



ДЪРЖАВЕН ВЕСТНИК ^{БРОЙ} 9

ОФИЦИАЛНО ИЗДАНИЕ НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Вторник, 1 февруари 2022 г.

София

Цена 0,80 лв.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОФИЦИАЛНИЯ РАЗДЕЛ

Народно събрание		
✓ <u>Закон</u> за изменение и допълнение на Закона за енергетиката	2	
Министерски съвет		
✓ <u>Постановление № 9</u> от 27 януари 2022 г. за допълнение на Наредбата за реда за класифициране на растенията и веществата като наркотични, приета с Постановление № 293 на Министерския съвет от 2011 г.	3	
Министерство на земеделието		
✓ <u>Меморандум</u> за разбирателство между Министерството на земеделието на Република България и Министерството на земеделието, горите и водното стопанство на Република Северна Македония за сътрудничество в областта		
	на земеделието, аграрните науки, селските райони и горското стопанство като основа за водене на преговори	6
Министерство на образованието и науката		
✓ <u>Наредба № 1</u> от 26 януари 2022 г. за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“	7	
Комисия за регулиране на съобщенията		
✓ <u>Правила</u> за използване на радиочестотния спектър за електронни съобщителни мрежи от неподвижна радиослужба след издаване на разрешение	31	
✓ <u>Изменение и допълнение</u> на Правилата за свободно използване на радиочестотния спектър	36	

ОФИЦИАЛЕН РАЗДЕЛ**НАРОДНО СЪБРАНИЕ****УКАЗ № 47**

На основание чл. 98, т. 4 от Конституцията на Република България

ПОСТАНОВЯВАМ:

Да се обнародва в „Държавен вестник“ Законът за изменение и допълнение на Закона за енергетиката, приет от 47-ото Народно събрание на 27 януари 2022 г.

Издаден в София на 28 януари 2022 г.

Президент на Републиката:
Румен Радев

Подпечатан с държавния печат.
Министър на правосъдието:
Надежда Йорданова

ЗАКОН

за изменение и допълнение на Закона за енергетиката (обн., ДВ, бр. 107 от 2003 г.; изм., бр. 18 от 2004 г., бр. 18 и 95 от 2005 г., бр. 30, 65 и 74 от 2006 г., бр. 49, 55 и 59 от 2007 г., бр. 36, 43 и 98 от 2008 г., бр. 35, 41, 42, 82 и 103 от 2009 г., бр. 54 и 97 от 2010 г., бр. 35 и 47 от 2011 г., бр. 38, 54 и 82 от 2012 г., бр. 15, 20, 23, 59 и 66 от 2013 г., бр. 98 от 2014 г., бр. 14, 17, 35, 48 и 56 от 2015 г., бр. 42, 47 и 105 от 2016 г., бр. 51, 58, 102 и 103 от 2017 г., бр. 7, 38, 57, 64, 77, 83, 91 и 103 от 2018 г., бр. 17, 41 и 79 от 2019 г., бр. 25, 38 и 57 от 2020 г. и бр. 9 и 21 от 2021 г.)

§ 1. В чл. 11, ал. 1 цифрата „9“ се заменя с „5“.

§ 2. В чл. 12, ал. 1, т. 2 се правят следните изменения:

1. В буква „а“ думата „четирима“ се заменя с „двама“.

2. Букви „в“ и „г“ се отменят.

§ 3. В чл. 12б, ал. 1, т. 3 цифрата „6“ се заменя с „три“.

§ 4. В чл. 13 се правят следните изменения и допълнения:

1. В ал. 2, т. 1 и 2 след думата „председателя“ се добавя съюзът „и“, а думите „както и членовете, които са юрист и икономист“ се заличават.

2. В ал. 3, т. 1 думата „двама“ се заменя с „един“.

§ 5. В § 1 от допълнителните разпоредби т. 59 и 59а се изменят така:

„59. „Стаж в областта на енергетиката“ е служебен и/или трудов стаж, придобит на ръководна или експертна длъжност:

а) в държавни или общински органи, или органи на Европейския съюз за управление в областта на енергетиката;

б) в търговски дружества с предмет на дейност, подлежащ на лицензиране по този закон или съответното законодателство на държава – членка на Европейския съюз;

в) в търговски дружества с предмет на дейност в областта на финансите, счетоводството, търговията с финансови инструменти или банковото дело, свързани с енергийния сектор;

г) в търговски дружества с предмет на дейност, подлежаща на концесиониране по Закона за подземните богатства или съответното законодателство на държава – членка на Европейския съюз, свързани с енергийния сектор;

д) при осъществяване на научна или преподавателска дейност, свързана с управлението на дейностите в енергетиката.

59а. „Стаж в областта на водоснабдяването и канализацията“ е служебен или трудов стаж, придобит:

а) на ръководна или експертна длъжност в държавни или общински органи, или органи на Европейския съюз за управление на дейностите по водоснабдяване и канализация;

б) в търговски дружества с предмет на дейност, подлежащ на регулиране по Закона за регулиране на водоснабдителните и канализационните услуги или съответното законодателство на държава – членка на Европейския съюз;

в) при осъществяване на научна или преподавателска дейност, свързана с управлението на дейностите по водоснабдяване и канализация.“

Заклучителни разпоредби

§ 6. С влизането в сила на този закон се прекратяват мандатите на членовете на комисията с юридически стаж и стаж в областта на икономиката.

§ 7. В деня на влизането в сила на този закон чрез жребий се прекратява мандата на двама от членовете на Комисията за енергийно и водно регулиране със стаж в областта на енергетиката. Жребиът се провежда в Народното събрание измежду членовете на комисията със стаж в областта на енергетиката, чийто мандат не е изтекъл, по правила, приети от Комисията по енергетика.

§ 8. Законът влиза в сила от деня на обнародването му в „Държавен вестник“.

Законът е приет от 47-ото Народно събрание на 27 януари 2022 г. и е подпечатан с официалния печат на Народното събрание.

Председател на Народното събрание:
Никола Минчев

МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 9 ОТ 27 ЯНУАРИ 2022 Г.

за допълнение на Наредбата за реда за класифициране на растенията и веществата като наркотични, приета с Постановление № 293 на Министерския съвет от 2011 г. (обн., ДВ, бр. 87 от 2011 г.; изм. и доп., бр. 97 от 2013 г., бр. 70 от 2015 г., бр. 48 от 2016 г., бр. 6 и 88 от 2018 г., бр. 41 и 83 от 2019 г., бр. 81 от 2020 г. и бр. 50 от 2021 г.)

МИНИСТЕРСКИЯТ СЪВЕТ ПОСТАНОВИ:

§ 1. В приложение № 1 към чл. 3, т. 1 се правят следните допълнения:

1. След ред

-	AB-PINACA	N-[1-(аминокарбонил)-2-метилпропил]-1-пентил-1H-индазол-3-карбоксаид
---	-----------	--

се създават редове:

-	5Cl-AB-PINACA	N-[(2S)-1-амино-3-метил-1-оксобутан-2-ил]-1-(5-хлорофенил)индазол-3-карбоксаид
-	4F-ABUTINACA	1-(4-флуоробутил)-N-(трицикло[3.3.1.1 ^{3,7}]-дек-1-ил)-1H-индазол-3-карбоксаид
-	5F-AMB-PICA 5F-MMB-PICA MMB-2201	Метил (2S)-2-[[1-(5-флуоропентил)индол-3-карбонил]амино]-3-метилбутаноат

2. След ред

-	ADB-CHMINACA	N-(1-амино-3,3-диметил-1-оксобутан-2-ил)-1-(циклохексилметил)-1H-индазол-3-карбоксаид
---	--------------	---

се създават редове:

-	5F-ADBICA 5F ADB-PICA	N-(1-амино-3,3-диметил-1-оксобутан-2-ил)-1-5-флуоропентил)-1H-индол-3-карбоксаид
-	ADB-BUTINACA	(S)-N-(1-амино-3,3-диметил-1-оксобутан-2-ил)-1-бутил-1H-индазол-3-карбоксаид
-	ADB-PINACA	N-(1-амино-3,3-диметил-1-оксобутан-2-ил)-1-пентил-1H-индазол-3-карбоксаид

-	ADB-4en-PINACA	N-(1-амино-3,3-диметил-1-оксобутан-2-ил)-1-(пент-4-ен-1-ил)-1H-индазол-3-карбоксаид
---	----------------	---

3. След ред

-	AB-FUBINACA	N-(1-амино-3-метил-1-оксобутан-2-ил)-1-(4-флуоробензил)-1H-индазол-3-карбоксаид
---	-------------	---

се създават редове:

-	5F-3,5-AB-PFUPPYCA	(S)-N-(1-амино-3-метил-1-оксобутан-2-ил)-1-(5-флуоропентил)-3-(4-флуорофенил)-1H-пиразол-5-карбоксаид
-	6-APB	6-(2-аминопропил)бензофуран

4. След ред

Ацеторфин	-	(4,5α-епокси-7α-((R)-2-хидроксипентан-2-ил)-6-метокси-17-метил-6,14-етеноморфинан-3-ил)ацетат
-----------	---	---

се създава ред:

-	Бензилон BMDP	2-бензиламино-1-(3,4-метилendioксифенил) пропан-1-он
---	------------------	--

5. След ред

Дезоморфин	Дихидродезоксиморфин	4,5α-епокси-17-метил-морфинан-3-ол
------------	----------------------	------------------------------------

се създава ред:

-	Дезхлорокетамин DCK	2-фенил-2-(метиламино)-циклохексанон
---	------------------------	--------------------------------------

6. След ред

-	N,N Диетилтриптамин (Диетилтриптамин) (DET)	N,N-диетил-2-(1H-индол-3-ил)етанамин
---	---	--------------------------------------

се създава ред:

Диклазепам	-	7-хлоро-5-(2-хлорофенил)-1-метил-1,3-дихидро-2H-бензо[e][1,4]дiazепин-2-он
------------	---	--

7. След ред

-	2,5-диметокси-4-хлорамфетамин (DOC)	1-(4-хлоро-2,5-диметокси-фенил)пропан-2-амин
---	-------------------------------------	--

се създава ред:

Дифенидин	-	1-(1,2-дифенилетил)пиперидин
-----------	---	------------------------------

8. След ред

-	Дифенилпропинол (D2PM)	Дифенил(пиролидин-2-ил)метанол
---	------------------------	--------------------------------

се създава ред:

-	5-дихидробензофуран пировалерон 3-дезоксид-MDPV 5-DBFPV	1-(2,3-дихидробензофуран-5-ил)-2-(пиролидин-1-ил)пентан-1-он
---	---	--

9. След ред

Етиламфетамин	N-етиламфетамин	1-фенил-2-(етил-амино)пропан
---------------	-----------------	------------------------------

се създава ред:

-	Етилдезхлорокетамин O-PCE	2-(етиламино)-2-фенил-циклохексанон
---	---------------------------	-------------------------------------

10. След ред

Етриптамин	Алфа-етилтриптамин	1-(1H-индол-3-ил)бутан-2-амин
------------	--------------------	-------------------------------

се създават редове:

-	5F-EDMB-PICA	Етил 2-{{1-(5-флуоропентил)-индол-3-карбонил}амино}-3,3-диметилбутаноат
-	5F-EMB-PICA EMB-2201	Етил 2-{{1-(5-флуоропентил)-1H-индол-3-ил}формамино}-3-метилбутаноат
-	Изопропилфенилат	Пропан-2-ил 2-фенил-2-(пиперидин-2-ил) ацетат

11. След ред

Кетобемидон	-	1-[4-(3-хидроксифенил)-1-метил-4-пиперидил] пропан-1-он
-------------	---	---

се създава ред:

Клоназолам	Клонитразолам	6-(2-хлорофенил)-1-метил-8-нитро-4H-бензо[f][1,2,4] триазоло[4,3-a][1,4] диазепин
------------	---------------	---

12. След ред

(+)-Лизергид	N,N-диетил-D-лизергамид (LSD) (LSD-25)	N,N-диетил-6-метил-9, 10-дидехидроерголин-8бета-карбоксамид
--------------	--	---

се създават редове:

-	1P-LSD Диетиламид на 1-пропионил-лизергинова киселина	6aR,9R)-N,N-диетил-7-метил-4-пропаноил-6,6a,8,9-тетрахидроиндоло[4,3-fg] хиолин-9-карбоксамид
-	1cP-LSD Диетиламид на N1-(циклопропилметаноил)-лизергинова киселина	6aR,9R)-N,N-диетил-7-метил-4-циклопропилметаноил-4,6,6a,7,8,9-9хексахидроиндоло[4,3-fg] хиолин-9-карбоксамид

13. След ред

-	Макова слама	-
---	--------------	---

се създават редове:

-	4F-MDMB-BICA	Метил 2-{{1-(4-флуоробутил)-1H-индол-3-карбонил}амино}-3,3-диметилбутаноат
-	4CN-MDMB-BUTINACA	Метил 2-{{1-(4-цианобутил)-1H-индазол-3-ил}-формамино}-3,3-диметилбутаноат
-	MDMB-3en-BUTINACA	Метил (S)-2-(1-(бут-3-ен-1-ил)-1H-индазол-3-карбоксамидо)-3,3-диметилбутаноат

14. След ред

-	4-метилеткатинон (4-MEC)	1-(4-метилфенил)-2-(етиламино)-пропан-1он
---	--------------------------	---

се създава ред:

-	3-метилметкатинон 3-MMC	1-(3-метилфенил)-2-(метиламино)-пропан-1он
---	-------------------------	--

15. След ред

-	4-метокси-меткатинон (метедрон)	1-(4-метоксифенил)-2-(метиламино)-пропан-1он
---	---------------------------------	--

се създават редове:

-	3-метоксифенциклидин 3-MeO-PCP	1-[1-(3-метоксифенил)циклохексил]пиперидин
-	Мефедрен 5-MMPA	N-метил-1-(5-метилтиофен-2-ил)пропан-2-амин
-	MMB-4en-PICA MMB-022	Метил 3-метил 2-{{1-пент-4-ен-1-ил} 1H-индол-3-ил} формаидо} бутаноат

16. След ред

-	CUMYL-4CN-BINACA	1-(4-цианобутил)-N-(2-фенилпропан-2-ил)-1H-индазол-3-карбоксамид
---	------------------	--

се създава ред:

-	CUMYL-PEGACLONE	5-пентил-2-(2-фенилпропан-2-ил)-2,5-дихидро-1H-пиридо[4,3-b]индол-1-он
---	-----------------	--

17. След ред

Флуал-празолам	-	8-хлоро-6-(2-флуорофенил)-1-метил-4H-[1,2,4]триазоло[4,3-a][1,4]бензодиазепин
----------------	---	---

се създава ред:

Флуромазолам	-	8-бромо-6-(2-флуорофенил)-1-метил-4H-бензо[f][1,2,4]триазоло[4,3-a][1,4]дiazепин
--------------	---	--

18. След ред

-	4-Флуор-меткатинон (флефедрон) (4-FMC)	1-(4-флуорфенил)-2-(метиламино)-пропан-1он
---	--	--

се създават редове:

-	2-флуорорезхлорокетамин 2-FDCK	2-флуорофенил-2-метиламино-циклохексанон
-	Флуоретамфетамин	N-етил-1-(2-флуорофенил)пропан-2-амин

19. След ред

-	4-Флуороизобутирфентанил (4-FIBF) (pFIBF)	N-(4-флуорофенил)-2-метил-N-[1-(2-фенил-етил)пиперидин-4-ил]пропанамида
---	---	---

се създава ред:

-	3-флуорофенметразин 3-FPM	2-(3-флуорофенил)-3-метилморфолин
---	---------------------------	-----------------------------------

Допълнителна разпоредба

§ 2. С това постановление се въвежда разпоредба на Делегирана Директива (ЕС) 2021/802 на Комисията от 12 март 2021 г. за изменение на приложението към Рамково решение 2004/757/ПВР на Съвета във връзка с включването на новите психоактивни вещества метил 3,3-диметил-2-{{1-(пент-4-ен-1-ил)-1H-индазол-3-карбонил}амино}бутаноат (MDMB-4en-PINACA) и метил 2-{{1-(4-флуоробутил)-1H-индол-3-карбонил}амино}-3,3-диметилбутаноат (4F-MDMB-BICA) в определенията за „наркотици“ (ОВ, L 178, 20.05.2021).

Заклучителна разпоредба

§ 3. Постановлението влиза в сила от деня на обнародването му в „Държавен вестник“.

За министър-председател:

Калина Константинова

Главен секретар на Министерския съвет:

Красимир Божанов

МИНИСТЕРСТВА И ДРУГИ ВЕДОМСТВА

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО

МЕМОРАНДУМ

за разбирателство между Министерството на земеделието на Република България и Министерството на земеделието, горите и водното стопанство на Република Северна Македония за сътрудничество в областта на земеделието, аграрните науки, селските райони и горското стопанство като основа за водене на преговори (Одобрен с Решение № 556 от 2021 г. на Министерския съвет; изм. с Решение № 22 от 2022 г. на Министерския съвет. В сила от датата на подписването – 25 януари 2022 г.)

Министерството на земеделието на Република България и Министерството на земеделието, горите и водното стопанство на Република Северна Македония (наричани по-нататък „Страните“);

в желанието си да задълбочат съществуващите приятелски отношения между двете страни чрез развитие на сътрудничество в областта на земеделието, аграрните науки, развитието на селските райони и горското стопанство;

вземайки предвид нарастващата роля на науката и технологията в съвременното селскостопанско производство и,

спазвайки принципите за равенство и взаимна изгода и за двете страни, се споразумяха за следното:

Член 1

Страните се ангажират да насърчават и развиват двустранното сътрудничество в следните области:

1. Прилагане на Инструмента за предприемителна помощ;
2. Аграрни науки;
3. Горско стопанство;
4. Ловно стопанство;
5. Биологично производство и преработка на биологична земеделска продукция;
6. Биотехнологии в растениевъдството и животновъдството;
7. Селекция и репродукция в животновъдството;
8. Трансгранично сътрудничество в областта на селските райони;
9. Други области от взаимен интерес.

Член 2

Сътрудничеството между двете Страни по чл. 1 се осъществява в следните форми:

1. Обмен на научна и техническа информация и трансфер на експертни познания;

2. Обмен на опит и споделяне на добри практики;

3. Организиране на семинари, работни групи и обучения;

4. Разработване и изпълнение на съвместни научноизследователски програми в областите по чл. 1;

5. Техническо и административно сътрудничество;

6. Други форми на сътрудничество, договорени между Страните.

Формата и конкретните теми по областите на сътрудничество по ал. 1, както и времевият график са предмет на договорка между двете Страни, като заинтересованата Страна следва да ги заяви минимум 1 месец предварително.

Член 3

Разходите за международни пътувания на делегациите във връзка с осъществяване на дейностите по настоящия Меморандум за разбирателство ще се поемат от изпращащата държава.

Член 4

Всички спорове, които могат да възникнат между страните във връзка с прилагането или тълкуването на този Меморандум за разбирателство, се уреждат чрез консултации и преговори.

Член 5

Настоящият Меморандум за разбирателство не засяга правата и задълженията на Страните по което и да е международно споразумение, подписано от всяка една от Страните поотделно или съвместно с трета страна, както и правата и задълженията на Република България, произтичащи от членството ѝ в Европейския съюз.

Член 6

Настоящият Меморандум за разбирателство влиза в сила от датата на подписването от Страните за период от три (3) години, автоматично удължаван за следващи тригодишни периоди. Всяка една от Страните може да прекрати или измени този Меморандум за разбирателство с писмено уведомление по дипломатически път шест (6) месеца преди изтичането на съответния тригодишен период.

Прекратяването на действието на Меморандума за разбирателство няма да засегне изпълнението на задълженията, предвидени в договорите, сключени в рамките на този Меморандум за разбирателство през периода на действието му.

Член 7

Настоящият Меморандум за разбирателство може да бъде изменян и допълван по взаимно съгласие на Страните с писмени протоколи, представляващи неразделна част от него и влизащи в сила по реда на чл. 6.

Подписан в София на 25.01.2022 г. в два оригинални екземпляра, всеки един на официалните езици на Договарящите се страни – български език съгласно Конституцията на Република България и македонски език съгласно Конституцията на Република Северна Македония, като двата текста имат еднаква сила.

За Министерството
на земеделието
на Република
България:
д-р **Иван Иванов**,
министър

490

За Министерството
на земеделието, горите и
водното стопанство
на Република Северна
Македония:
Люпчо Николовски,
министър

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАРЕДБА № 1

от 26 януари 2022 г.

за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

Раздел I Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ от област на образование „Производство и преработка“ и професионално направление 541 „Хранителни технологии“ съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на трета степен на професионална квалификация за специалността 5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалността по чл. 2.

Раздел II Съдържание на държавния образователен стандарт

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

Преходни и заключителни разпоредби

§ 1. (1) Типовите учебни планове по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2022/2023 година за учениците, които от тази година започват обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

(2) Учениците, които са приети за обучение за придобиване на професионална квалификация по професията в системата на училищното образование до учебната 2021/2022 година включително, се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

(3) Лицата, навършили 16 години, които към влизане в сила на тази наредба се обучават в квалификационен курс, завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, по които са започнали.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование и отменя Наредба № 45 от 2012 г. за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ (ДВ, бр. 18 от 2012 г.).

§ 3. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в „Държавен вестник“.

Министър:
Николай Денков

Приложение
към чл. 2

Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

Професионално направление:				
541	„Хранителни технологии“			
Наименование на професията:				
541060	Техник-технолог по качеството на храни и напитки			
Код	Специалност	Степен на професионална квалификация	Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)
5410601	Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки	Трета	4	4

1. Изисквания към кандидатите

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или квалификационно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация съгласно Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО)

За придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., посл. изм. със Заповед № РД-09-4493 от 18.11.2021 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- за ученици – завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или придобито средно образование.

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на трета степен на професионална квалификация е придобита втора степен на професионална квалификация по професия от област на образование „Производство и преработка“.

Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.

1.2. Валидиране на професионални знания, умения и компетентности

Придобиването на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ или по част от нея чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето се осъществява съгласно Наредба № 2 от 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 г.).

2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Техник-технологът по качеството на храни и напитки изпълнява оперативните процедури, чрез които се осигуряват мониторинг, контрол и управление на системите за добри производствени практики, безопасност и качество при производство, търговия, експедиция и предлагане на храни и напитки.

Техник-технологът по качеството на храни и напитки осъществява контрол върху състоя-

нието и начина на използване на площадките, сградите, инсталациите и прилежащите им пространства, техническото и материалното оборудване, транспортните средства, свързани с производството и търговията с храни; суровините, съставките, добавките и другите продукти, които се използват за производство на храни; миещите, почистващите, дезинфекционните и дезинсекционните препарати и процеси; материали и предмети, предназначени да влязат в контакт с храните, полуготовите и готовите храни и напитки; всички етапи на производство, преработка, съхранение и дистрибуция на храни и напитки; хигиената на лицата, които влизат пряко или косвено в контакт със суровините, материалите и готовите продукти.

Техник-технологът по качеството на храни и напитки прилага методи и техники за мониторинг и инспекция на обектите на контрол чрез вземане на проби и анализ на различни показатели (органолептични, физикохимични, микробиологични), извършване на бързи тестове за анализ, отчитане на технологични параметри на контролно-измервателната апаратура. Въвежда данните от наблюдения, отчитане, анализи, измервания, контролира правилното съставяне и състояние на записите при документиране на системите за безопасност и качество, поддържа архив, съхраняващ записите за осигуряване идентификация и проследимост на продукта.

Техник-технологът по качеството на храни и напитки разбира и интерпретира резултатите от мониторинга и при отклонения докладва пред ръководството за предприемане на корективни действия с цел предотвратяване появата на несъответствия с изискванията на системата за безопасност и системата за качество и контролира тяхното изпълнение. Следи за поява на рекламации, както и за предприетите спрямо тях коригиращи и превантивни действия.

Техник-технологът по качество на храни и напитки отговаря за вярното и точното отразяване на всички данни и информация във връзка с осъществяваната дейност; уведомява ръководството при възникване на проблеми, свързани с продуктите и процесите във връзка със системите за управление на качеството и безопасността на продуктите. При изпълнение на преките си задължения носи отговорност за опазване на фирмена тайна и поверителна информация. По време на работа трябва да е отговорен за своето здраве и безопасност, за безопасността на своите колеги и за опазване на околната среда.

За успешното упражняване на професията техник-технологът по качеството на храни и напитки трябва да бъде наблюдателен, прецизен и точен при изпълнение на трудовите си дейности, да работи с чувство на отговорност – самостоятелно и в екип, да общува безконфликтно и оперативно да решава проблемни

ситуации, възникнали в процеса на работа, да притежава нагласа за надграждане на знания и умения, за самостоятелно усвояване на нови компетенции, необходими за променящите се условия на труд.

Работата на техник-технолога по качеството на храни и напитки изисква умения за работа с компютър и използване на специализирани програмни продукти, технически средства за измерване и контрол, уреди и инструменти за вземане на проби, лабораторно оборудване.

Производството на храни и напитки се осъществява в различни по своя обем и организация на производство предприятия. Производствените процеси в хранителната индустрия обикновено са непрекъснати, имат голям обем продукция, докато в заведенията за хранене, малките цехове и работилници за хранителни изделия се прилагат повече ръчни операции, продуктите са с по-голямо разнообразие и по-малък обем. Спецификата на производствените условия определя и различен подход и организация при упражняване на професията техник-технолог по качеството на храни и напитки.

При изпълнение на своите задължения може да бъде изложен на вредни влияния, което налага използването на защитно облекло и екипировка.

Придобилият трета степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ може да работи в предприятия за производство и преработка на храни и напитки, в заведения за хранене и търговия с храни.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

След придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ обучаваният има право да се обучава по друга професия от професионално направление „Хранителни технологии“, като обучението му по общата задължителна професионална подготовка и част от отрасловата задължителна професионална подготовка се зачитат.

При продължаващото професионално обучение се организира обучение за усвояване на единиците резултати от ученето, които лицата не притежават.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД – 2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-105 от 23.12.2020 г.

Придобилите трета степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ могат да постъпват на работа на длъжности (професии) от следните единични групи: 3119-3017 Техник,

технолог на алкохолни и безалкохолни напитки, 3119-3018 Техник, технолог на захар и захарни изделия, 3119-3019 Техник, технолог на месо и месни продукти, 3119-3020 Техник, технолог на мляко и млечни изделия, 3119-3021 Техник, технолог на растителни масла и сапуни, 3119-3022 Техник, технолог на хляб и хлебни изделия, 3119-3023 Техник, технолог, зърносъхранение, зърнопреработване и фуражи, 7515-1001 Дегустатор и окачествител на храни и напитки, 7543-3004 Инспектор, качество на производствени процеси, 7543-3010 Контрольор, качество, 7543-2011 Специалист, качество, полуфабрикати и готова продукция, както и други длъжности, включени при актуализиране на НКПД.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

3.1. Списък на Единиците резултати от учене (ЕРУ) и резултати от учене (РУ) по видове професионална подготовка

ЕРУ по обща професионална подготовка – единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд

1.1. РУ Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

1.2. РУ Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава основните характеристики на производствената дейност в предприятие

ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава основите на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

3.3. РУ Участва в разработването на бизнес план

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за всички професии от професионално направление „Хранителни технологии“ – трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 4. Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

4.1. РУ Обработва информация с ИКТ

4.2. РУ Осъществява комуникация посредством ИКТ

4.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ

4.4. РУ Осигурява защита на електронната среда

4.5. РУ Решава проблеми при работата с ИКТ

ЕРУ 5. Комуникация и чужд език

5.1. РУ Общува ефективно в работния екип

5.2. РУ Осъществява ефективна бизнес комуникация

5.3. РУ Владее чужд език, свързан с професионалната дейност

ЕРУ 6. Хигиена и безопасност на храни и напитки

6.1. РУ Познава и спазва хранителното законодателство в частта, свързана с осъществяване на своята дейност

6.2. РУ Прилага мерки за осигуряване на личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията

6.3. РУ Познава и спазва основните принципи на системата за анализ на опасностите и критични точки на контрол – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)

ЕРУ 7. Организация и контрол на производствения процес

7.1. РУ Прилага процедури за осигуряване спазването на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана

7.2. РУ Извършва дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството

7.3. РУ Документира изпълнението на програми и системи за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност

7.4. РУ Организира дейностите, свързани с правилното влагане на суровините, материалите и полуфабрикатите и тяхното съхранение

7.5. РУ Организира производствения процес, за който отговаря

7.6. РУ Поддържа естетика и дизайн в производството

7.7. РУ Участва в тестване на иновативни продукти

7.8. РУ Организира поддръжката на технологичното оборудване, с което работи, и информира компетентните лица за необходимостта от ремонтни дейности

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ – трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 8. Безопасност на храните

8.1. РУ Участва в контрола по изпълнението на процедурите по добри производствени практики (ДПП), добри хигиенни практики (ДХП), добри лабораторни практики (ДЛП)

8.2. РУ Прилага основните принципи на системата за анализ на опасностите и контрол на критични точки – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)

8.3. РУ Систематизира, обобщава и архивира информацията за производствения процес

ЕРУ 9. Участва в контрола на качеството на храните

9.1. РУ Прилага принципите, структурата и съдържанието на системите за управление на качеството

9.2. РУ Следва процедурите и документите за контрол и управление на качеството на храните

9.3. РУ Прилага програмите и изискванията за осъществяване на дейности по контрол на качеството

ЕРУ 10. Организация и методи на технологичен контрол

10.1. РУ Същност, цел и задачи на технологичния контрол при производството на храни

10.2. РУ Методи за технологичен контрол при производство на храни

10.3. РУ Организация на технологичния контрол

ЕРУ 11. Микробиология на храните

11.1. РУ Познава характеристиките на основните видове микроорганизми

11.2. РУ Следи за правилното приложение на микробиологичните изисквания и критерии за хигиена и безопасност на процесите при производството на храни в предприятието

11.3. РУ Прави оценка на резултатите от микробиологичните анализи на различни групи храни

ЕРУ 12. Химия на храните

12.1. РУ Познава химичния състав и строежа на веществата, изграждащи суровини и материали за промишленото производство на храни

12.2. РУ Оценява биохимичната роля и технологичното значение на химичните вещества, съдържащи се в суровините и материалите

ЕРУ 13. Технология и техника за производство на храни

13.1. РУ Прилага технологията и техниката за производство на храни от растителен произход

13.2. РУ Прилага технологията и техниката за производство на храни от животински произход

ЕРУ 14. Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост

14.1. РУ Анализира технологичната характеристика на основни суровини от растителен и животински произход

14.2. РУ Анализира технологичната характеристика на промишлени, природни суровини и хранителни добавки

14.3. РУ Анализира технологичната характеристика на спомагателни материали за производство на храни и напитки

ЕРУ 15. Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост

15.1. РУ Познава механични и хидромеханични процеси, машини и съоръжения

15.2. РУ Познава топлинни, термодинамични и масообменни процеси и апарати

15.3. РУ Познава биохимични, микробиологични и химични процеси и апарати

ЕРУ 16. Основи на технологията на хранителните продукти

16.1. РУ Владее биохимичните основи на технологията на хранителните продукти

16.2. РУ Владее микробиологичните основи на технологията на хранителните продукти

16.3. РУ Владее основни процеси, машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост

3.2. Описание на единиците резултати от учене (ЕРУ)

ЕРУ по общата професионална подготовка – единна за всички професии с трета степен на професионална квалификация
ЕРУ 1

Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по Националната квалификационна рамка (НКР):	4
Ниво по Европейската квалификационна рамка (ЕКР):	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 1.1:	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място • Назовава знаците и сигналите за осигуряване на ЗБУТ • Запознат е с нормативните разпоредби, касаещи осигуряването на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност и за свързаните трудови дейности • Представя информация за рисковете за здравето и безопасността при работа и свързани с нея дейности • Разбира разпоредбите за провеждане на обучение и инструктаж на работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в прилагането на мерки за предотвратяване, намаляване и ограничаване на рисковете за здравето и безопасността при работа • Инструктира екипа, с който работи, по спазване на правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд (ако е приложимо) • Спазва прилагането на необходимите мерки за защита • Използва знаците и сигналите за осигуряване на ЗБУТ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Съдейства за изпълнение на трудовите дейности при спазване нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Участва в процеса за осигуряване на безопасност при работата • Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност • Грижи се за собствената безопасност и безопасността на другите участници в трудовия процес
Резултат от учене 1.2:	Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава разпоредбите за опазване на околната среда • Описва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци • Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Организира сортирането на опасни продукти и излезли от употреба материали, консумативи и други при спазване технологията за събиране и рециклиране • Организира съхранението на опасни продукти и излезли от употреба материали, консумативи и други при спазване технологията за събиране и рециклиране
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Познава възможните причини за замърсяване на околната среда и съдейства за тяхното предотвратяване
Резултат от учене 1.3:	Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва предпоставките за възникване на основните рискови и аварийни ситуации • Описва основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност • Изрежда основните стъпки за действие при аварии и аварийни ситуации • Изброява видовете травми и методите за оказване на първа помощ • Познава реда за установяване, регистриране, разследване и отчитане на трудови злополуки и професионални заболявания

Умения	<ul style="list-style-type: none"> Спазва мерките за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност Спазва правилата за действие при аварии и аварийни ситуации Предотвратява опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа Оказва първа помощ на пострадали при трудова злополука и авария
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Познава рисковете за възникване на пожар или аварийна ситуация и съдейства за тяхното предотвратяване Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Владее теоретичните знания за: осигуряване на безопасност и здраве при работа, превантивната дейност за опазване на околната среда, овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ на пострадали За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> Избира бързо и уверено най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ

ЕРУ 2

Наименование на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 2.1:	Познава основите на пазарната икономика
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Описва общата теория на пазарната икономика Изброява основните икономически проблеми Посочва ролята на държавата в пазарната икономика Изброява видовете икономически субекти в бизнеса
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Ориентира се относно функциите на различните икономически субекти Информира се за успешни практически примери за управление на различни бизнес начинания
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания
Резултат от учене 2.2:	Познава основните характеристики на производствената дейност в предприятие
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Посочва основите на пазарното търсене Описва принципите на пазарното предлагане Дефинира основни икономически понятия – приходи, разходи, печалба, рентабилност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява основни икономически понятия в контекста на дейността на организацията Прилага принципите на пазарно търсене и предлагане в дейността си
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да анализира основните икономически принципи в контекста на дейността на организацията
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Писмен изпит/тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет

Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания в областта на икономиката За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус
-------------------------------	---

ЕРУ 3

Наименование на единицата:	Предприемачество
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 3.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на предприемачеството • Обяснява принципите на предприемаческата дейност • Посочва видовете предприемачески умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира предприемаческите процеси, свързани с дейността му • Анализира практически примери за успешно управление на дейността на организацията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага нови идеи за ефективно изпълнение на трудовите дейности
Резултат от учене 3.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва характеристиките на предприемаческото поведение • Изрежда видовете предприемаческо поведение • Описва факторите, които влияят върху предприемаческото поведение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага в дейността си подходящи предприемачески идеи • Идентифицира нови пазарни възможности • Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата • Преосмисля поведението си при наличие на нови факти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага решения за оптимизиране на трудовите дейности, като прилага иновативно мислене
Резултат от учене 3.3:	Участва в разработването на бизнес план
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява основните елементи на бизнес плана • Описва изискванията и етапите при разработване на бизнес план • Посочва факторите на обкръжаващата пазарна среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира възможностите за развитие на дейността на дадена организация • Прилага изискванията за разработване на бизнес план
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • В екип разработва проект на бизнес план, като проявява гъвкавост и адаптивност към идеите на екипа
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за всички професии от професионално направление „Хранителни технологии“ – трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 4

Наименование на единицата:	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4

Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 4.1:	• Обработка информация с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява интернет търсачки • Обяснява употребата на филтри и оператори за търсене на информация в дигитална среда • Познава начини за оценка на надеждността на информацията в интернет • Посочва същността на WEB каналите (RSS и други) за получаване на информация • Описва начините за съхранение на цифрова информация на различни електронни носители • Посочва начините за създаване на поддиректории (папки) • Изброява начините за преместване на файлове от една поддиректория (папка) в друга • Познава различни програми за възпроизвеждане на даден тип цифрово съдържание (текст, изображение, аудио, видео) • Посочва различни доставчици на облачни услуги • Назовава източници за извличане на цифрови данни
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва търсачка за намиране на информация, като прилага различни филтри и използва оператори за търсене (символи и други) • Използва WEB канали (RSS и други) за получаване на информация • Сравнява информацията в различни източници • Оценява надеждността на информацията с помощта на набор от допълващи се критерии • Съхранява в различни формати цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, WEB страници и др.) по класифициран начин, използвайки поддиректории (папки) • Използва облачни услуги за съхранение на информация • Възпроизвежда записано цифрово съдържание
Компетентности	• Демонстрира свободно владееене на ИКТ при обработването на информация
Резултат от учене 4.2:	Осъществява комуникация посредством ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява доставчици на услугата електронна поща • Описва софтуер за аудио- и видеоразговори • Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове • Описва принципите за онлайн пазаруване и плащане • Изброява онлайн общности (социални мрежи), създадени за обмен на знания и опит в професионалната област като посочва публични и частни цифрови услуги • Обяснява предимствата от използване на електронен подпис • Запознат е с методите за общуване чрез мобилни устройства при взаимодействие с колеги и партньори • Познава дигиталния етикет при интернет общуване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва електронна поща • Използва разширени функции на софтуер за аудио- и видеоразговори • Споделя файлове, спазвайки правилата на онлайн комуникация • Използва електронни услуги като онлайн пазаруване, електронно банкиране, взаимодействие с институции и др. • Обменя знания и опит в онлайн общности • Прилага електронен подпис за авторизация • Ползва мобилни устройства при взаимодействие с колеги и партньори • Служи си с дигиталния етикет при интернет общуване
Компетентности	• Демонстрира свободно владееене на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 4.3:	Създава цифрово съдържание с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва функционалностите на софтуерите за създаване на цифрово съдържание от различен тип (текст, таблици, изображения, аудио, видео) • Посочва функционалностите на софтуерите за редакция на цифрово съдържание от различен тип (текст, таблици, изображения, аудио, видео)

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Създава цифрово съдържание (текст, таблици, изображения, аудио, видео) с различни оформлениа • Редактира създадено цифрово съдържание
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира свободно владееене на ИКТ при създаването на електронно съдържание
Резултат от учене 4.4:	Осигурява защита на електронната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва рисковете за сигурността при работа в електронна среда • Дефинира функциите на защитните стени и на антивирусните програми • Описва начините за защита на файлове с криптиране или с пароли • Посочва мерки за защита на дигиталните устройства и цифровото съдържание • Познава нормативите за защита на личните данни
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира подвеждащи и/или злонамерени съобщения и интернет страници • Активира филтри на електронна поща против нежелани съобщения • Разпознава файлове, представляващи зловреден софтуер • Променя настройките на защитната стена и на антивирусната програма • Защишава файлове с криптиране или с пароли • Прилага методи за защита на дигиталните устройства и цифровото съдържание • Прилага мерки за пестене на енергия • Използва техники за защита на личните данни в дигитална среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да защити комплексно от злонамерени действия електронната среда, в която работи, както и поверителността на личните данни
Резултат от учене 4.5:	Решава проблеми при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва начините за решаване на рутинни проблеми при използване на цифрови технологии • Изброява възможностите за актуализиране и подобряване на дигиталните си компетентности • Познава основни технологични подобрения в професионалната област
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Избира най-подходящия инструмент, устройство, приложение, софтуер или услуга за решаване на проблеми • Предлага творчески идеи при използването на дигитални технологии
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да разреши нерутинен проблем, възникнал при работа с ИКТ
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана със създаването, редакцията и оформлението на цифрово съдържание <p>Средство 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с противодействие срещу злонамерено електронно съобщение <p>Средство 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на задача, свързана с инсталирането, преинсталирането и промяната на настройки на устройство и съпътстващия го софтуер
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1, 2, 3, 4 и 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен/компютърен кабинет • Персонален компютър или лаптоп • Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<p>За средства 1, 2, 3, 4 и 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време <p>Демонстрирани са знания, умения и компетентности, свързани с използването на ИКТ</p>

ЕРУ 5

Наименование на единицата:	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 5.1:	Общува ефективно в работния екип
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Посочва отделните длъжности в екипа • Описва взаимоотношенията и йерархичните връзки в екипа • Изброява принципите за ефективна работа в екип • Описва правилата за предаване на информация между членовете на работния екип • Познава професионалните ценности и етичните норми в екипната работа
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва йерархията в екипа • Спазва принципите за ефективна работа в екип • Участва при разпределяне на задачите, съдейства и търси помощ от членовете на екипа • Прилага правилата за предаване на информация между членовете на работния екип • Формулира проблеми и решения като представя случаи от практиката си • Спазва конфиденциалност и проявява дискретност
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес и проявява отговорност при изпълнение на задълженията си
Резултат от учене 5.2:	Осъществява ефективна бизнес комуникация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва етичните норми в комуникацията • Изрежда правилата за вербална и невербална комуникация • Посочва адекватното поведение при конфликт • Изброява правилата и изискванията за делова кореспонденция
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Води делова комуникация – писмена и устна • Предоставя необходимата информация за удовлетворяване изискванията на клиентите • Съдейства за разрешаване на конфликтни ситуации
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Провежда ефективна устна и писмена комуникация с колеги и клиенти, спазвайки изискванията за делово общуване
Резултат от учене 5.3:	Владее чужд език, свързан с професионалната дейност
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основната професионална терминология на чужд език • Изброява източници за информация в професионалната област на чужд език • Изрежда основните области на приложимост на чужд език по професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, документация и други) • Използва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници • Използва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с колеги и клиенти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Владее чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява комуникация по професионални теми • Разчита специализирана документация на чужд език
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададена ситуация
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет

Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира задълбочени знания относно ефективното общуване в работна среда За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Провежда разговори по професионални теми на чужд език
-------------------------------	---

ЕРУ 6

Наименование на единицата:	Хигиена и безопасност на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 6.1:	Познава и спазва хранителното законодателство в частта, свързана с осъществяване на своята дейност
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва нормативните актове в областта на храните • Обяснява вътрешнофирменото устройство • Изброява изискуемите документи за попълване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Попълва фирмени документи • Следи за спазването на нормативните актове
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е стриктно да спазва хранителното законодателство, като проявява отговорност и ангажираност
Резултат от учене 6.2:	Прилага мерки за осигуряване на личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на процесите на миене и дезинфекция • Дефинира добрите производствени практики (ДПП)/стандарти и добрите хигиенни практики (ДХП)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира изпълнението на ДХП и ДПП • Разяснява необходимостта и важността от спазване на процедурите • Попълва технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да прилага мерки за осигуряване на лична хигиена, хигиена на помещенията и на производството, като проявява отговорност и ангажираност
Резултат от учене 6.3:	Познава и спазва основните принципи на системата за анализ на опасностите и критични точки на контрол – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява принципите, структурата и процедурите на системата HACCP • Обяснява изискванията към системите за безопасност на храните, регламентирани с нормативните актове и стандарти – ISO 22000:2005, Закона за храните и други
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Установява опасностите от физичен, химичен и микробиологичен произход, анализира нивото на риска при възникването им • Оценява значението на критичните контролни точки и установените критични граници за безопасното осъществяване на производствената технология • Контролира програмите и спазва установените процедури за мониторинг на критичните контролни точки • Информира ръководството и предприема действия според писмените инструкции при отклонение от допустимите нива на показателите в критичните контролни точки и спазва процедура за коригиращи действия • Участва в процедури по верификация • Участва при проверка състоянието и верността на записите при документиране на системата за безопасност • Участва в архивиране и съхраняване на записите за осъществяване идентификация и проследимост
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в контрола на системата за мониторинг на критичните контролни точки при функциониране на HACCP – план при производство на храни и напитки

Средства за оценяване:	Средство 1: • Решаване на тест/писмен изпит Средство 2: • Решаване на практическа задача, свързана с хигиената и безопасността на храни и напитки
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1 и 2: • Учебен кабинет/реална работна среда
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с хигиената и безопасността на храни и напитки За средство 2: • Демонстрира професионални умения при участие в контрола по изпълнението на ДХП и ДПП • Демонстрира професионални умения при участие в контрола на системата за мониторинг на критичните контролни точки при функциониране на НАССР – план при производство на храни и напитки

ЕРУ 7

Наименование на единицата:	Организация и контрол на производствения процес
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 7.1:	Прилага процедури за осигуряване спазването на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва опасностите и оценява рисковете в зависимост от спецификата на технологичния процес • Обяснява правилата за безопасност и реагира адекватно в случай на пожар или други възникнали злополуки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира спазването на санитарно-хигиенните норми в производството • Контролира спазването на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд • Следи за правилното използване на личните предпазни средства от членовете на екипа, който ръководи • Оказва долекарска помощ на пострадал
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е стриктно да съблюдава правилата за безопасна работа в производството
Резултат от учене 7.2:	Извършва дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда мерките за предотвратяване на замърсяването на околната среда • Изброява технологичните процеси по отношение на нормите за опазване на околната среда (води, почви, въздух) • Описва националното и европейското екологично законодателство
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира технологичните процеси по отношение на нормите за опазване на околната среда (води, почви, въздух) • Съблюдава спазването на националното и европейското екологично законодателство и работи в съответствие с изискванията за опазване на околната среда • Инициира прилагането на превантивни и коригиращи мерки за предотвратяване на замърсяването на околната среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да осъществява контрол на дейностите, свързани с опазване на околната среда, в съответствие с националното и европейското екологично законодателство
Резултат от учене 7.3:	Документира изпълнението на програми и системи за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава принципите и същността на системите за осигуряване и управление на качеството при производството на храни и напитки • Познава изискванията на ISO 9001:2015 към системите за качество

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага вътрешнофирмената нормативна уредба • Участва в контрола на условията на производство и изпитването на продукта в съответствие с плановете по качеството; следи за условията на съхранение на готовото изделие • Следи записите при документиране на системата за качество и докладва на прекия си ръководител • Събира и обработва информация за удовлетвореността на клиента, следи за поява на рекламации и за предприетите спрямо тях коригиращи и превантивни действия и ги съобщава на прекия си ръководител • Участва в контрола по обозначенията на етикета на готовото изделие
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в контрола по процедурите за управление на системите за качество при производство на храни и напитки
Резултат от учене 7.4:	Организира дейностите, свързани с правилното влагане на суровините, материалите и полуфабрикатите и тяхното съхранение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава технологичните изисквания • Познава същността на физикохимичния анализ • Дефинира същността на микробиологичния анализ • Дефинира същността на сензорния анализ • Познава инструкциите за анализ на изходните суровини, полуфабрикати и готовата продукция • Познава контролните и критичноконтролните точки от технологичния процес • Познава лабораторната документация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в контрола на параметрите на технологичния процес • Извършва физикохимичен анализ • Извършва микробиологичен анализ • Извършва сензорен анализ • Организира спазване на инструкциите за анализ на суровините • Попълва технологичен дневник
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да извърши прецизен анализ на изходните суровини, полуфабрикати и готовата продукция като проявява отговорност и ангажираност
Резултат от учене 7.5:	Организира производствения процес, за който отговаря
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва технологичната схема на производствения процес • Характеризира етапите на съответното производство и обяснява значението
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Отчита, анализира и оценява стойностите на показателите за оперативен контрол на технологичните операции и процеси и ги докладва на прекия си ръководител • Интерпретира значението на показателите за технологията на съответното производство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да взема участие в организацията и контрола на технологичния процес за производство на храни и напитки
Резултат от учене 7.6:	Поддържа естетика и дизайн в производството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните елементи на производствената среда. • Познава елементите за влияние на естетизацията върху производителността на труда • Описва елементите и функциите на промишления дизайн • Познава изискванията към дизайна на опаковките
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага елементите на естетизацията в производствената среда • Използва елементите и функциите на промишления дизайн • Организира и контролира изискванията към дизайна на опаковките
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да поддържа естетика и дизайн на готовите продукти, като проявява отговорност и ангажираност
Резултат от учене 7.7:	Участва в тестване на иновативни продукти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава новите технологии в областта на хранителните технологии • Знае технологичните показатели • Знае устройството и начина на работа на новото оборудване • Знае изискванията на ДХП и ДПП и безопасните условия на труд • Познава технологичната документация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с ново оборудване и прилага нови технологии • Спазва стриктно инструкциите за тестове на новата технология • Подготвя компонентите • Участва в инспекцията и контрола по изпълнението на ДХП и ДПП • Попълва технологичен дневник

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да участва в производството на иновативни продукти, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност
Резултат от учене 7.8:	Организира поддръжката на технологичното оборудване, с което работи и информира компетентните лица за необходимостта от ремонтни дейности
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване Познава режима на работа на технологичното оборудване Познава правилата за безопасна работа с технологичното оборудване Познава техническата документация на технологичното оборудване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Разчита техническа документация Контролира режима на работа на технологичното оборудване Изготвя инструкции за безопасна работа с технологичното оборудване Спазва и контролира спазването на инструкциите за безопасна работа с технологичното оборудване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да участва в организацията по поддръжката на технологичното оборудване
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Решаване на практическа задача, свързана с организацията и контрола на технологичния процес
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет <p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрирани са теоретични знания, свързани с технологичния процес <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрира професионални умения при контролирането на технологичния процес Демонстрира професионални умения при контрол на системата за мониторинг на критичните контролни точки при функциониране на НАССР – план при производство на храни и напитки

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ – трета степен на професионална квалификация

ЕРУ 8

Наименование на единицата:	Безопасност на храните
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 8.1:	Участва в контрола по изпълнението на процедурите по добри производствени практики (ДПП), добри хигиенни практики (ДХП), добри лабораторни практики (ДЛП)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава същността и съдържанието на ДПП, ДХП, ДЛП Представя методите за контрол на безопасността
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Подпомага изготвянето на технологични инструкции Участва в контрола по изпълнението на ДХП, ДЛП и ДПП; Извършва контролни анализи за съпоставка на резултатите от експресните и стандартните методи за анализ и ги докладва на прекия си ръководител
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е прецизно да участва в извършването на вътрешен одит в съответствие с изискванията на системата НАССР и в изготвянето на доклад с предписания съобразно изискванията
Резултат от учене 8.2:	Прилага основните принципи на системата за анализ на опасностите и контрол на критични точки – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността и принципите на HACCP • Изрежда опасности от физичен, химичен, биологичен и микробиологичен произход • Дефинира понятието контролна точка, критична контролна точка и критични граници • Представя същността и целите на мониторинга • Описва коригиращи действия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Установява опасности от физичен, химичен, биологичен и микробиологичен произход и определят равнището на риска • Участва в контрола на дейностите при извършване на мониторинг и прилагане на коригиращи действия • Участва в контрола на дейностите по регистриране на параметри и показатели за безопасност • Работи с технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да взема участие в контрол на ККТ в производствения процес • Способен е да взема участие при контрол на работните формуляри със записи за извършване на мониторинга и предприетите коригиращи действия
Резултат от учене 8.3:	Систематизира, обобщава и архивира информацията за производствения процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава съдържанието на записите, работните карти и формулярите • Изброява елементите на записите, работните карти и формулярите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в контрол по състоянието и верността на записите при документиране на системата за безопасност • Архивира и съхранява записите за осъществяване идентификация и проследимост и докладва на прекия си ръководител
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е прецизно и професионално да изготвя и архивира записи, с цел идентификация и проследимост на продукта
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача, свързана със съставяне на работни карти и технологични инструкции
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на ДПП и ДХП • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на понятия като опасност, риск, критична контролна точка, критична точка, критични граници, мониторинг, коригиращи действия и верификация • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с изготвяне и архивиране на записите от контролната дейност <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения за контрол на изпълнението на ДХП и ДПП • Демонстрирани са професионални умения при контрол на системата за мониторинг на коригиращите действия. • Демонстрирани са професионални умения за контрол при изготвяне и съхранение на записи

ЕРУ 9

Наименование на единицата:	Участва в контрола на качеството на храните
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4

Резултат от учене 9.1:	Прилага принципите, структурата и съдържанието на системите за управление на качеството (СУК)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира принципите на системите за управление на качеството • Описва структурата на системите за управление на качеството • Представя съдържанието на системите за управление на качеството
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага принципите на дейностите по контрол и управление на качеството • Прилага и изискванията за осъществяване на дейностите по контрол и управление на качеството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е отговорно да прилага дейности по осъществяване на СУК
Резултат от учене 9.2:	Следва процедурите и документите за контрол и управление на качеството на храните
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава процедурите за контрол и управление на качеството • Описва документите за контрол и управление на качеството
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага процедурите за контрол и управление на качеството • Изготвя документи, свързани с осъществяване на дейностите по контрол и управление на качеството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да прилага вътрешнофирмената уредба на СУК
Резултат от учене 9.3:	Прилага програмите и изискванията за осъществяване на дейности по контрол и управление на качеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава програмите за осъществяване на дейности по контрол и управление на качеството; • Познава предназначението, съдържанието и изискванията към документите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира правилното съставяне и състояние на документите • Прилага програмите и изискванията за осъществяване на дейности по контрол и управление на качеството
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да прилага програмите и изискванията за осъществяване на дейностите по контрол и управление на качеството и правилното съставяне на документите
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача/казус
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността, съдържанието, принципите и структурата на СУК <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения при осъществяване на дейности за контрол при внедряване и приложение на СУК • Демонстрирани са професионални умения при осъществяване на дейности за контрол при правилното съставяне и изготвяне на документи

ЕРУ 10

Наименование на единицата:	Организация и методи на технологичен контрол
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 10.1:	Същност, цел и задачи на технологичния контрол при производството на храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността, целта и задачите на технологичния контрол при производството на храни • Дефинира методите за технологичен контрол • Описва технологичната документация при производство на храни

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Установява отклонения от качеството и опасности от физичен, химичен, биологичен и микробиологичен произход • Участва при определяне равнището на риска • Работи с технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в планирането на технологичния контрол при производството на храни
Резултат от учене 10.2:	Методи за технологичен контрол при производство на храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда физични и физикохимични методи за контрол на технологичния процес • Описва химични и микробиологични методи за контрол на технологичния процес • Изрежда сензорни методи за контрол
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага основните методи на технологичен контрол • Взема средна проба от суровини, полуфабрикати и готови продукти • Извършва контролни анализи за съпоставка на резултатите от експресните и стандартните методи за анализ • Работи с технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в осъществяването на технологичен контрол на производствения процес
Резултат от учене 10.3:	Организация на технологичния контрол
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва изискванията за организацията на входящия контрол на суровините и материалите • Описва изискванията за организацията на контрола на технологичните процеси и операции • Описва изискванията за организацията на контрола на готовите продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в организацията на методите за контрол на производството • Участва при определянето на основни качествени показатели
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в организацията и проследяването на входящ, текущ и изходящ контрол на производствения процес
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача, свързана със съставяне на работни карти и технологични инструкции
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността, цели и задачи на технологичния контрол при производството на храни • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на методите за технологичен контрол при производство на храни • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с организация на технологичния контрол <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения при установяване отклонения от качеството и опасности от физичен, химичен, микробиологичен произход • Демонстрирани са професионални умения при прилагане на основните методи на технологичен контрол и определяне на основни качествени показатели • Демонстрирани са професионални умения при организация на методите за контрол на производството и определяне на основни качествени показатели

ЕРУ 11

Наименование на единицата:	Микробиология на храните
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4

Резултат от учене 11.1:	Познава характеристиките на основните видове микроорганизми
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава характеристиките на основните групи микроорганизми • Познава полезната и вредната микрофлора при производството на храни; ролята на микроорганизмите за санитарно-хигиенния контрол и безопасността на храните • Познава ролята на микроорганизмите за санитарно-хигиенния контрол и безопасността на храните • Познава същността и влиянието на факторите на технологичната обработка върху микроорганизмите • Дефинира понятия като „закваска“, „индикаторни микроорганизми“, „дезинфекция“, „стерилизация“ и др.
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с лабораторен микроскоп • Приготвя и наблюдава микроскопски препарати • Приготвя хранителни среди за микроорганизми • Извършва микробиологични посявки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да прилага техники за работа с микроорганизми • Способен е да прилага микробиологични методи за контрола на хигиената и безопасността на храните
Резултат от учене 11.2:	Следи за правилното приложение на микробиологичните изисквания и критерии за хигиена и безопасност на процесите при производство на храни в предприятието
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава микробиологичните изисквания и критерии за хигиената в производство • Познава микробиологичните изисквания и критерии за безопасност на храните
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Установява опасности от микробиологичен произход и участва при определяне равнището на риска • Извършва контролни анализи за съпоставка на резултатите от експресните и стандартните методи за анализ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да прилага методите за контрол на хигиената и безопасността на процесите на производство
Резултат от учене 11.3:	Прави оценка на резултатите от микробиологичните анализи на различни групи храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава съдържанието на записите от микробиологичните анализи, работните карти и формулярите • Изрежда опасности от микробиологичен произход
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в контрола на дейностите при извършване на мониторинг и прилагане на коригиращи действия • Систематизира, обобщава и архивира информацията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва при осъществяване на контрол, свързан с опасности от микробиологичен произход в производствения процес
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача, свързана със съставяне на работни карти и технологични инструкции
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с морфологията, растежа и развитието на микроорганизмите • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на полезната и вредната микрофлора при производство на храни • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с ролята на микроорганизмите за санитарно-хигиенния контрол и безопасността на храните • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с микробиологичните изисквания и критерии за хигиената на процесите на производство и безопасност на храните в предприятието <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения при работа с микроорганизми и приготвяне на микроскопски препарати • Демонстрирани са професионални умения за работа с микроскоп, лабораторни уреди и стъклария • Демонстрирани са професионални умения при извършване на микробиологични анализи на храни

ЕРУ 12

Наименование на единицата:	Химия на храните
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 12.1:	Познава химичния състав и строежа на веществата, изграждащи суровини и материали за промишленото производство на храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва химичния състав на храните • Дефинира основните химични свойства на веществата • Описва химичните промени на веществата под влияние на технологичните обработки и тяхното влияние върху качеството при технологичната обработка и съхранението на суровини, материали и готови продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Записва свойствата с химични уравнения • Обяснява химичните и физикохимичните промени на веществата • Прави класификация на съединенията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да прилага теоретични знания по химичния състав на веществата от неорганичен и органичен произход в конкретни практически ситуации
Резултат от учене 12.2:	Оценява биохимичната роля и технологичното значение на химичните вещества, съдържащи се в суровините и материалите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира биологичните функции и значение на неорганичните и органични съединения в суровините и материалите за производство на храни • Описва промените на веществата и тяхното влияние върху качеството при технологичната обработка и съхранението на суровини, материали и готови продукти • Познава физиологичното им въздействие върху човешкия организъм
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява биохимичните промени на веществата • Обяснява ролята на ензимите, витамините, органичните киселини, хранителните добавки за качеството на храните
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да установява връзка между промените на веществата при технологичната обработка и качеството на храните
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача, свързана със съставяне на работни карти и технологични инструкции
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на химичния състав на веществата от неорганичен и органичен произход • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на промените на веществата и тяхното влияние върху качеството при технологичната обработка и съхранението на суровини, материали и готови продукти • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с физиологичното им въздействие върху човешкия организъм <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения при записване на свойствата с химични уравнения и класификация на съединенията • Демонстрирани са професионални умения при извършване на качествени реакции и анализи на вещества

ЕРУ 13

Наименование на единицата:	Технология и техника за производство на храни
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 13.1:	Прилага технологията и техниката за производство на храни от растителен произход
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира характеристиката и класификацията на промишлено произведените храни от растителен произход • Описва същността на технологичните процеси и последователността на технологичните операции • Познава основното технологично оборудване • Познава използваните технически средства за контрол
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Отчита, регистрира, обработва и анализира показания и данни от различни източници • Осъществява ефективна комуникация, като участва в работен екип • Прилага теоретичните знания в изменящи се ситуации в практиката • Работи с технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в осъществяване на контрол в производствения процес на храни от растителен произход
Резултат от учене 13.2:	Прилага технологията и техниката за производство на храни от животински произход – месо и месни продукти, млечни продукти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва характеристиката и класификацията на промишлено произвежданите храни от животински произход • Дефинира същността на технологичните процеси и последователността на технологичните операции • Познава основното технологично оборудване • Познава използваните технически средства за контрол
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Отчита показания и данни от различни източници • Анализира показания и данни от различни източници • Прилага теоретичните знания в изменящи се ситуации в практиката • Работи с технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в осъществяване на контрол в производствения процес на производство на храни от животински произход
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача, свързана със съставяне на работни карти и технологични инструкции
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с характеристиката и класификацията на храните от растителен и животински произход • Демонстрирани са знания за целта и същността за технологичната обработка при производство на храни от растителен и животински произход • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с технологичното оборудване <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са професионални умения при изготвяне на принципна технологична схема • Демонстрирани са професионални умения за контрол на технологичните процеси • Демонстрирани са професионални умения за контрол при изготвяне и съхранение на записи • Демонстрирани са професионални умения при използване на технически средства за контрол на производството

ЕРУ 14

Наименование на единицата:	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 14.1:	Анализира технологичната характеристика на основни суровини от растителен и животински произход
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда видовете суровини и материали за производството на храни и напитки от растителен и животински произход • Познава техния химичен състав, употреба, технологична характеристика • Описва процесите, които настъпват при съхранение на суровините, промените и начините на регулирането им • Дефинира условията и сроковете на съхранение на суровини и материали за производство на храни и напитки от растителен и животински произход
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава различни видове и сортове суровини • Прави преценка на хранителната стойност и технологичните качества на суровините • Обосновава условия и методи на съхранение на суровини и материали
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в контрола и документирането на процесите и промените, които протичат в суровините при технологичната преработка и съхранението им, и начините на регулирането им
Резултат от учене 14.2:	Анализира технологичната характеристика на промишлени, природни суровини и хранителни добавки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва видовете промишлени суровини, природни суровини и хранителни добавки и прави характеристика • Познава процесите, които настъпват при съхранението им, и промените и начините на регулирането им • Знае условията и сроковете на съхранение на суровините и материалите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава различни видове природни суровини, хранителни добавки и промишлени суровини • Прави преценка на хранителната стойност и технологични качества на природните суровини, хранителните добавки и промишлените суровини • Прави преценка за условия и методи на съхранение на суровини и материали
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в контрола и документацията на процесите и промените, които протичат в суровините при технологичната преработка и съхранението им, и начините на регулирането им
Резултат от учене 14.3:	Анализира технологичната характеристика на спомагателни материали за производство на храни и напитки
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда видовете спомагателни материали – миещи и дезинфекционни вещества, бистрители, серен диоксид, въздух • Познава действието и употребата на спомагателните материали при производството на храни и напитки • Дефинира качествените и технологичните изисквания
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира необходимостта от употреба на спомагателните материали • Установява контрол при употребата на спомагателните материали
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в контрола по употребата на спомагателните материали, като прилага изискванията за хигиена и безопасни условия на труд
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача/казус

Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1: • Учебен кабинет За средство 2: • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Демонстрирани са теоретични знания, свързани със състава, технологичните свойства и употребата на суровини и материали за производство на храни и напитки • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с процесите и промените, които протичат в суровините при технологичната преработка и съхранението им За средство 2: • Демонстрирани са професионални умения при разпознаване на различни видове и сортове суровини • Демонстрирани са професионални умения при преценка на хранителната стойност и технологичните качества на суровините • Демонстрирани са професионални умения при обосноваването на условия и методи на съхранение на суровини и материали • Демонстрирани са професионални умения при прилагане на изискванията за хигиена и безопасни условия на труд при производството на храни и напитки

ЕРУ 15

Наименование на единицата:	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 15.1:	Познава механични и хидромеханични процеси, машини и съоръжения
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността и закономерностите, на които се подчиняват механичните и хидромеханичните процеси, и факторите, от които зависи оптималното им протичане • Описва принципното устройство и действие на машините, апаратите и съоръженията за осъществяване на процесите • Дефинира основните изисквания за безопасна експлоатация на оборудването • Познава приложението на процесите при производство на храни и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага теоретичните знания при практическа дейност, преценка, избор и моделиране на технологични процеси и технологично обзавеждане • Установява връзка и обусловеност между процесите и вида на апаратите • Разпознава и описва устройството и принципа на действие на различни конструкции машини и апарати по технологични схеми и макети на уредби • Използва техническа и справочна литература
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разчита и начертава принципни схеми на използваните механични и хидромеханични машини и съоръжения
Резултат от учене 15.2:	Познава топлинни, термодинамични и масообменни процеси и апарати
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността и закономерностите, на които се подчиняват топлинни, термодинамични и масообменни процеси и апарати • Изрежда факторите, от които зависи оптималното им протичане • Познава принципното устройство и действие на машините, апаратите и съоръженията за осъществяване на процесите • Дефинира основните изисквания за безопасна експлоатация на оборудването • Познава приложението на процесите при производство на храни и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага теоретичните знания при практическа дейност, преценка, избор и моделиране на технологични процеси и технологично обзавеждане • Установява връзка и обусловеност между процесите и вида на апаратите • Разпознава и описва устройството и принципа на действие на различни конструкции машини и апарати по технологични схеми и макети на уредби • Използва техническа и справочна литература
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разчита и начертава принципни схеми на използваните топлинни и термодинамични и масообменни апарати
Резултат от учене 15.3:	Познава биохимични, микробиологични и химични процеси и апарати

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността и закономерностите, на които се подчиняват биохимични, микробиологични и химични процеси и апарати • Изяснява факторите, от които зависи оптималното им протичане • Описва принципното устройство и действие на машините, апаратите и съоръженията за осъществяване на процесите • Дефинира основните изисквания за безопасна експлоатация на оборудването • Описва приложението на процесите при производство на храни и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага теоретичните знания при практическа дейност, преценка, избор и моделиране на технологични процеси и технологично обзавеждане • Установява връзка и обусловеност между процесите и вида на апаратите • Разпознава и описва устройството и принципа на действие на различни конструкции машини и апарати по технологични схеми и макети на уредби • Използва техническа и справочна литература
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разчита и начертава принципни схеми на използваните биохимични, микробиологични и химични апарати
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача/казус
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с процесите и закономерностите, прилагани при производствата в хранително-вкусовата промишленост • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с принципното устройство и действие на типовете апарати, в които протичат процесите и машините, чрез които се осъществяват <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са практически умения при моделиране на технологични процеси и технологично обзавеждане • Демонстрирани са практически умения при установяване на връзка и обусловеност между процесите и вида на апаратите • Демонстрирани са практически умения при разпознаване на устройството и принципа на действие на различни конструкции машини и апарати по технологични схеми и макети на уредби • Демонстрирани са практически умения при разчитане и начертаване на принципни схеми на използваните съоръжения • Демонстрирани са практически умения при използване на техническа и справочна литература

ЕРУ 16

Наименование на единицата:	Основи на технологията на хранителните продукти
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Наименование на професията:	Техник-технолог по качество на храни и напитки
Ниво по НКР:	4
Ниво по ЕКР:	4
Резултат от учене 16.1:	Владее биохимичните основи на технологията на хранителните продукти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава биохимичната същност на суровините за производство на храни • Описва характерните особености на ензимите и значението им за технологичната преработка на суровините • Дефинира основните принципи за запазване на хранителните продукти • Изрежда основните фактори на технологичната преработка
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява влиянието на биохимичните фактори и тези на околната среда върху целите на технологичната преработка
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да преценява приложението на методите за технологично въздействие в различните производства в хранително-вкусовата промишленост

Резултат от учене 16.2:	Владее микробиологичните основи на технологията на хранителните продукти
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва ролята и значението на микробиологията за развитието на технологията на хранителните продукти • Познава морфологичните особености на бактерии, дрожди и плесени • Изрежда физиологичните прояви на бактерии, дрожди и плесени и тяхното значение за технологичната преработка
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява влиянието на обмяната на веществата на микроорганизмите върху промените в хранителните продукти • Преценява влиянието на външната среда върху микроорганизмите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да систематизира и класифицира правилно микроорганизмите от биологичен и технологичен аспект
Резултат от учене 16.3:	Владее основни процеси, машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризира и класифицира процесите, машините и апаратите • Описва същността и целите на процесите транспортиране, измиване, топлинните процеси, сушене • Познава устройството и действието на видовете машини, апарати и съоръжения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага теоретичните познания при практическото приложение на машини, апарати и съоръжения • Използва технологична документация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно да борава с машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост, спазвайки изискванията за безопасна работа
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на тест/писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на практическа задача/казус
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебна лаборатория/реална работна среда
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са теоретични знания при приложението на методите за технологично въздействие в различните производства в хранително-вкусовата промишленост • Демонстрирани са теоретични знания, свързани с процесите и закономерностите, прилагани при производствата в хранително-вкусовата промишленост • Демонстрирани са теоретични знания при систематизирането и класифицирането на микроорганизмите от биологичен и технологичен аспект <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрирани са практически умения при прилагане на теоретичните знания, свързани с принципното устройство и действие на типовете апарати, в които протичат процесите, и машините, чрез които се осъществяват • Разпознава основни машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост и познава тяхното действие и роля в технологичния процес • Демонстрирани са практически умения при използване на техническа и справочна литература

4. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика – в учебни работилници или базови обекти (предприятия), при предварително сключени договори.

4.1. Учебен кабинет

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работна маса и стол за всеки обучаващ, учебна дъска, работна маса и стол за преподавателя, компютър с мултимедия или интерактивен дисплей.

Разположението на работните места на обучаваните трябва да осигурява необходимата видимост на учебната дъска и свободно преминаване от едно до друго учебно място.

4.2. Учебни работилници и лаборатории

Учебните работилници се оборудват с машини и съоръжения, както и с техническа и справочна документация съобразно специалността. Учебните работилници осигуряват работни места за всички обучавани, както и едно работно място за обучаващия.

Помещенията трябва да осигуряват добра естествена осветеност и по възможност да бъдат снабдени с аспирационна система за предотвратяване на запрашаване по време на работа.

4.2.1. Учебна лаборатория по технохимичен контрол (ТХК)

Лабораторията е предназначена за провеждане на учебна и лабораторна практика по организация и методи на технологичен контрол и по хранителна химия. Учебните работилници се оборудват с машини и съоръжения, както и с техническа и справочна документация. Учебните работилници осигуряват работни места за всички обучавани, както и едно работно място за обучавания. Помещенията трябва да осигуряват добра естествена осветеност и по възможност да бъдат снабдени с аспирационна система за предотвратяване на запрашаване по време на работа.

Оборудването включва: работна маса и стол за всеки обучаваш, учебна дъска, работна маса и стол за преподавателя, лабораторен остров или демонстрационна маса, компютър с мултимедия или интерактивен дисплей, лабораторна камина, сейф за съхранение на киселини, основи и реактиви, дестилатор, сушилня, пещ за опепеляване, водна баня, центрофуга, техническа и аналитична везна, влагомерна везна, рН метър, поляриметър, спектрофотометър, рефрактометър, хроматограф, автоматични и обикновени бюрети, автоматични и обикновени пипети, лабораторни съдове, прибори и пособия, аптечка и др.

4.2.2. Учебна лаборатория по микробиология

Лабораторията е предназначена за провеждане на учебна и лабораторна практика по микробиология и контрол и управление на безопасността на храните.

Оборудването включва: работна маса и стол за всеки обучаваш, учебна дъска, работна маса и стол за преподавателя, лабораторен остров или демонстрационна маса, компютър с мултимедия или интерактивен дисплей, ламинарен (стерилен) бокс, сейф за съхранение на хранителни среди, бързи тестове и оцветяващи разтвори, микроскопи, хладилник, термостати, работещи при различни температури, луцинометър, спиртни лампи, лабораторна стъклария, прибори и пособия.

Към лабораторията трябва да има помещение с автоклав, апарат на Кох, сушилня, сух стерилизатор, мивка за измиване на обезопасената стъклария и аптечка.

5. *Изисквания към обучаващите*

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка могат да преподават лица със завършено висше образование по съответната специалност.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), могат да преподават лица без висше образование и без професионална квалификация „учител“, ако са придобили съответната професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности.

503

КОМИСИЯ ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА СЪОБЩЕНИЯТА ПРАВИЛА

за използване на радиочестотния спектър за електронни съобщителни мрежи от неподвижна радиослужба след издаване на разрешение

Раздел I

Общи положения

Чл. 1. Правилата определят условията за използване на радиочестотния спектър, включително техническите параметри за работа на електронните съобщителни мрежи от неподвижна радиослужба след издаване на разрешение.

Чл. 2. Правилата определят условията за работа на електронните съобщителни мрежи от вида „точка към точка“.

Раздел II

Условия за използване на радиочестотния спектър и технически параметри

Чл. 3. Радиочестотните ленти, допустимите честотни разпределения, техническите параметри на мрежите по чл. 2 са посочени в приложение № 1.

Чл. 4. При използването на радиочестотния спектър се спазват стандартите и стандартизационните документи, посочени в приложение № 2, и всички действащи в Република България

стандарт и стандартизационни документи, приложими за мрежите по чл. 2.

Чл. 5. (1) Използването на радиосъоръженията трябва да е в съответствие с изискванията на Наредбата за съществените изисквания и оценяване съответствието на радиосъоръжения, Наредбата за съществените изисквания и оценяване на съответствието за електромагнитна съвместимост и Наредбата за съществените изисквания и оценяване на съответствието на електрически съоръжения, предназначени за използване в определени граници на напрежението.

(2) Радиосъоръженията се монтират, поддържат и използват само по начин и предназначение, определени от производителя, така че както при нормална работа, така и в условията на неизправност да са гарантирани здравето и безопасността на хората и на домашните животни и защита на вещите.

(3) Не се допускат:

1. изменение на техническите параметри на радиосъоръженията спрямо тези, определени от производителя;

2. електронни съобщения, които съдържат заблуждаващи знаци и/или сигнали за помощ, бедствие, авария, злополука или тревога.

Чл. 6. (1) При използването на радиочестотния спектър трябва да се спазват нормите и изискванията за защита на населението от вредното въздействие на електромагнитни полета в съответствие с Наредба № 9 от 1991 г. за пределно допустими нива на електромагнитни полета в населени територии и определяне на хигиенно-защитни зони около излъчващи обекти.

(2) Лицата трябва да предприемат мерки за намаляване до минимум на риска за населението от вредните електромагнитни полета и излъчвания, като разполагат електронните съобщителни устройства на такива места, където населението ще бъде най-малко изложено на вредни излъчвания.

(3) В случай че електромагнитните излъчвания вследствие експлоатацията на електронните съобщителни устройства превишат определените в съответните стандарти гранични стойности, лицата се задължават да ги приведат в съответствие възможно най-бързо или ако това е невъзможно, да спрат използването на засегнатите устройства.

(4) При възникване на проблем, свързан с електромагнитната съвместимост, лицата правят за своя сметка предписаните от

Комисията за регулиране на съобщенията промени в местоположението и параметрите на електронните съобщителни устройства.

(5) В случай че превишаването на граничните стойности на електромагнитните излъчвания е в резултат от работата на две или повече устройства, разположени в непосредствена близост едно до друго, и при тяхната работа преди инсталирането на последното не се наблюдава превишаване на граничните стойности, то лицето, инсталирало най-късно устройството, трябва да осигури такива условия, при които не се превишават граничните стойности на електромагнитните излъчвания, или да преустанови работата на устройството.

Допълнителна разпоредба

§ 1. По смисъла на тези правила електронна съобщителна мрежа от неподвижна радиослужба от вида „точка към точка“ е електронна съобщителна мрежа, състояща се от определен брой (един или повече) радиорелейни (PP) участъци, всеки от които осигурява електронни съобщения между две PP станции, разположени в определени неподвижни точки.

Заклучителни разпоредби

§ 2. Правилата се приемат на основание чл. 66а, ал. 3 от Закона за електронните съобщения.

§ 3. Настоящите правила са нотифицирани с номер 2021/631/BG по реда на Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г., установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество.

§ 4. Техническите изисквания за работа на електронните съобщителни мрежи от неподвижна радиослужба и съоръженията, свързани с тях (ДВ, бр. 92 от 2007 г.) се отменят.

§ 5. В двумесечен срок от влизане в сила на настоящите правила Комисията за регулиране на съобщенията привежда служебно в съответствие със заб. 8 от приложение № 1 към чл. 3 издадените разрешения за ползване на радиочестотен спектър за мрежи от неподвижна радиослужба, за което не се заплащат такси.

Председател:
Иван Димитров

Приложение № 1
към чл. 3

Допустими честотни разпределения, които могат да се използват за електронни съобщителни мрежи от неподвижната радиослужба от вида „точка към точка“

Технически параметри на радиосъоръженията

Честотен обхват	Допустими честотни разпределения	Канално отстояние	Дуплексно отстояние	Капацитет/ вид информация	Допълнителни технически изисквания към радиосъоръженията
3800 – 4200 MHz	ITU-R F.382-8 CEPT/ERC/REC 12-08E, Анекс В, Част 1	29 MHz	213 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,8 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 3,0 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 58 dB
5925 – 6425 MHz (6 GHz нисък обхват) Забележка 1	CEPT/ERC/REC 14-01 ITU-R F.383-10, основно разпределение	59,3 MHz, 29,65 MHz	252,04 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 3,0 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 58 dB
6425 – 7125 MHz (6 GHz висок обхват)	ITU-R F.384-11, CEPT/ERC/REC 14-02	80 MHz, 60 MHz, 40 MHz, 30 MHz	340 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 3,0 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 60 dB
7125 – 7425 MHz (7 GHz нисък обхват) Забележка 5	ITU-R F.385-8 (основно разпределение по фиг. 1)	28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	161 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 2,3 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 65 dB
7425 – 7725 MHz (7 GHz висок обхват) Забележка 5	ITU-R F.385-8 (основно разпределение по фиг. 1)	28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	161 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 2,3 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 65 dB
7725 – 8275 MHz Забележка 2 Забележка 4	ITU-R F.386-9, Анекс 6	29,65 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	311,32 MHz; 148,25 MHz или 148,5 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м за лента 29,65 MHz и препоръчително с диаметър не по-малък от 1,2 м за ленти 7 MHz, 14 MHz и 28 MHz.
7900 – 8500 MHz Забележка 1 Забележка 6	CEPT/ECC/REC (02)06, Анекс 2 ITU-R F.386-9, Анекс 2	28 MHz, 14 MHz, 7 MHz, 3,5 MHz	310 MHz, 119 MHz, 126 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 2,3 grad и отношение фронт-тил не по-малко от 64 dB

Честотен обхват	Допустими честотни разпределения	Канално отстояние	Дуплексно отстояние	Капацитет/ вид информация	Допълнителни технически изисквания към радиосъоръженията
10,15 – 10,68 GHz <i>Забележка 1</i>	CEPT/ERC/REC 12-05, Анекс А ITU-R F.746-9, Анекс 2 национално разпределение ITU-R F.1568-1	28 MHz, 14 MHz, 7 MHz, 3,5 MHz или 20 MHz или със стъпка 0,25 MHz по ITU-R F.1568-1	350 MHz за ERC REC 12-05	едно- и двупосочни PPU за пренос на радио-програми (РП) и телевизия (ТВ)	Анени – клас не по-нисък от клас 3
10,7 – 11,7 GHz	ITU-R F. 387-13, <i>Забележка 2</i> по отношение на CEPT/ERC/REC 12-06	80 MHz, 40 MHz, (3,5 MHz, 7 MHz и 14 MHz в канал 1)	530 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2; едно- и двупосочни PPU за пренос РП и ТВ в канал 1	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 1,2 м; За канал 1: Анени с клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 0,6 м.
12,75 – 13,25 GHz	CEPT/ERC/REC 12-02 ITU-R F.497-7	56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	266 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3, диаметър на антените не по-малък от 1,2 м
17,7 – 19,7 GHz <i>Забележка 3</i>	ITU-R F.595-10 CEPT/ERC REC 12-03	220 MHz, 110 MHz, 55 MHz, 27,5 MHz, 13,75 MHz, 7 MHz	1010 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени с високи експлоатационни характеристики и клас не по-нисък от клас 3 с диаметър не по-малък от 0,6 м, широчина на главния лъч на ниво минус 3dB < 1,9 grad
22,0 – 23,6 GHz	CEPT/ERC T/R 13-02 Анекс 1 и Анекс 4	224 MHz, 112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz, 3,5 MHz	1008 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени – клас не по-нисък от клас 3
26 GHz 24745 – 24885 / 25753 – 25893 MHz и 25109 – 25445 / 26117 – 26453 MHz <i>Забележка 8</i>	ITU-R F.748-4 Анекс 1, CEPT/ERC/T/R 13-02, Анекс 2	112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	1008 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Анени – клас не по-нисък от клас 3

Честотен обхват	Допустими честотни разпределения	Канално отстояние	Дуплексно отстояние	Капацитет/ вид информация	Допълнителни технически изисквания към радиосъоръженията
28 GHz, ленти 27940,50-28444,50 MHz / 28948,50-29452,50 MHz	CEPT/ERC/REC T/R 13-02, Анекс 3 и Анекс 5 ITU-R F.748-4 Анекс 2	224 MHz, 112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	1008 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3
31,0 – 31,3 GHz	ECC REC(02)02 ITU-R F.746-10, Анекс 6	28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	140 MHz за FDD	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3
31,8 – 33,4 GHz	ERC/REC/(01)02 ITU-R F.1520-3, Анекс 1	224 MHz, 112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	812 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3.
37,0 – 39,5 GHz	CEPT/ERC/T/R REC 12-01	224 MHz, 112MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	1260 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3
51,4 – 52,6 GHz	CEPT/ERC/REC 12-11, Анекс 1 ITU-R F.1496-1	112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz, 7 MHz	616 MHz	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3
55,78 – 57 GHz	CEPT/ERC/REC 12-12 ITU-R F.1497-2, Анекс 1	112 MHz, 56 MHz, 28 MHz, 14 MHz	616 MHz за FDD	съгласно стандарт БДС EN 302 217-2	Антени – клас не по-нисък от клас 3

Забележки:

1. Използването на този честотен обхват е ограничено само до цифрови радиорелейни системи.

2. Използването на този честотен обхват е ограничено до ползване за международна свързаност на мрежи от неподвижната радиослужба.

3. Допуска се използването на антени с диаметър 0,3 м клас 3 с високи експлоатационни характеристики за високопланински терени с надморска височина над 1000 м.

4. В честотния обхват 7725 – 7995 MHz има национално разпределение на основата на ITU-R F.386-8, Анекс 6.

5. В този честотен обхват използваната версия на Препоръка ITU-R F.385 е 8.

6. В честотния обхват 8275 – 8500 MHz приложението на Препоръка ITU-R F.386-8, Анекс 2 се ограничава само до съществуващи цифрови радиорелейни системи с дуплексно отстояние 119 MHz и 126 MHz.

7. За цитираните стандарти и препоръки на БДС (ETSI), ITU и СЕРТ/ЕСС се използват последните им версии, освен в случаите, в които е указано друго.

8. Лицата, на които е предоставен спектър за мрежа от неподвижна радиослужба, могат да ползват предоставения им честотен ресурс и при условията на Правилата за използване на радиочестотния спектър за наземни мрежи, позволяващи предоставянето на електронни съобщителни услуги след издаване на разрешение чрез управлявано споделено използване. В този случай трябва да се осигурява работа на мрежите от неподвижна радиослужба и наземните мрежи, позволяващи предоставянето на електронни съобщителни услуги, при която да не се причиняват взаимни смущения между двата вида мрежи.

Използвани термини и съкращения в Приложение № 1:

PPU	Радиорелеен участък
ITU, International Telecommunication Union	Международен съюз по далекосъобщения
CEPT, European Conference of Postal and Telecommunications	Европейска конференция по пощи и далекосъобщения
ERC, European Radiocommunications Committee	Европейски комитет по радиосъобщения
ETSI, European Telecommunication Standardization Institute	Европейски институт по стандартизация в далекосъобщенията
ECC, Electronic Communications Committee	Комитет по електронни съобщения към СЕРТ
FDD, Frequency division duplex	Разделяне на дуплексните канали по честота
TDD, Time division duplex	Разделяне на дуплексните канали по време
Клас на антена	Характеристики и изисквания на антена за конкретен честотен обхват съгласно БДС EN 302 217-4
БДС	Български национален стандарт

Приложение № 2
към чл. 4

Списък на стандартите, отнасящи се до електронните съобщителни мрежи от неподвижна радиослужба

Стандарт	
БДС EN 302 217-1	Фиксирани радиосистеми. Характеристики и изисквания към съоръжения и антени за връзка от точка до точка. Част 1: Преглед, общи характеристики и независими от системата изисквания
БДС EN 302 217-2	Фиксирани радиосистеми. Характеристики и изисквания към съоръжения и антени за връзка от точка до точка. Част 2: Цифрови системи, работещи в честотен обхват от 1,3 GHz до 86 GHz. Хармонизиран стандарт, покриващ съществените изисквания на член 3.2 от Директива 2014/53/ЕС
БДС EN 302 217-4	Фиксирани радиосистеми. Характеристики и изисквания към съоръжения и антени за връзка от точка до точка. Част 4: Антени
БДС EN 301 390	Фиксирани радиосистеми. Системи за предаване от точка до точка и от точка до много точки. Нежелани излъчвания и устойчивост на приемника на съоръжение-антенния извод на цифрови фиксирани радиосистеми

425

Изменение и допълнение на Правилата за свободно използване на радиочестотния спектър (ДВ, бр. 92 от 2021 г.)

§ 1. В допълнителните разпоредби се правят следните изменения и допълнения:

1. В § 1 се създава т. 47:

„47. „Безжични системи за достъп, включително местни радиомрежи (WAS/RLAN)“ означава широколентови радиосистеми, които позволяват безжичен достъп за обществени и частни приложения, независимо от мрежовата топология, която е в основата им.“

2. В § 2 се създава т. 18:

„18. Решение за изпълнение (ЕС) 2021/1067 на Комисията от 17 юни 2021 г. относно хармонизираното използване на радиочестотния спектър в честотната лента 5945-6425 MHz за внедряване на безжични системи за достъп, включително местни радиомрежи (WAS/RLAN).“

§ 2. В заключителните разпоредби се създава § 5:

„§ 5. Настоящите правила са нотифицирани с номер 2021/359/BG по реда на Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г., установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество.“

§ 3. В приложение № 1 към чл. 3, ал. 1 „Радиочестотен спектър, който се използва от радиосъоръжения и електронни съобщителни мрежи“ след ред № 114 се създава нов ред 114а със следния текст:

114а	5945-6425	MHz	Безжични системи за достъп, включително местни радиомрежи (WAS/RLAN)	Приложение № 2.3
------	-----------	-----	--	------------------

§ 4. В приложение № 2.3 към чл. 3, ал. 2 „Устройства за широколентов пренос на данни“ след таблица 4 се създават таблица 4а и таблица 4б:

Таблица 4а

	№	Параметър	Описание	Коментар
Нормативна част	1	Радиослужба	Подвижна	
	2	Приложение	Безжични системи за достъп, включително местни радиомрежи (WAS/RLAN)	Този набор от условия за използване важи само за WAS/RLAN устройства с ниска мощност в закрити пространства (LPI). Точка за достъп или мост за LPI, които се захранват с жична връзка, трябва да имат вградена антена и да не се захранват от батерии. Клиентско устройство за LPI, свързано към точка за достъп за LPI или друго клиентско устройство за LPI може да се захранва от батерии.
	3	Радиочестотна лента	5945-6425 MHz	Ограничено до употреба в закрити пространства, включително във влакове с прозорци с метално покритие (или подобни конструкции, изработени от материал с подобни характеристики на затихване) и въздухоплавателни средства. Не се разрешава използване на открито, включително в пътни превозни средства.
	4	Разпределение на каналите		
	5	Модулация/Широчина на заемащата честотна лента		
	6	Посока/Разделяне		
	7	Предавателна мощност/Плътност на мощността	23 dBm максимална средна е.и.г.р. за излъчвания в лентата; 10 dBm/MHz спектрална плътност на максималната средна е.и.г.р. за излъчвания в лентата; -22 dBm/MHz спектрална плътност на максималната средна е.и.г.р. за излъчвания извън лентата, които са под 5935 MHz	Средната стойност на е.и.г.р. се отнася за е.и.г.р. по време на предаване на радио импулс, която съответства на най-високата мощност, ако се прилага управление на мощността.
	8	Достъп до канала и правила за заемането му	Трябва да се използват методи за достъп до спектъра и ограничаване на радиосмущенията, осигуряващи подходящо ниво на работните показатели, така че да са спазени съществените изисквания на Директива 2014/53/ЕС. Ако в хармонизирани стандарти или части от тях, които са били посочени в	

	№	Параметър	Описание	Коментар
Информативна част			публикации в Официален вестник на Европейския съюз съгласно Директива 2014/53/ЕС, са описани съответни методи, трябва да се осигури ниво на работните показатели, което е най-малко еквивалентно на осигуряваното от посочените методи.	
	9	Разрешителен режим		
	10	Допълнителни съществени изисквания		
	11	Допустими честотни планирания		
	12	Планирани промени		
	13	Позоваване	2021/1067/ЕС	
	14	Номер на нотификацията		
	15	Забележка		

Таблица 4б

	№	Параметър	Описание	Коментар
Нормативна част	1	Радиослужба	Подвижна	
	2	Приложение	Безжични системи за достъп, включително местни радиомрежи (WAS/RLAN)	Този набор от условия за използване важи само за WAS/RLAN устройства с много ниска мощност (VLP).
	3	Радиочестотна лента	5945-6425 MHz	Разрешава се използването на VLP в закрити пространства и на открито. Не се разрешава използването в безпилотни летателни системи (БЛС). VLP е преносимо устройство.
	4	Разпределение на каналите		
	5	Модулация/Широчина на заеманата честотна лента		
	6	Посока/Разделяне		
	7	Предавателна мощност/Плътност на мощността	14 dBm максимална средна e.i.g.p. за излъчвания в лентата; 1 dBm/MHz спектрална плътност на максималната средна e.i.g.p. за излъчвания в лентата; 10 dBm/MHz спектрална плътност на максималната средна e.i.g.p. при теснолентовата употреба за излъчвания в лентата;	Средната стойност на e.i.g.p. се отнася за e.i.g.p. по време на предаване на радио импулс, която съответства на най-високата мощност, ако се прилага управление на мощността. Теснолентовите устройства са устройства, които работят в канални с широчина под 20

	№	Параметър	Описание	Коментар
			-45 dBm/MHz спектрална плътност на максималната средна e.i.r.p. за излъчвания извън лентата, които са под 5935 MHz	MHz. Тези устройства изискват механизъм за смяна на честотата с най-малко 15 канала, за да работят при стойност на спектралната плътност на мощността в лентата над 1 dBm/MHz. Целесъобразността на граничната стойност на спектрална плътност на максималната средна e.i.r.p. за излъчвания извън лентата, които са под 5935 MHz, се подлага на преразглеждане до 31 декември 2024 г. При липса на обосновани доказателства от 1 януари 2025 г. се прилага стойност от -37 dBm/MHz.
	8	Достъп до канала и правила за заемането му	Трябва да се използват методи за достъп до спектъра и ограничаване на радиосмущенията, осигуряващи подходящо ниво на работните показатели, така че да са спазени съществените изисквания на Директива 2014/53/ЕС. Ако в хармонизирани стандарти или части от тях, които са били посочени в публикации в Официален вестник на Европейския съюз съгласно Директива 2014/53/ЕС, са описани съответни методи, трябва да се осигури ниво на работните показатели, което е най-малко еквивалентно на осигуряваното от посочените методи.	
	9	Разрешителен режим		
	10	Допълнителни съществени изисквания		
	11	Допустими честотни планирания		
Информативна част	12	Планирани промени		
	13	Позоваване	2021/1067/ЕС	
	14	Номер на нотификацията		
	15	Забележка		

“

Председател:
Иван Димитров

НЕОФИЦИАЛЕН РАЗДЕЛ**ДЪРЖАВНИ ВЕДОМСТВА,
УЧРЕЖДЕНИЯ, ОБЩИНИ
И СЪДИЛИЩА****818. – Съдийската колегия на Висшия съдебен съвет:**

1. Обявява на основание чл. 179 от ЗСВ 50 длъжности „младши съдия“ в окръжните съдилища, както следва:

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши съдия“
1.	Окръжен съд – Благоевград	1 длъжност
2.	Окръжен съд – Бургас	2 длъжности
3.	Окръжен съд – Варна	6 длъжности
4.	Окръжен съд – Велико Търново	2 длъжности
5.	Окръжен съд – Видин	1 длъжност
6.	Окръжен съд – Враца	2 длъжности
7.	Окръжен съд – Добрич	1 длъжност
8.	Окръжен съд – Кърджали	1 длъжност
9.	Окръжен съд – Кюстендил	1 длъжност
10.	Окръжен съд – Монтана	1 длъжност
11.	Окръжен съд – Пазарджик	2 длъжности
12.	Окръжен съд – Перник	2 длъжности
13.	Окръжен съд – Пловдив	6 длъжности
14.	Окръжен съд – Русе	1 длъжност
15.	Окръжен съд – Силистра	1 длъжност
16.	Окръжен съд – Сливен	1 длъжност
17.	Окръжен съд – София	2 длъжности
18.	Окръжен съд – Стара Загора	1 длъжност
19.	Окръжен съд – Хасково	3 длъжности
20.	Окръжен съд – Шумен	1 длъжност
21.	Софийски градски съд	12 длъжности

2. Обявява на основание чл. 180 във връзка с чл. 176, ал. 1, т. 1 от ЗСВ конкурс за заемане на 39 длъжности „младши съдия“ в окръжните съдилища, както следва:

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши съдия“
1.	Окръжен съд – Благоевград	1 длъжност
2.	Окръжен съд – Бургас	2 длъжности
3.	Окръжен съд – Варна	4 длъжности
4.	Окръжен съд – Велико Търново	1 длъжност
5.	Окръжен съд – Видин	1 длъжност
6.	Окръжен съд – Враца	1 длъжност
7.	Окръжен съд – Добрич	1 длъжност
8.	Окръжен съд – Кърджали	1 длъжност
9.	Окръжен съд – Кюстендил	1 длъжност
10.	Окръжен съд – Монтана	1 длъжност
11.	Окръжен съд – Пазарджик	2 длъжности
12.	Окръжен съд – Перник	1 длъжност
13.	Окръжен съд – Пловдив	3 длъжности
14.	Окръжен съд – Силистра	1 длъжност
15.	Окръжен съд – Сливен	1 длъжност
16.	Окръжен съд – София	2 длъжности
17.	Окръжен съд – Стара Загора	1 длъжност
18.	Окръжен съд – Хасково	1 длъжност
19.	Окръжен съд – Шумен	1 длъжност
20.	Софийски градски съд	12 длъжности

3. Конкурсът да се проведе от конкурсна комисия на два етапа – писмен и устен изпит по реда на чл. 184 от Закона за съдебната власт.

4. Писменият изпит да се проведе на 16 април 2022 г. (събота) от 9,00 ч. в сградата на „Интер Експо Център“, бул. Цариградско шосе № 147, София. Разпределението на кандидатите по зали да бъде публикувано на интернет страницата на Висшия съдебен съвет в раздел „Важно/Конкурсни процедури“.

5. Устният изпит да се проведе по график и на места, определени от конкурсната комисия.

6. Информацията относно етапа на конкурсната процедура да се публикува на интернет страницата на Висшия съдебен съвет съгласно правилата на чл. 5 от Регламент (ЕС) 2016/679 и на Закона за защита на личните данни.

Прокурорската колегия на Висшия съдебен съвет:

1. Обявява на основание чл. 179 от ЗСВ 35 длъжности „младши прокурор“ в районните прокуратури и 25 длъжности „младши следовател“ в следствените отдели в окръжните прокуратури, както следва:

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши прокурор“
1.	Районна прокуратура – Благоевград	3 длъжности
2.	Районна прокуратура – Кюстендил	1 длъжност
3.	Районна прокуратура – Ихтиман	1 длъжност
4.	Районна прокуратура – Ботевград	1 длъжност
5.	Софийска районна прокуратура	12 длъжности
6.	Районна прокуратура – Пловдив	3 длъжности
7.	Районна прокуратура – Пазарджик	1 длъжност
8.	Районна прокуратура – Стара Загора	2 длъжности
9.	Районна прокуратура – Хасково	2 длъжности
10.	Районна прокуратура – Велико Търново	1 длъжност
11.	Районна прокуратура – Плевен	2 длъжности
12.	Районна прокуратура – Русе	1 длъжност
13.	Районна прокуратура – Варна	3 длъжности
14.	Районна прокуратура – Бургас	1 длъжност
15.	Районна прокуратура – Сливен	1 длъжност

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши следовател“
1.	Следствен отдел в Специализираната прокуратура	7 длъжности
2.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Благоевград	1 длъжност
3.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Монтана	1 длъжност
4.	Следствен отдел в Софийска градска прокуратура	1 длъжност
5.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Пловдив	2 длъжности
6.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Пазарджик	1 длъжност

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши следовател“
7.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Хасково	1 длъжност
8.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Кърджали	1 длъжност
9.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Смолян	1 длъжност
10.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Плевен	1 длъжност
11.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Ловеч	1 длъжност
12.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Варна	1 длъжност
13.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Шумен	1 длъжност
14.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Търговище	2 длъжности
15.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Бургас	1 длъжност
16.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Сливен	1 длъжност
17.	Военно-окръжна прокуратура – София	1 длъжност

2. Обявява на основание чл. 180 във връзка с чл. 176, ал. 1, т. 1 от ЗСВ конкурс за заемане на 29 длъжности „младши прокурор“ в районните прокуратури, както следва:

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши прокурор“
1.	Районна прокуратура – Благоевград	2 длъжности
2.	Районна прокуратура – Кюстендил	1 длъжност
3.	Районна прокуратура – Ихтиман	1 длъжност
4.	Районна прокуратура – Ботевград	1 длъжност
5.	Софийска районна прокуратура	12 длъжности
6.	Районна прокуратура – Пловдив	2 длъжности
7.	Районна прокуратура – Пазарджик	1 длъжност
8.	Районна прокуратура – Стара Загора	1 длъжност
9.	Районна прокуратура – Хасково	1 длъжност

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши прокурор“
10.	Районна прокуратура – Велико Търново	1 длъжност
11.	Районна прокуратура – Русе	1 длъжност
12.	Районна прокуратура – Варна	3 длъжности
13.	Районна прокуратура – Бургас	1 длъжност
14.	Районна прокуратура – Сливен	1 длъжност

3. Конкурсът да се проведе от конкурсна комисия на два етапа – писмен и устен изпит по реда на чл. 184 от Закона за съдебната власт.

4. Писменият изпит да се проведе на 17 април 2022 г. (неделя) от 9,00 ч. в сградата на „Интер Експо Център“, бул. Цариградско шосе № 147, София. Разпределението на кандидатите по зали да бъде публикувано на интернет страницата на Висшия съдебен съвет в раздел „Важно/Конкурсни процедури“.

5. Устният изпит да се проведе по график и на места, определени от конкурсната комисия.

6. Информацията относно етапа на конкурсната процедура да се публикува на интернет страницата на Висшия съдебен съвет съгласно правилата на чл. 5 от Регламент (ЕС) 2016/679 и на Закона за защита на личните данни.

7. Обявява на основание чл. 180 във връзка с чл. 176, ал. 1, т. 1 от ЗСВ конкурс за заемане на 24 длъжности „младши следовател“ в следствените отдели в окръжните прокуратури, както следва:

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши следовател“
1.	Следствен отдел в Специализираната прокуратура	7 длъжности
2.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Благоевград	1 длъжност
3.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Монтана	1 длъжност
4.	Следствен отдел в Софийска градска прокуратура	1 длъжност
5.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Пловдив	2 длъжности
6.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Пазарджик	1 длъжност
7.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Хасково	1 длъжност
8.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Кърджали	1 длъжност

№ по ред	Орган на съдебната власт	Брой длъжности „младши следовател“
9.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Смолян	1 длъжност
10.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Плевен	1 длъжност
11.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Ловеч	1 длъжност
12.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Варна	1 длъжност
13.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Шумен	1 длъжност
14.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Търговище	1 длъжност
15.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Бургас	1 длъжност
16.	Окръжен следствен отдел в Окръжна прокуратура – Сливен	1 длъжност
17.	Военно-окръжна прокуратура – София	1 длъжност

8. Конкурсът да се проведе от конкурсна комисия на два етапа – писмен и устен изпит по реда на чл. 184 от Закона за съдебната власт.

9. Писменият изпит да се проведе на 30 април 2022 г. (събота) от 9,00 ч. в сградата на „Интер Експо Център“, бул. Цариградско шосе № 147, София. Разпределението на кандидатите по зали да бъде публикувано на интернет страницата на Висшия съдебен съвет в раздел „Важно/Конкурсни процедури“.

10. Устният изпит да се проведе по график и на места, определени от конкурсната комисия.

11. Информацията относно етапа на конкурсната процедура да се публикува на интернет страницата на Висшия съдебен съвет съгласно правилата на чл. 5 от Регламент (ЕС) 2016/679 и на Закона за защита на личните данни.

Ред и условия за провеждане на горепосочените конкурси:

На основание чл. 181, ал. 1 и 4 от ЗСВ кандидатите подават писмено заявление за участие в конкурса в 14-дневен срок от датата на обнародването на обявата в „Държавен вестник“. Разписаният към момента ред за подаване на заявления за участие е: лично от кандидата или от писмено упълномощен негов представител в администрацията на Висшия съдебен съвет – София, ул. Екзарх Йосиф № 12; по електронен път с квалифициран електронен подпис на официалния имейл адрес – vss@vss.justice.bg; чрез лицензиран пощенски оператор на официалния адрес на Висшия съдебен съвет (София, ул. Екзарх Йосиф № 12). Предвид епидемичната обстановка в страната заявления за участие се подават само чрез лицензиран пощенски оператор в деловодството на Висшия съдебен съвет (София, ул. Екзарх Йосиф № 12) с известие за

доставяне (обратна разписка) или по електронен път с квалифициран електронен подпис на официалния имейл адрес – vss@vss.justice.bg. При подаване на заявлението по пощата определяща е датата на пощенското клеймо (датно клеймо) при изпращането. Заявления, подадени след срока, не се разглеждат. Към заявлението се прилагат следните документи: подробна автобиография, подписана от кандидата; нотариално заверено копие от диплома за завършено висше образование по специалността „Право“; завършилите висше образование в чуждестранно висше учебно заведение представят диплома, легализирана и призната от МОН и приравнена към шестобалната система; нотариално заверено копие от удостоверение за придобита юридическа правоспособност; медицинско удостоверение, издадено в резултат на извършен медицински преглед, че лицето не страда от психическо заболяване; нотариално заверено копие от трудова/служебна и/или осигурителна книжка или друг документ, удостоверяващ съответен стаж по чл. 164 от ЗСВ за длъжността; декларация за българско гражданство по чл. 162 от ЗСВ по образец; попълнен въпросник по образец, изготвен от съответната колегия на Висшия съдебен съвет, във връзка с притежаваните от кандидата нравствени качества; мотивационно писмо; други документи, които по преценка на кандидата имат отношение към професионалните или нравствените му качества. 497

77. – Министърът на регионалното развитие и благоустройството на основание чл. 149, ал. 1 от Закона за устройство на територията (ЗУТ) обявява, че е издал Разрешение за строеж № РС-7 от 21.01.2022 г. за строеж: „Междусистемна газова връзка България – Сърбия на българска територия“, етап: „Автоматична газорегулираща станция (АГРС) Драгоман“, на територията на землище гр. Драгоман, община Драгоман, Софийска област. На основание чл. 215, ал. 1 и 4 от ЗУТ разрешението за строеж подлежи на обжалване от заинтересуваните лица пред Върховния административен съд в 14-дневен срок от обнародване на обявлението в „Държавен вестник“ чрез Министерството на регионалното развитие и благоустройството. 427

17. – Националната агенция за приходите, Териториална дирекция – София, съобщава, че на основание чл. 253/чл. 248, ал. 12 от Данъчно-осигурителния процесуален кодекс възлага на Пламен Маринов Ангелов, ЕГН/ЛНЧ/служебен № от регистъра на НАП 7703071520, адрес за кореспонденция: София, кв. Витоша, ул. Чавдар Мутафов № 39, вх. Б, ет. 5, ап. 45, адрес по чл. 8 от ДОПК: София, кв. Витоша, ул. Чавдар Мутафов № 39, вх. Б, ет. 5, ап. 45, следния недвижим имот: поземлен имот, КИД 67653.1.57, поземлен имот с идентификатор 67653.1.57 от кадастрален район 1 по кадастралната карта на гр. Смолян, намиращ се в м. Караманджа по картата на землището на гр. Смолян с ЕКАТТЕ 67653, с площ 1420 кв. м, с начин на трайно ползване – друг вид терени със селищен характер, с трайно предназначение – урбанизирана територия, площ 1420 кв. м, намиращ се в Смолян, м. Караманджа, к.к. Пампорово, кв. 24 по плана на к.к. Райковски ливади, вписано с нот. акт № 143, том I, рег. № 808, дело № 134 от 2007 г., в Службата

по вписванията – Смолян. Вещта се продава такава, каквато е в момента на продажбата, и купувачът не може да претендира за недостатъци на закупената вещ. Собствеността преминава у купувача от датата на постановлението. 433

41. – Националната агенция за приходите, Териториална дирекция – София, дирекция СДО, отдел „Събиране“, на основание чл. 253 от Данъчно-осигурителния процесуален кодекс с постановление за възлагане на недвижим имот № С212225-091-0000803/3.09.2021 г. възлага на: Антония Димитрова Тодорова с постоянен адрес на местоживеене: Бургас, ж.к. Меден рудник № 521, ет. 2, ап. 9, следния недвижим имот: самостоятелен обект с идентификатор 51500.506.501.2.23, с площ 21 кв. м, с предназначение за офис и брой нива на обекта 1. Самостоятелният обект се намира в сграда № 2, разположена в поземлен имот с идентификатор 51500.506.501, намиращ се в Несебър, област Бургас, ет. 1 – обект 123, с граници на същия етаж: СО № 51500.506.501.2.25 и СО № 51500.506.501.2.21, под обекта – няма, над обекта: СО № 51500.506.501.2.61. 432

7. – Националната агенция за приходите, Териториална дирекция – Велико Търново, дирекция „Събиране“, отдел „Публични вземания“, на основание чл. 239, ал. 2 от ДОПК с постановление за възлагане на недвижим имот с изх. № С210004-091-0001348/6.12.2021 г. възлага на „Лидерстрой ВН“ – ООД, ЕИК 203359640, с адрес: област Варна, община Варна, гр. Варна, район „Приморски“, ул. Д-р Любен Попов № 8, следния недвижим имот ведно с движими вещи: УПИ I – „за производствени дейности“, кв. 162 по плана на гр. Павликени, с площ 41 765 кв. м, с построените в него сгради и движими вещи: административна сграда – на два етажа, ЗП – 667 кв. м, построена 1969 г., надстройка на административна сграда – представлява трети етаж от административна сграда, ЗП – 679 кв. м, построена 1989 г., механо-монтажен цех „ММЦ“ – 2 единични халета и 1 двойно, ЗП – 4366 кв. м, построени 1965 г., производствено хале „монтажен цех“ – на един етаж, ЗП – 3009 кв. м, построено 1985 г., производствено хале „бойджийно“ – един етаж, ЗП – 1148 кв. м, построено 1989 г. Към производственото хале е построена сграда „конвейер за боядисване“, на един етаж, ЗП – 156 кв. м, построена 1993 г., портал – сграда на един етаж, ЗП – 36 кв. м, построена 1972 г., склад „Централен 1“ – на един етаж, ЗП – 753 кв. м, построена 1968 г., трафопост кула – на един етаж с височина 5 м, ЗП – 30 кв. м, построена 1969 г., склад малоценни материали – едноетажна монолитна, ЗП – 378 кв. м, построена 1975 г., магазин – с метална конструкция, ЗП – 171 кв. м, построена 1988 г., производствена сграда – на един етаж, ЗП – 670 кв. м, построена 1956 г., сграда – здравен пункт, състои се от сутерен и етаж, ЗП – 166 кв. м, построена 1942 г., земя – 41 765 кв. м. По-голямата част от сградите са в запазено състояние и се ползват. Не се ползват сграда здравен пункт, магазин и част от РМЦ. Административната сграда е масивна, стоманобетонна, със здрава покривна конструкция. В УПИ I е изградена комунално-битова система.

Налични са ел. инсталация, ВиК, канализация. В УПИ I се намират движими вещи, разпределени в следните сгради – механо-монтажен цех; монтажнен цех; „склад бояджийно“; функционално свързано помещение между монтажнен цех и механо-монтажен цех – „лаборатория“; сграда „централен склад 1“ ЗП – 753 кв. м. Имотът се продава ведно с движимите вещи, намиращи се в производствено хале „механо-монтажен цех“ – конзолен кран 10/4924, муфелна пещ, шмиргел 300x2, кантар 10 т, ножовка механична 450, пробивна машина ПК 203, кран мостов едногр. 5 т, кран едногредов 5 т, отрязна ножовка ОН 254, кран едногредов 5 т, трансманипулатор ВТПУ 0718, шмиргел стационарен, кран мостов ед. 3,2 т, твърдомер „Роквел“, муфелна пещ, тотка има и резервоар 3188, отрезен автомат ОН 165, кран едногредов 5 т, компресор за въздух УК50, кран мостов ед. 3,2 т; ведно с движимите вещи, намиращи се в производствено хале „монтажен цех“ – компресор УК 500/10, бормашина мод. 161 настолна, шмиргел стационарен, шмиргел малък, шмиргел за видии стар № 3137, валове листоогъващи, преса хидравлична 10 т, бормашина ПН 161 Ф1409, шмиргел стационар 1.25, бормашина ПН161, шмиргел стац. 2, шайби 400x2, шмиргел стац. Шайба 1980, транспалет КМ20, кран мостов двугр. 12,5 ВТПУ 0715, бормашина колонна ПК 031 № 04670/76мон, заваръчен трансформатор с S3115, полуавтомат за CO₂, компресор УК 50, мостов кантар до 50 кг, кран двугредов мостов 5 т, бормашина ПК 31 – монтажнен, транспалет ТН2000, транспалет ТН2000, бормашина мод. 161, бормашина ПК 031, кран мостов двугр. 12,5 т. ВТПУ 0716, транспалетна нископовдигач; ведно с движимите вещи, намиращи се в производствено хале „бояджийно“ – шмиргел за видии от Карайсен под S1208, кран мостови 5 т, кантар 1500 кг; ведно с движимите вещи, намиращи се във функционално свързано помещение между монтажнен цех и механо-монтажен цех – „лаборатория“ – биеномер R<100-45, твърдомер Викерс до 5 кг, машина за изпитване твърдост; ведно с движимите вещи, намиращи се в производствено хале „Склад централен 1“ – транспалет ТН2000, транспалет ТН2000, кантар до 1000 кг. Собствеността преминава у купувача от датата на постановлението и същото подлежи на вписване от съдията по вписванията при районния съд по местонахождението на имота. Постановлението за възлагане е вписано в Службата по вписвания – Павликени, на 10.01.2022 г. с № от вх. рег. 33 от 10.01.2022 г., № от дв. вх. рег. 33 от 10.01.2022 г., акт том 1, акт № 14/2022 г.

435

8. – Националната агенция за приходите, Териториална дирекция – Велико Търново, дирекция „Събиране“, отдел „Публични вземания“, на основание чл. 239, ал. 2 от ДОПК с постановление за възлагане на недвижим имот с изх. № С210004-091-0001374/9.12.2021 г. възлага на „Вантрейд“ – ЕООД, ЕИК 104692697, с адрес: област Велико Търново, община Велико Търново, с. Ресен, ул. Спиридон Карпусчиев № 1, следния недвижим имот: УПИ XVIII – „за производствени дейности“, кв. 162 по плана на гр. Павликени, с площ 20 137 кв. м, с построени в него сгради, както следва: сграда „подготвителен участък“ на един етаж, ЗП 1250 кв. м, построена 1970 г., сграда

битова – на един етаж, ЗП 286 кв. м, построена 1970 г., сграда „склад за бои“ – на един етаж, ЗП 58 кв. м, построена 1968 г., сграда „дърводелна“ – на един етаж, ЗП 382 кв. м, построена 1967 г., сграда „склад за метали“ – един етаж, затрупана с пясък, със ЗП 37 кв. м, построена 1966 г., сграда „административна“ – на два етажа, ЗП 191 кв. м, построена 1970 г., сграда „парова“ – на два етажа, ЗП 300 кв. м, с обща площ 3570 кв. м, земя – 20 137 кв. м. В УПИ I е изградена комунално-битова система. Налични са ел. инсталация, ВиК, канализация. Сградите в недвижимия имот представляват монолитно строителство. Същите са в лошо, неподдържано състояние, с разрушения по дограмите и покривната част. Сграда „склад за метали“ със ЗП 37 кв. м е напълно разрушена. Собствеността преминава у купувача от датата на постановлението и същото подлежи на вписване от съдията по вписванията при районния съд по местонахождението на имота. Постановлението за възлагане е вписано в Службата по вписвания – Павликени, на 22.12.2021 г. с № от вх. рег. 3367 от 22.12.2021 г., № от дв. вх. рег. 3365 от 22.12.2021 г., акт том 11, акт № 103/2021 г.

434

46. – Медицинският университет – София, Факултет по дентална медицина, обявява конкурс за заемане на академичната длъжност доцент – един, в област на висше образование 7. Здравоспазване и спорт, професионално направление 7.2. Дентална медицина, научна специалност „Детска дентална медицина“, за нуждите на преподаването в катедра „Детска дентална медицина“, със срок 2 месеца от обнародването в „Държавен вестник“. Прием на документи – в деканата на Факултета по дентална медицина, София, бул. Св. Георги Софийски № 1, стая 202, от 9 до 12 ч. и от 13 до 14 ч., тел. 02/952 22 10.

401

85. – Община Асеновград на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че е изработен проект за подробен устройствен план – парцеларен план за обект „Транспортен достъп за поземлен имот КИ 99088.21.16 по кадастралната карта на кв. Долни Воден“. Проектът и придружаващата го документация са изложени за справка в информационния център на общината. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ заинтересованите лица могат да направят писмени възражения, предложения и искания по проекта до общинската администрация в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“.

419

86. – Община Асеновград на основание чл. 129, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че с Решение № 980 от 24.11.2021 г. на Общинския съвет – Асеновград, е одобрен проект за ПУП – ПП (подробен устройствен план – парцеларен план) за обект „Уличен водопровод за ПИ 00702.18.655 по кадастралната карта на Асеновград, община Асеновград, област Пловдив“. Решението да се обжалва в 30-дневен срок от обнародването в „Държавен вестник“ пред Административния съд – Пловдив, чрез Общинския съвет – Асеновград, на основание чл. 215, ал. 4 от ЗУТ.

420

1. – Община Варна на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че съгласува представения проект за подробен устройствен план (ПУП) – парцеларен план (ПП) за изграждане на обект: „Оптична кабелна линия „07-072“ на територията на Варненска област“, в обхвата на плана, попадащ в границите на община Варна. Проектът е изложен в отдел „Кадастър и регулация“, дирекция „АГУП“, Община Варна. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ заинтересуваните лица могат да прегледат изработения план и да направят писмени възражения, предложения и искания по проекта до Община Варна.

451

1. – Община Велинград на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че е изработен проект за подробен устройствен план (ПУП) – проект за частично изменение на плана за регулация с Решение № 368 от 22.12.2021 г. на Общинския съвет – Велинград, за обект: Проект за частично изменение на плана за регулация на улица с о.т. № 27-26-25-76 по плана на с. Грашево, община Велинград, област Пазарджик. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ заинтересуваните лица могат да обжалват проекта в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ до кмета на община Велинград.

430

2. – Община Велинград на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че е изработен проект за подробен устройствен план (ПУП) – проект за частично изменение на плана за регулация и застрояване с Решение № 369 от 22.12.2021 г. на Общинския съвет – Велинград, за обект: Проект за частично изменение на плана за регулация и застрояване на улица с о.т. № 219-229 по плана на с. Драгиново, ЕКАТТЕ 23234, община Велинград, област Пазарджик. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ заинтересуваните лица могат да обжалват проекта в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ до кмета на община Велинград.

431

23. – Община Елхово, област Ямбол, на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава на заинтересуваните лица, че е изработен проект за ПУП – парцеларен план за елементи на техническата инфраструктура за трасе на транспортен достъп до УПИ I-148.40 през поземлен имот с идентификатор 43459.148.715 – с НТП – за селскостопански, горски, ведомствен път, по КККР на с. Лесово, община Елхово. Проектът за ПУП (парцеларен план) е изложен в отдел „ТСУС“ на Община Елхово. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ заинтересуваните лица могат да направят писмени възражения, предложения и искания по проекта до общинската администрация – Елхово.

449

34. – Община Сандански, област Благоевград, на основание чл. 128, ал. 1 от ЗУТ съобщава на заинтересуваните, че е изготвен проект за подробен устройствен план (ПУП) – парцеларен план (ПП) за осигуряване на „Транспортен достъп до имот с идентификатор 57176.42.54, м. Бангеица от к.к. на с. Поленица, община Сандански, област Благоевград. Трасето на транспортния достъп – имот с проектен иден-

тификатор 57176.42.57, засяга част от поземлен имот с идентификатори 57176.42.49 и 57176.42.47 с НТП – полски път на община Сандански по КККР на с. Поленица, община Сандански. Проектът за ПУП – ПП е изложен в стая № 406, ет. 4 в сградата на Община Сандански и може да се прегледа от заинтересуваните всеки работен ден в определеното приемно време на Община Сандански. На основание чл. 128, ал. 5 от ЗУТ в едномесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ заинтересуваните лица могат да направят писмени възражения, предложения и искания по проекта до общинската администрация – Сандански.

417

1. – Община Царево на основание чл. 129, ал. 1 от ЗУТ съобщава на заинтересуваните лица, че с Решение № 379 от 21.12.2021 г. на ОбС – Царево, е одобрен проектът за ПУП – ПП (парцеларен план) във връзка с изграждането на „Обслужващ път с начало ул. Ваканционна между о.т. 201 и о.т. 202 (ПИ 44094.502.60) до ПИ 44094.21.11 (УПИ I-11) в м. Рибарницата и ПИ 44094.21.100 (УПИ IV-2126) в м. Рибарницата по КККР на с. Лозенец, община Царево“. Решението подлежи на обжалване по реда на чл. 215, ал. 4 от ЗУТ чрез Общинския съвет – Царево, пред Административния съд – Бургас, в 14-дневен срок от обнародването в „Държавен вестник“.

453

2. – Община Царево на основание чл. 129, ал. 1 от ЗУТ съобщава на заинтересуваните лица, че с Решение № 378 от 21.12.2021 г. на ОбС – Царево, е одобрен проектът за ПУП – ПП (парцеларен план) във връзка с изграждането на „Обслужващ път в м. Караагач, с. Лозенец, с начало от ПИ 44094.2.14 (второстепенен общински път) до ПИ 44094.2.945 (УПИ I) по КККР на с. Лозенец, община Царево“. Решението подлежи на обжалване по реда на чл. 215, ал. 4 от ЗУТ чрез Общинския съвет – Царево, пред Административния съд – Бургас, в 14-дневен срок от обнародването в „Държавен вестник“.

454

26. – Община Чирпан на основание чл. 129, ал. 1 от ЗУТ съобщава, че с Решение № 394 от 23.12.2021 г. на Общинския съвет – Чирпан, е одобрен проект за изменение на ПУП – план за улична регулация (ПУР) на улица с о.т. 108 – 60 и план за регулация (ПР) за УПИ I-171 в кв. 25 по плана на с. Златна ливада, община Чирпан, област Стара Загора, предвиждащ изменение на уличната регулация на улица с о.т. 108 – 60 в частта ѝ към УПИ I-171 в кв. 25 по плана на с. Златна ливада, така че същата да съвпадне с кадастралната граница на имот пл. № 171 в кв. 25 по плана на с. Златна ливада, община Чирпан. Решението може да се обжалва или протестира в 30-дневен срок от обнародването в „Държавен вестник“ пред Административния съд – Стара Загора, чрез Общинския съвет – Чирпан, съгласно разпоредбите на чл. 215, ал. 1 и 4 от ЗУТ.

450

Административният съд – Варна, осми състав, призовава Рони Лий Салмон, гражданин на САЩ, роден на 7.07.1939 г. в гр. Рали, Северна Каролина, в качеството му на заинтересована страна по адм.д. № 818/2021 г. по описа на Административния съд – Варна, заведено от Сърпухи Гарабед Пилибосян от София чрез адв. Тодор Тодоров – САК, против виза за проектиране на главния архитект

на Район „Одесос“, община Варна, за изготвяне на проект за „Подземни гаражи и паркоместа и надземни паркоместа в УПИ Х-11а, 11, 12, 13, кв. 133 (идентификатор 10135.1506.238) по плана на 7 м.р. на гр. Варна, ул. Бачо Киро № 22/ ул. Козлодуй“ в съответствие с показаното с червен пунктир на копие (извадка) от действащия ПУП. Производството по делото е насрочено за 29.03.2022 г. от 10,30 ч.

456

Административният съд – Варна, XXVIII състав, на основание чл. 188 във връзка с чл. 181, ал. 1 и 2 от АПК съобщава, че е образувано адм.д. № 2773/2021 г. по жалба на К. Д. К. и Т. И. К. срещу Наредбата за организацията на движението на територията на община Варна, приета от Общинския съвет – Варна, с Решение № 1078-5 по протокол № 26 от заседание, проведено на 31.01.2018 г. Заинтересованите лица могат да подадат заявление за конституирането им като страни по адм.д. № 2773/2021 г. в едномесечен срок от деня на обнародване на съобщението в „Държавен вестник“, към което да приложат писмени доказателства, удостоверяващи качеството им на заинтересовани лица. По жалбата е образувано адм.д. № 2773/2021 г. по описа на Административния съд – Варна, XXVIII състав, производството по което е насрочено за разглеждане на 10.03.2022 г. от 10,30 ч.

457

Административният съд – Кюстендил, на основание чл. 188 във връзка с чл. 181 от АПК обявява, че Фондация „Гринберг“ е депозирала жалба срещу Наредбата за организацията на движението на територията на община Сапарева баня в частта ѝ по чл. 33, ал. 1 – 10, приета с Решение № 108 по протокол № 10 от 31.05.2016 г. Исква се отмяната ѝ като незаконосъобразна – приета при съществено нарушение на административнопроизводствените правила. По оспорването е образувано адм.д. № 316/2021 г. по описа на Административния съд – Кюстендил. Делото е насрочено за разглеждане в открито съдебно заседание на 23.03.2022 г. от 10 ч.

421

Административният съд – Кюстендил, на основание чл. 188 във връзка с чл. 181, ал. 1 и 2 от АПК обявява, че по жалба от Фондация „Гринберг“, ЕИК 205966183, срещу Наредбата за организацията и дейността на клубовете на пенсионера и хора с увреждания в община Бобошево, приета с Решение № 581 по протокол № 48 от 31.07.2014 г. на Общинския съвет (ОбС) – Бобошево, изменена и допълнена с Решение № 342 по протокол № 30 от 28.09.2017 г. на ОбС – Бобошево, в Административния съд – Кюстендил, е образувано адм.д. № 326/2021 г. по описа на съда и същото е насрочено за разглеждане в открито съдебно заседание на 30.03.2022 г. от 10,40 ч.

422

Силистренският окръжен съд обявява, че на 2.11.2020 г. е образувано гр. д. № 386/2020 г. по описа на СсОС по предявена искова молба от Комисията за противодействие на корупцията и за отнемане на незаконно придобитото имущество, БУЛСТАТ 131463734, чрез председателя Сотир Стефанов Цацаров и адрес за призоваване: Варна, ул. Алеко Константинов № 17, ет. 1, срещу Петър Игнатов Искров, ЕГН 8608165600, и Анъмсер Асан Исмаил, ЕГН 8302025596, двамата с постоянен и настоящ адрес: с. Нова

Черна, община Тутракан, област Силистра, ул. Христо Ботев № 9, с правно основание по чл. 153, ал. 1 от ЗПКОНПИ за отнемане в полза на държавата имущество на обща стойност 193 784,37 лв., както следва:

На основание чл. 142, ал. 2, т. 1 във връзка с чл. 141 от ЗПКОНПИ от Петър Игнатов Искров, ЕГН 8608165600, с цена на иска 800 лв., в т. ч.:

– сумата в размер 50 лв., представляваща равностойността на наличните 50 дяла в капитала на търговско дружество „Еко груп 2015“ – ЕООД, ЕИК 203973186, за придобиването на които не е установен законен източник;

– лек автомобил марка „Рено“, модел „Меган Сценик“, транзитен № 039M870, дата на първа регистрация – 26.03.1998 г., рама № VF1JA0G0A17721995, двигател – без номер, за придобиването на който не е установен законен източник.

Пазарна стойност към настоящия момент: 750 лв.

На основание чл. 151 във връзка с чл. 142, ал. 2, т. 1 и чл. 141 от ЗПКОНПИ от Петър Игнатов Искров, ЕГН 8608165600, с цена на иска 187 570,37 лв., в т. ч.:

– сумата в размер 4400 лв., представляваща пазарната стойност към датата на отчуждаване на лек автомобил марка „Фолксваген“, модел „Шаран“, рег. № СС6169РВ, дата на първа регистрация – 17.07.1997, рама № WVWZZZ7MZVW010147, двигател № АНУ241240, за придобиването на който не е установен законен източник;

– сумата в размер 4000 лв., представляваща пазарната стойност към датата на отчуждаване на лек автомобил марка „Фолксваген“, модел „Пасат“, транзитен № 795Н353, дата на първа регистрация – 29.02.2000 г., рама № WVWZZZ3BZXP309165, двигател – без номер, за придобиването на който не е установен законен източник;

– сумата в размер 500,48 лв., представляваща непреобразуваната част от вноски на каса по разплащателна сметка в левове № 21579237 в „Банка ДСК“ – ЕАД, за която не е установен законен източник;

– сумата в размер 3189,89 лв., представляваща получени парични средства от трети лица по разплащателна сметка в левове № 21579237 в „Банка ДСК“ – ЕАД, за която не е установен законен източник;

– сумата в размер 70 лв., представляваща вноската на каса с лични средства на Петър Игнатов Искров по разплащателна сметка в левове № 24560419 в „Банка ДСК“ – ЕАД, с титуляр „Еко груп 2015“ – ЕООД, за която не е установен законен източник;

– сумата в размер 175 410 лв., представляваща размера на присвоените парични средства от проверяното лице и извлечената от него имотна облага по ДП № 161/2018 г. на НСЛС.

На основание чл. 142, ал. 2, т. 5 във връзка с чл. 141 от ЗПКОНПИ от Анъмсер Асан Исмаил, ЕГН 8302025596, с цена на иска 1200 лв., в т. ч.:

– лек автомобил марка „Фолксваген“, модел „Голф“, рег. № СС7685АР, дата на първа регистрация – 22.12.1998 г., рама № WVWZZZ1JZXD295757, двигател № АЛН093431, за придобиването на който не е установен законен източник.

Пазарна стойност към настоящия момент: 1200 лв.

На основание чл. 151 във връзка с чл. 142, ал. 2, т. 5 и чл. 141 от ЗПКОНПИ от Анъмсер Асан Исмаил, ЕГН 8302025596, с цена на иска 4214 лв., в т. ч.:

– сумата в размер 4214 лв., представляваща вноски на каса по разплащателна сметка в левове № 20591382 в „Банка ДСК“ – ЕАД, за която не е установен законен източник.

Делото е насрочено за разглеждане в открито съдебно заседание за 31.05.2022 г. от 14,30 ч.

В двумесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ третите заинтересовани лица, които претендират самостоятелни права върху имуществото, предмет на отнемане в този процес, могат да встъпят в делото, като предявят съответния иск пред Силистренския окръжен съд по делото.

494

Силистренският окръжен съд обявява, че на 5.03.2020 г. е образувано гр. д. № 76/2020 г. по описа на СсОС по предявена искова молба от Комисията за противодействие на корупцията и за отнемане на незаконно придобитото имущество, БУЛСТАТ 131463734, чрез председателя Сотир Стефанов Цацаров и адрес за призоваване: Варна, ул. Алеко Константинов № 17, ет. 1, срещу Невяна Силюмова Михайлова, ЕГН 8401215595, и Красимир Борисов Михайлов, ЕГН 8012185564, двамата от с. Стефан Караджа, община Главиница, Силистренска област, ул. Хаджи Димитър № 12, по чл. 153, ал. 2 от ЗПКОНПИ за отнемане в полза на държавата имущество на стойност 177 912,79 лв., както следва:

На основание чл. 142, ал. 2, т. 2 във връзка с чл. 141 от ЗПКОНПИ от Невяна Силюмова Михайлова, ЕГН 8401215595, и Красимир Борисов Михайлов, ЕГН 8012185564, в размер 1800 лв.:

недвижим имот, намиращ се в с. Богданци, община Главиница, област Силистра, а именно: дворно място с площ 630 кв. м, представляващо урегулиран поземлен имот с № XXV-285 в кв. 18 по плана на с. Богданци, одобрен със Заповед № 0287 от 10.03.2009 г., при съседни за дворното място по скица: улици от двете страни и УПИ XXIII-143.

На основание чл. 151 във връзка с чл. 142, ал. 2, т. 2 и чл. 141 от ЗПКОНПИ от Невяна Силюмова Михайлова, ЕГН 8401215595, и Красимир Борисов Михайлов, ЕГН 8012185564, в размер 11 730,25 лв.:

сума в размер 2500 лв., представляваща пазарната стойност към датата на отчуждаване на МПС – лек автомобил марка „Ситроен“, модел „Ксара Пикасо“ с рег. № СС 4069 АР, рама № VF7CHRHYB39881985, двигател № RHY10DYTH4008369, дата на първа регистрация – 27.04.2005 г., отчужден с договор от 6.06.2018 г.;

сума общо в размер 6897,29 лв., представляваща погасителни вноски по кредит № 12800390 през 2016 г., 2017 г. и 2018 г., отпуснат от „БНП Париба Пърсънъл Файненс С.А.“, клон България, с титуляр Красимир Борисов Михайлов;

сума общо в размер 2332,96 лв., представляваща погасителни вноски по кредит № 15358007 през 2017 г. и 2018 г. в „БНП Париба Пърсънъл Файненс С.А.“, клон България, с титуляр Красимир Борисов Михайлов.

На основание чл. 151 във връзка с чл. 142, ал. 2, т. 1 и чл. 141 от ЗПКОНПИ от Невяна Силюмова Михайлова, ЕГН 8401215595, сума общо в размер 164 382,54 лв., представляващи получени парич-

ни преводи от трети лица, непреобразувани в друго имущество.

Делото е насрочено за разглеждане в открито съдебно заседание за 31.05.2022 г. от 11 ч.

В двумесечен срок от обнародването в „Държавен вестник“ третите заинтересовани лица, които претендират самостоятелни права върху имуществото, предмет на отнемане в този процес, могат да встъпят в делото, като предявят съответния иск пред Силистренския окръжен съд по делото.

495

Врачанският окръжен съд с определение № 31 от 25.01.2022 г. по ч.т.д. № 20211400900192 призовава кредиторите на „Булинвест“ – ООД (н), да присъстват в насроченото съдебно заседание на 8.02.2022 г. от 11 ч. за разглеждане молбата на Калин Петринов Кръстев в качеството му на управител на длъжника „Булинвест“ – ООД (н), за отмяна на решение на събрание на кредиторите от 17.12.2021 г. по т.д. № 26/2021 г. 481

ПОКАНИ И СЪОБЩЕНИЯ

1. – Управителят на сдружение „Чекпойнт София“, София, на основание чл. 26 ЗЮЛНЦ и чл. 25, ал. 1 от устава на сдружението свиква по своя инициатива извънредно общо събрание на членовете на 1.03.2022 г. в 12 ч. в София, район „Триадница“, ж.к. Иван Вазов, ул. Димитър Манов № 21, ет. 1, при следния дневен ред: 1. вземане на решение за освобождаване на членове на сдружението от това им качество; проект за решение – общото събрание взема решение да бъдат освободени като членове на сдружението Йоан Христов Христов и Николай Тошков Дойчев; 2. вземане на решение за приемане на нови членове на сдружението; проект за решение – общото събрание взема решение да бъдат приети като нови членове на сдружението: Радостина Александрова Костова и Дияна Жорова Георгиева; 3. вземане на решение за преизбиране на досегашния управител на сдружението за тази длъжност за нов мандат от 5 години; проект за решение – общото събрание взема решение Антон Живков Боянов да бъде преизбран за управител на сдружението за нов мандат от 5 години; 4. вземане на решение за приемане на нов устав на сдружението, отразяващ промените в резултат на взетите на това общо събрание решения, както и за промяна в редакцията на чл. 25, ал. 3 от устава и отпадане на чл. 25, ал. 5 от устава; проект за решение: общото събрание приема решение да бъде приет нов устав на сдружението, отразяващ промените в резултат на взетите на това общо събрание решения, включително съдържащ нов текст на чл. 25, ал. 3 в следния смисъл: „Свикването се извършва с покана, която се обявява в регистъра на юридическите лица с нестопанска цел, воден от Агенцията по вписванията, и която се поставя на мястото за обявления в сградата, в която се намира управлението на сдружението, най-малко един месец преди насрочения ден; общото събрание реши да отпадне ал. 5 от чл. 25 от устава; 5. вземане на решение във връзка с вписване на настъпилите промени по партидата на сдружението в търговския регистър и регистъра на юридическите лица с нестопанска цел; проект

за решение – общото събрание взема решение да бъде възложено на управителя – Антон Живков Боянов, да предприеме всички фактически и правни действия по вписване на настъпилите промени в резултат от взетите на това общо събрание решения по партията на сдружението в търговския регистър и регистъра на юридическите лица с нестопанска цел, включително да упълномощи за това адвокат. Поканват се всички членове на сдружението да участват в общото събрание лично или чрез техни упълномощени представители. Членовете – юридически лица, се представляват от законните им представители или от изрично упълномощено лице. При лично явяване членовете – физически лица, се легитимират с документ за самоличност. Пълномощниците се допускат до участие в работата на общото събрание след представяне на лична карта и писмено пълномощно, издадено изрично за участие в общото събрание – в ограничен или в неограничен брой заседания на събранието съгласно чл. 22, ал. 3 от устава на сдружението. Съгласно чл. 22, ал. 4 от устава на сдружението пълномощниците нямат право да преупълномощават с правата си трети лица. Пълномощниците могат да представляват само един член на общото събрание. Писмените материали могат да се получават от членовете на адрес: София, район „Триадица“, ж.к. Иван Вазов, ул. Димитър Манов № 21, ет. 1, всеки работен ден от 9,30 до 16 ч. При липса на кворум на основание чл. 27 от ЗЮЛНЦ общото събрание ще се проведе същия ден от 13 ч., на същото място и при същия дневен ред.

466

1. – Управителният съвет на сдружение „Асоциация на родители на деца с епилепсия“ – София, на основание чл. 26 от ЗЮЛНЦ свиква общо събрание на 26.03.2022 г. в 10 ч. в Дневен център за деца и лица с епилепсия „Безброй чудеса“, с адрес: София, бул. Сливница № 212Е, при следния дневен ред: 1. представяне на отчет на АРДЕ 2021 г. – докладва Веска Събева – председател на УС; 2. представяне на финансов отчет за 2021 г. – докладва Евелина Димитрова – счетоводител; 3. приемане на проектобюджет за 2023 г.; 4. разни.

469

6. – Управителният съвет на сдружение с нестопанска цел „Организацията на обединените българи“ – София, на основание чл. 26 от ЗЮЛНЦ свиква общо събрание на членовете на сдружението на 27.04.2022 г. от 10 ч. в София, бул. Христо Ботев № 71, ет. 2, салона на Федерацията на независимите строителни синдикати, при следния дневен ред: 1. отчетен доклад за дейността на сдружението през 2017 – 2021 г.; 2. отчетен доклад на контролния съвет; 3. промени в устава на ООБ; 4. приемане на финансовия отчет

на сдружението за 2021 г. и годишния доклад за дейността на сдружението; 5. утвърждаване решенията на УС за приемане на нови членове; 6. освобождаване от отговорност членовете на УС и КС за дейността им през 2017 – 2021 г.; 7. избор на председател, членове на УС и членове на КС; 8. разни. При липса на кворум събранието ще се проведе същия ден, на същото място и при същия дневен ред от 11 ч.

489

1. – Управителният съвет на СНЦ „Пею Яворов – 2007“, Благоевград, на основание чл. 26, ал. 1 от ЗЮЛНЦ и чл. 23, ал. 1 от устава свиква извънредно общо събрание на членовете на сдружението на 3.03.2022 г. от 9 ч. в Благоевград, ул. Свобода № 1, при следния дневен ред: 1. освобождаване на членовете на управителния съвет поради изтичане на техния мандат и постъпило изрично искане от председателя на УС; проект за решение: освобождава членовете на управителния съвет; 2. избор на нов състав на управителния съвет, както и определяне продължителността на неговия мандат; проект за решение: избира нов състав на управителния съвет и определя неговия мандат; 3. разни. При липса на кворум на основание чл. 27 от ЗЮЛНЦ и чл. 26 от устава на сдружението заседанието ще се проведе от 10 ч. същия ден, на същото място, при същия дневен ред и ще се счита законно независимо от броя на присъстващите членове.

471

1. – Управителният съвет на сдружение с нестопанска цел „Подводен клуб „Нептун“ – Пловдив, на основание чл. 26 от ЗЮЛНЦ свиква общо годишно отчетно-изборно събрание на сдружението на 26.03.2022 г. от 10,30 ч. в помещението на клуба в Пловдив, ул. Гладстон – подлеза, при следния дневен ред: 1. отчет за дейността на сдружението за 2019, 2020 и 2021 г.; 2. приемане на основните насоки за развитие на сдружението за 2022 г. и програма за осъществяване на дейността на сдружението за 2022 г.; 3. приемане на бюджета на сдружението за 2022 г.; 4. избор на нов управителен съвет на сдружението; 5. други. Материалите ще бъдат предоставени за запознаване на членовете на клуба в седалищния адрес след 11.03.2022 г.

473

5. – Управителният съвет на сдружение „Холстичен център Радост и Светлина“ – Смолян, на основание чл. 26 от ЗЮЛНЦ свиква общо отчетно събрание на 28.03.2022 г. от 16 ч. на адрес: Смолян, бул. България № 6, при следния дневен ред: 1. годишен и финансов отчет за дейността през 2021 г.; 2. приемане на проект за дейността за 2022 г.; 3. разни.

472

Адрес на редакцията: 1169 София, пл. Княз Александър I № 1, тел. 02 939-35-17
e-mail: DVest@parliament.bg, rumen@parliament.bg

Електронна страница на „Държавен вестник“: <http://dv.parliament.bg>

IBAN номерът на банковата сметка на „Държавен вестник“ е:

BG10BNBG96613100170401, BIC на БНБ – BNBGBGSD

Печат: „Алианс Принт“ – ЕООД, София 1592, ул. Илия Бешков № 3

ДЪРЖАВЕН ВЕСТНИК

ISSN 0205 – 0900