

Бюлетин Хранителна и питьяна промишленост

брой 5
май
2023 г.



издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

Съюз по
хранителна
промишленост
към ФНТС



София 1000,
ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ПОКАНА

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ, във връзка с чл.21.1 от Устава на сдружението, свиква Общо събрание, което ще се проведе на 08.06.2023 г. (четвъртък) от 10,30 ч в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2022 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2022 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2023 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2023 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2023 г.

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации, до 2022 г.
- всички индивидуални членове на СХП до 2022 г.
- членовете на УС и КС на СХП

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на Събранието.

Моля, заявете своето
участие до 5 юни 2023 г.
на тел.: 02 987 47 44,
GSM: 0888 722482
инж. Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател
на УС на СХП:
д-р Светла Чамова

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Професионално обучение,
проводено от СХП

2

Ден на отворените врати в
Университета по хранителни
технологии за бъдещите
кандидат-студенти и финал
на втория национален
конкурс „Млади
изследователи 2023“

4

30 години Съюз на
производителите
на комбинирани фуражи

7

Национален осемдневен
пътуващ семинар
със Съюза по хранителна
промишленост до Кипър -
островът на Афродита

8

Навръх 24 май проф.
Моллов получи „Почетния
знак на Пловдив“

12

Монголия стартира
производството на кисело
мляко с Lactobacillus
Bulgariicus

13

Предстои курс „Сензорен
анализ и дегустация
на хrани и напитки“

14

Нов курс по специалност
„Производство и
преработка на мляко и
млечни продукти“

15

Три неподозирани ползи от
яденето на сланина

16



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи и през 2023 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

В края на м. април започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост” по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – инж. Борка Божилова, проф. Йордан Гогов и др.

Отново през м. април стартирахме поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”(трета квалификационна степен).



Участниците в курса слушаха с голямо внимание лекциите на отлично подгответите лектори – инж. Ружа Панева, проф. Гогов, инж. Станка Захариева, инж. Стайков и др. Всички тестове по отделните модули бяха попълнени без грешка, което за нас е показател за добрата професионална подготовка, която получават

специалистите в тези курсове.

Курсистите участваха активно в практическите упражнения по хлебарство и сладкарство в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии – гр. София, под ръководството на квалифицираните преподаватели от гимназията. Тук е мястото да bla-

на стр. 3



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 2

годарим на ръководството на гимназията, в лицето на Директора г-жа Рени Гигова за предоставената ни база за обучение, която изключително много се доближава до работната среда, в която работят фирмите - производителки на тези изделия.

През м. октомври те ще се явят на държавните изпити по теория и практика, като до тогава имат самостоятелна подготовка по специалността и се надяваме, че ще ги издържат с висок успех.

Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допрenesem за производството на вкусни, качествени и безопасни хани в България от отлично подгответите специалисти.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисква-



ния за придобиване на квалификация по професията. Завършното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се

удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас: Център за професионално обучение към Съюза по хранителна промишленост – тел. 02 987 47 44

Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост – www.ufi-bg.com

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²

Лого на първа страница, което препраща към рекламата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ОТСЪТВИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТИ:

Ширина (възможни варианти):
 - 5,6 см
 - 8,8 см
 - 11,8 см
 - 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
 тел./факс: 02/ 987 47 44

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
 BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и финал на втория национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2023“

Денят на отворените врати в УХТ се провежда по традиция в края на април. Всички желаещи да продължат образоването си в УХТ бяха добре дошли в университета, където имаха възможност да посетят катедри и лаборатории, за да видят къде и как се провежда обучението, а също и да обсъждат с преподавателите специалностите, към които имат интерес.

„Днес УХТ е отворил врати за всички вас, за да се видят новостите, уменията, успехите на отделните специалности, възможностите за обучение и развитие. Този празник е всъщност празник на нашите потенциални кандидат-студен-



ти, студенти и всички млади колеги, защото университетът не е просто място, където получаваме знания, както е

в училище. Университетът е място, където младите хора срещат по-възрастни колеги, които стават техни ментори и им дават ценни съвети за професионално и житейско развитие. Това е мястото, където младите хора се изграждат като сериозни професионалисти, хора с идеи и възможности, които могат да се реализират“, каза в приветствието си към присъстващите ректорът на УХТ проф. д-р Пламен Моллов и подчертва отново, че завършвайки



на стр. 5

ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и финал на втория национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2023“

от стр. 4

УХТ младите хора могат да намерят наистина добра реализация.

И тази година в двора на висшето училище бяха разположени шатри, на които студенти от трети и четвърти курс представиха направени от тях хrани, изработени по класически технологии или по иновативни рецепти. Посетителите опитаха различни месни продукти, сирена и кашкавали, сладкиши, разноцветни и здравословни хлябове. Студентите бяха набледнали на здравословните и веган продукти, спирулина, черен кимион и други редки съставки, които бяха вложили в произведениета си.

Съюзът по хранителна промишленост бе също гост на събитието в лицето на инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар. Специален гост на събитието бе и шеф Манчев, който заедно



с ректора на Университета по хранителни технологии проф. Пламен Моллов дегустираха от всичко.

Известният готвач и тв звезда опита специално от таралите с черен кимион и напитка, създадена от студентите, като ги попита дали могат да повторят точно същия вкус, когато приготвят напитката отново. Младежите го увериха, че при следващ път вкусът на питието ще бъде съвсем същият, тъй като рецептата вече е изпитана.



• • •
В Дения на отворените врати се проведе и финалът на Националния конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2023“, в който се състезават ученици от 10-и до 12-и клас.

„Конкурсът „Млади изследователи“, освен че открива млади таланти, създава предпоставки за мотивация на младите и създава възможности да се инвестира в тяхното бъдеще. Фактът, че инициативата е успешна са самите цифри – три пъти повече участници само за една година“, посочи пред присъстващите зам.-областният управител Даниела Николова и им пожела успех във финала на състезанието.

Тази година конкурсът се провежда едва за втори път, а броят на участниците е почти 3 пъти по-голям спрямо миналата година – 67 отбора от 25 училища в цялата страна. Всеки тим включва от един до трима ученика и учител (училищен ментор).

Темите са много разнообразни – свързани са с традиционната българска кухня, старите рецепти, както и нови хrани и напитки, натурални компоненти, анализи на хrани и напитки. Участниците работиха в

на стр. 6

ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и финал на втория национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2023“

от стр. 5

сферата на кулинарния туризъм, българските празници и фестивали, както и в развитието на туристическите дестинации.

Спечелилите призовите места получиха парични награди. Класирането на зделостниците се признава и за оценка от кандидатстудентски изпит и с нея те имат възможност да се запишат в Университета по хранителни технологии.

Съюзът по хранителна промишленост бе поканен от организаторите да отграничи със свой приз някои от представените презентации.

Много бяхме затруднени в този избор, защото наистина всички теми бяха представени на много високо ниво от учениците.

От името на Съюза бяха отличени следните две презентации:

- ▶ **“Закваска от кефир. хляб заквасен с кефир”** на Ивелина Иванова и Микаела Дафова – 12 клас, с ментор инж. Петър Гатев от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив
- ▶ **“Пътят на свиленградското малеби”** на Георги Димитров и Вяра Язанова – 12 клас и Деница Герчева – 10 клас, с ментор Елена Димитрова от Професионална гимназия по селско стопанство и икономика “Христо Ботев” - гр. Свиленград.



**Честито на победителите!
Успех, бъдещи наши колеги!**



30 години Съюз на производителите на комбинирани фуражи

От 17 до 19 май 2023 г. в конферентна зала на хотел „Роял СПА Велинград”, гр. Велинград се проведе XXXI-та годишна научно-практическа конференция с международно участие на тема „Устойчиво производство на фуражи 30 години Съюз на производителите на комбинирани фуражи”

Гости на събитието бяха от ръководството на Българска агенция по безопасност на храните, както и експерти от дирекция „Контрол на фуражите и странничните животински продукти“, Съюз по хранителна промишленост и др. браншови организации.

В конференцията взеха участие представители на български и чуждестранни фирми от Сърбия, Испания, Италия, Словакия, Словения, Куба и Полша, както и научни работници от Тракийския университет, гр. Стара Загора.

Във връзка с честването на 30-годишния юбилей на Съюза бяха получени поздравителни адреси от ръководствата на Съюз по хранителна промишленост,



Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България и Българска стопанска камара.

Конференцията бе открита от председателя на Съюза на производителите на комбинирани фуражи г-жа Елена Цветанова и от зооинж. Атанас Божков – изпълнителен директор на Съюза.



В Конференцията участваха над 130 души, между които ръководители на дружества и специалисти в областта на производството и търговията на комбинирани фуражи, фуражни добавки, премикси, изгответи на основата на фуражни добавки и фуражни суровини, както и представители на лаборатории за изпитване на фуражи и хани. По време на конференцията дружества, свързани със сектор фуражи, изложиха своите продукти и лабораторна техника.

Съюзът получи поздравления от участниците в събитието за организирането и провеждането на едно наистина европейско събитие.



Национален осемдневен пътуващ семинар със Съюза по хранителна промишленост



В началото на м. май бе организиран осемдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост на о-в Кипър - третият по големина остров в Средиземно море. Едно райско кътче, което всяка година привлича стотици хиляди туристи от цял свят. Чисто море, златисти плажове, първокласни хотели, пасторални селски пейзажи, романтични следи от древността, вкусна храна, спокойствие и ред – всичко това създава удивителната, неповторима атмосфера на острова, визитната картичка на който е богинята на любовта Афродита.

Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Участниците в семинара бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. в България. Интересните презентации на проф. Йордан Гогов предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови те-

ми за обучения съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара. Накрая участниците изработиха примерни етикети с нужната информация и попълниха тест за проверка на знанията, усвоени по време на семинара, без да сгрешат на въпросите.

Всичко това бе съпроводено с богата туристическа програма:

на стр. 9





КИПЪР

островът на Афродита

ПОЛЕЗНО
И ПРИЯТНО

от стр. 8

На обиколния тур на острова участниците бяха запознати с историята, културата и традициите на острова. В планинското селце Лефкара те видяха традиционната каменна архитектура на острова, сребърни накити,

както и известната местна дантела.

След това, преминавайки през много малки села и покрайнините на столицата Никозия, достигнаха до планината Троодос. От най-високата точка на острова - Олимпус, се открива жи-

вописна гледка към залива Морфу. Световноизвестният манастир "Кикос" е не само един от най-богатите, но и от най-големите манастири в Кипър. Повече от 900 години той пази чудотвор-

на стр. 10





КИПЪР островът на Афродита

ПОЛЕЗНО
И ПРИЯТНО

от стр. 9

ната икона на Богородица, която според преданието е изписана от самия апостол Лука.

По време на обиколката бе посетена местна винарна, където се дегустираха различни видове чудесни кипърски вина и напитки. Посещение на древната столи-

ца на острова – град Пафос и Лимасол – вторият по големина град на острова, намиращ се между останките на два древни града – държави - Аматунда и Курио. Лимасол е център на туризма и там се намира най-голямото пристанище в страната и някои от най-добрите плажове на острова.

Изключително интересно бе посещението на Никозия, единствената столица в света, която е разделена на две части.

На прощалната вечеря, заедно с кипърските си приятели, участниците опитаха огромно ко

на стр. 11





КИПЪР островът на Афродита

ПОЛЕЗНО
И ПРИЯТНО

от стр. 10

личество ястия, пригответи по кипърски рецепти. Сиртаки и български хора огласяха до късно заведението.

Представителите на различни браншове на хранително-вкусовата промишленост в България с интерес опитаха и си купиха кипърски продукти – сирене халуми, фета, различни специалитети от козе и овче мляко, локум по местна рецепта, сладка и много други лакомства.

Настанени в чудесен хотелски комплекс, който се намира на плажа в селището Агия Напа,



Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес – информация съпътстваха цялото пътуване.



участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка през почивните дни на незабравимия о-в Кипър и околностите със знанията и опита на експертите!



Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2023 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!



ПРИЗНАНИЕ

Навръх 24 май проф. Моллов получи „Почетния знак на Пловдив“



Ректорът на Университета по хранителни технологии проф. Пламен Моллов получи „Почетния знак на Пловдив“. Това стана на тържествена церемония в Актовата зала на Хуманитарна гимназия „Св. св. Кирил и Методий“ на 24 май и е част от честванията за Деня на българската просвета и култура и на славянската писменост под тепетата.

Отличието бе връчено от председателя на Общинския съвет в Пловдив Александър Държиков, който припомни, че решението за удостояването на уважаваните пловдивски ректори бе взето през април 2023 г.

Проф. Моллов благодари и заяви, че за него е чест да получи почетния знак на Пловдив. Приемам наградата с радост и в контекста на 70-та годишнина, която Университетът по хранителни технологии отбелázва тази година с поредица от събития, каза той. Благодари за успехите на своя екип и ги поздрави за всекидневните усилия.

От 2023 година УХТ вече е третият университет в света, в

който се провежда обучение под егидата на Международната организация по лозата и виното – OIV.

„Дипломите на завършилиите програмата “Technology of Wine and Wine-Based Beverages” отварят вратите на винарските изби по цял свят.“

„УХТ е единственият български университет, който членува в Международната асоциация на винарските университети, което е част от нашите усилия да прославяме България“, посочи проф. Пламен Моллов.

„Особено съм щастлив да връча почетния знак на града на хора с огромни постижения в науката, които са приели за своя кауза да помагат на Плов-

див не само в посока високото качество на образованието, което предлагат управляваните от тях висши училища. Но и за това, че по време на своите мандати са превърнали университетите в активен партньор на местното самоуправление“, заяви председателят на Общинския съвет Александър Държиков.

Кметът Здравко Димитров поздрави присъстващите, които определи като съвременни творци и книжовници, които разпространяват словото. Днес е най-българският празник, ценя вашия труд, защото всеки ден с любов давате частичка от себе си на младите хора. Благодаря и поклон!“, заяви той.



Монголия стартира производството на КИСЕЛО МЛЯКО С ЛАКТОБАЦИЛУС БУЛГАРИКУС

**Това е втората азиатска държава, която има право
да използва националната традиционна технология**

Монголия е втората азиатска държава, която ще произвежда българско кисело мляко с бактерията „Лактобацилус булгарикус“. Споразумение за използване на лиценза бе подписано между „Ел Би Булгарикум“ и една от най-големите монголски компании за производство на храни „APU Company“, съобщават от Министерство на икономиката и индустрията.

„Началото на разговорите за това сътрудничество бе поставено през декември миналата година и само за четири месеца успяхме да стигнем до подписането на днешното споразумение. То ще позволи автентично българско кисело мляко да се продава и в Монголия“, каза министър Никола Стоянов.

„България е родина на киселото мляко и ще използваме националната традиционна технология за изработването на млечните продукти в Монголия“, коментираха от ръководството на „APU Company“. От тяхна страна бе наблюнато на факта, че споразумението ще им позволи да изпълнят една от целите, заложени от монголската държава за производството на здравословна и полезна храна. Те вече са посетили и базата на „Ел Би“ във Видин, за да се запознаят на място с производствения процес в българското дружество. Интерес има и към общи проекти в развойната дейност и съз-



даване на съвместни продукти, съобразени с особеностите на монголския пазар.

Споразумението е със срок от пет години. Монголската „APU Company“ получава лиценз за разработване, производство, продажба и разпространение на млечни продукти с оригинални български закваски за територията на Монголия, за което ще заплаща и лицензионни такси на „Ел Би Булгарикум“. „Популяризирате България, но и увеличавате приходите за българското предприятие“, подчертала министър Стоянов.

APU Company е основана

през 1924 година и е една от първите монголски фирми, специализирана в производството на храна и напитки. Общият пазарен дял на компанията на вътрешния пазар на млечни продукти е 31%. В Топ 5 е на монголските фирми по размер на платени данъци. Един от основните акционери в компанията е Heineken. Предлага над 320 продукта, а през 2014 година създава собствена фабрика за млечни продукти, а от миналата година произвежда и сирене. Компанията разработва и проект за монголски номадски млечни продукти.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за Национален двудневен научно-практически курс

СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

14, 15 юни 2023 г., София

ПРИ СТРОГО СПАЗВАНЕ НА МЕРКИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВЪВ ВРЪЗКА С COVID-19

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа.

Чрез получените знания те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория “Сензорен анализ”

- Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
- Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
- Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
- Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
- Подбор и подготовка на дегустатори - етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II модул - Практически упражнения “Сензорен анализ”

- Тестване на дегустаторите по отношение на правовете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса сладко, кисело, горчиво и солено.
- Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
- Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
- Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.
- Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произвеждани в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София.

След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до **08. 06. 2023** г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е **160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата за участие е **140 лв. без ДДС, 168 лв. с ДДС**

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и сертификати.

3. Регистрацията на участниците за София е на 14.06.2023 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

1 ден – от 10,00 - 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 ден – занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа в лаборатория, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30-13,00);

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
“Юробанк България” ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел/Факс: (02) 987 47 44 инж. Бургуджиева, GSM
0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на хани и напитки“, специалност

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

5 - 9 юни 2023 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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

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

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

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

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

4. висше образование по специалност от професионално направление "Медицина" или "Фармация", когато обектът е за производство на хранителни добавки, хани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хани по глава трета, раздел II.

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

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг,
БИС код: BPBIBGSF,
IBAN: BG 05BPBVI 7942 1019 1562 01.

**Копие от платежното нареждане и
заявката с имената на участниците трябва
да се изпратят най-късно до 30.05.2023 г.**

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 5, 6, 7, 8 и 9 юни 2023 г. в Дом на техниката в София, ул. "Г.С.Раковски" № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 человека и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 5 юни 2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. "Г.С.Раковски" 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 05.06.2023 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 580 лева, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа" - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ СЕ ИЗПРАЩАТ НА АДРЕС:

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,
тел./факс: 02/ 987 47 44,
GSM: 0888 /72 24 82,
e-mail: ufi_sb@abv.bg;
инж. Соня Бургуджиева





Три неподозирани ползи от яденето на сланина

Дъждовният и хладен месец май напомни на любителите на червеното вино и мезетата, че те все още са актуални за сезона.

Някои вече посегнаха на сланината, но без да подозират какви невероятни ползи има от нея

Сланината е продукт, сравнително богат на хранителни вещества, голяма част от които особено важни за нормалното функциониране на организма.

В състава свинската сланина могат да бъдат открити в завидно количество витамини (A, B3, B4, B5, B6, B12), минерали (натрий, калий, фосфор, магнезий, цинк и селен), аминокиселини, голяма част от които незаменими, пише "България Днес". Това са трите най-големи ползи от консумацията на сланина:

1. Укрепва имунната система

Благодарение на високото съдържание на селен, сланината перфектно укрепва имунната система на организма, предпазвайки го от вируси. И ако я консумирате с чесън, тогава вирусните инфекции нямат шанс да ви повалят.

2. Помага при настинки и укрепва имунната система

Ако сте настинали, мазнините в сланината ще ви помогнат да се възстановите по-бързо. Още в древни времена настинките и

А дали е така?



усложнения след тях са били лекувани със сланина и свинска мас. Установено е, че мазнините действат много по-добре от повечето лекарства. Може да разчитате на сланината за бързо възстановяване след сериозни заболявания. Тя е особено полезна при заболявания, придружени със загуба на тегло и изтощение.

3. Дава енергия

През зимата често нямаме достатъчно енергия и чувстваме постотянна умора. Енергията, доставена от едно резанче сланина е достатъчна, за да имаме сили през целия ден.



**Бюлетин
Хранителна и питьяна промишленост**
Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.

