СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

П О К А Н А

за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на Професионална квалификация по професията "ЛАБОРАНТ"

СПЕЦИАЛНОСТ

«Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства"

(трета квалификационна степен)

/ от 07.10. - 11.10.2024 год./

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, **Съюзът по хранителна промишленост** организира това обучение за Лаборант в ХВП.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност.Поради това, че програмата по обучението е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 /два/ модула по 5 / пет/ дни, на които **водещи специалисти** ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия.Обучението включва следните **основни теми**:

Обща задължителна професионална подготовка – ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
Органична химия
Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Курсът е предназначен за специалисти и лаборанти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, **произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти** и др. Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията " ЛАБОРАНТ" и специалност " Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства**"**

- 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.

- 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 .

Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Първият модул на обучението / теория/ ще се проведе на **07, 08, 09, 10 и 11 октомври 2024 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 1 модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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 12 и не по-малко от 6 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 **07.10.2024** от **10,00** часа. Заниманията ще се провеждат в **Дом на техниката**, гр. София, ул.”Г.С.Раковски” 108, 5 етаж, зала **№ 109**.

Регистрацията на участниците е на **07.10.2024 год. от 9,00 до 9,45** часа в офис 408, 4 етаж., а откриването на курса е от **10,00** ч. същия ден.

Цената за един участник е **650 лева / не се начислява ДДС/** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението – теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул. 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 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 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: Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България” , ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 01.10. 2024** г.Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ
в курс професия “ЛАБОРАНТ” в ХВП 07-11.10.2024

Име, презиме и фамилия .....……..….....

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

Сл. Адрес:П.Код……град……ул.№……Тел…….....

Данни за фактура: ЕИК ……Адрес:.....

М.О.Л. …….……. e-mail.....

Дата …… Подпис:.....