис:.....