

# Съюз по хранителна промишленост

## П О К А Н А

за **ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ** за придобиване на Професионална квалификация по професията “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”

### СПЕЦИАЛНОСТ

**“Техник-технолог по качеството на храни и напитки”  
(трета квалификационна степен)**

**/ от 10.08. - 14.08. 2020 год./**

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 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 960 часа, от които 460 часа теория и 500 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, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

**Специфична задължителна професионална подготовка:**

*Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни*

*Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни*

*Биохимия на храните*

*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*

*Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит*

*/НАССР/БДС-ISO ,22000:2006,Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003*

*Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти*

Курсът е предназначен за специалисти, 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, консултантски фирми** и др.

- Курсът на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията “Техник –технолог по качеството на храни” и специалност “Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки”.

- 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 **10, 11, 12, 13 и 14. август. 2020 год.** в Дом на техниката в София, ул. “Г.С.Раковски” № 108, 5 етаж, зала № 503. 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 6 и не 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 **10.08.2020** от **10,00** часа. Заниманията ще се провеждат в **Дом на техниката**, гр. София, ул. ”Г.С.Раковски” 108, 5 етаж, зала **№ 503**.

Регистрацията на участниците е на **10.08.2020 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 **550 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. 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**

**ВІС 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 04. 08. 2020** г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

### **ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ за курс 10.08 -14.08.2020 качество**

**Име, презиме и фамилия** .....

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

Сл. Адрес:П.Код.....град.....ул.№..... Тел..... Данни за

фактура: ЕИК .....Адрес:.....

М.О.Л. .... e-mail.....

**Декларирам, че предоставените от мен данни могат да бъдат използвани за регистрацията на участието ми в курса!**

Дата .....

Подпис:.....