

## Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

## Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба



*От 17 до 21 февруари тази година Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за дванадесети път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр.Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.*

Единадесетото издание на форума за земеделие, вино и храни се разгръща на 40 000 кв.м. изложбена площ и обхваща 170 сектора.

До 21 февруари Международен панаир Пловдив бе пространство за обмен на идеи, за

професионални срещи и за нови партньорства.

АГРА 2026 запазва статута си на най-голямото земеделско изложение, като тази година участваха над 420 фирми от 16 държави,

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Петдневен предколеден пътуващ семинар със СХП до Република Сърбия, Върнячка баня

**7**

Предстои обучение за хлебари и сладкари

**12**

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“

**13**

Покана за петдневно бизнес-пътуване за посещение на TUTTOFOOD - международно изложение за храни и напитки Милано - Италия

**14**

Включете се през юни в осемдневния пътуващ семинар - почивка, организиран от СХП, до Анталия - перлата на Турция

**15**

Започна Великденският пост

**16**



## Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

# Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

### от стр. 1

разгърнати в четири палати. Това стана известно на пресконференция преди официалното откриване.

Главният директор на Панаира проф. д-р Иван Соколов съобщи, че ВИНАРИЯ 2026 бележи ръст от 20% с над 150 изложители от 10 държави.

ФУДТЕХ е най-динамично развиващия се форум, в него тази година участват 153 производители и търговци от осем държави, стана ясно от думите му.

Проф. Соколов посочи, че то-

ва е единадесетото издание на събитието, откакто трите изложения се провеждат съвместно, с което бизнес платформата на Международен панаир Пловдив за създаване на възможности за развитие на индустрията се доказва като успешна. Той допълни, че съпътстващата програма включва над 30 събития.”

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза по хранителна промишленост, където почти през

цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на Съюза по хранителна промишленост да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.

В рамките на най-голямото икономическо събитие за агробизнеса на Балканите и специализираните изложби „АГРА“, „ВИНАРИЯ“ и „ФУДТЕХ“ в Международния панаир – Пловдив, на 20 февруари 2026 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост XV Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема:

**Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба**

Форумът събра на едно място представители на институции, научната общност, бизнеса, преподаватели, ученици и студенти, обединени от общата мисия за високи стандарти в безопасността и качеството на храните.



И тази година организаторите от Панаира се погрижиха да ни осигурят една от най-добрите зали „Пловдив“ за провеждане на конференцията. В конференционната зала комфортно бяха настанени всички желаещи, около 160 човека, за което безкрайно благодарим на домакините.

на стр. **3**





## Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

# Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 2

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за петнадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар. От друга страна се даде трибуна на бъдещите млади специалисти от хранителния бранш да изложат своите доклади и научни съобщения пред големия форум от присъстващи, да преодолеят вълнението и да бъдат уверени за бъдещите си дейности.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, я направи още по значима в практическото си приложение.

Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха

младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействията на МЗХ, УХТ, ФНТС, БАБХ, средни училища и научни институти от хранителната промишленост. За значимостта на темите, заложи в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от три гимназии по хранителни технологии и техники от Пловдив, Пазарджик и София очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.



Конференцията бе открита от Главния секретар на СХП и зам.-председател на Федерацията на научно-техническите съюз инж. Соня Бургуджиева.

Инж. Бургуджиева приветства с “Добре дошли” гостите и участниците в конференцията. Тя им благодари за желанието да участват в този форум и пожела успешен старт на конференцията.

Приветствие към участниците отправиха и доц. д-р. инж. Кремена Деделянова – председател на ФНТС и доц. д-р инж. Десислава Вангелова - функционален декан по студентска дейност и продължаващо обучение към Университета по хранителни технологии – Пловдив.

Сред участниците бяха представители на Министерство на земеделието и храните, на БАБХ, председатели на основни браншови съюзи от хранителната индустрия, представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП в град София, гр. Пловдив, Пазарджик и др.

Доброто начало на конференцията бе последвано от повече от 30 презентации на интересни и актуални теми. Модератор на първата сесия бе д-р

Милена Кръстанова - главен редактор на сп. “Ветеринарна практика”, председател на „Аквапоникс България“, която насочи



на стр. 4



# Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

## Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

### от стр. 3

вниманието към съвременните предизвикателства пред сектора и необходимостта от експертност и научен подход.

Втората част бе водена от инж. Блага Генева. Докладите бяха изнесени от представители на Министерство на земеделието и храните, Българската агенция по безопасност на храните, Университета по хранителни технологии, Института по консервиране и качество на храните, Сдружение „За достъпна и качествена храна“, отдел „Храни и хранене“ на НЦОЗА, сдружение „Аквaponикс България“, катедра „Превантивна медицина“, Медицински универ-

ситет – София и много др.

Сред водещите теми в програмата бяха последните развития в областта на географските означения и храните с традиционно специфичен характер, както и ролята на държавните политики за защита на българските продукти. Представени бяха и важни аспекти от медико-биологичните проблеми при храни – продукти на рекомбинантни биотехнологии, като специален интерес предизвика участието на проф. д-р Донка Байкова, утвърден специалист по хранене и диететика с изключителен принос в науката и практиката.

Конференцията даде трибуна

и на водещи експерти по безопасност на храните, които представиха актуални решения и стандарти за контрол и хигиена в индустрията. Обсъдени бяха теми като високи стандарти без компромиси, биологично производство на храни и мястото на храните в контекста на зелените политики на Европейския съюз. В панела участие взеха д-р Мая Макавеева от Министерството на земеделието и храните и д-р Кремена Стоева от Българската агенция по безопасност на храните.

Особен фокус беше поставен върху връзката между науката

на стр. **5**





# Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

## Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 4

и общественото здраве, представена от проф. д-р Веселка Дулева от Националния център по обществено здраве и анализи, която разгледа новите препоръки за хранене в САЩ като предизвикателство пред научната общност и хранителната индустрия.

Силно впечатление направи и участието на млади таланти и ученици от професионалните гимназии по хранителни технологии в Пловдив, Пазарджик и София. Те изпълниха залата с енергия и любопитство, демонстрирайки увереност, знания и амбиция да бъдат следващото поколение експерти в хранително-вкусовия сектор. В рамките на презентацията „От идея до награда“ ученици от Професионалната гимназия по химични и хранителни технологии – Пазарджик представиха свои проекти и научни разработки. Интересни презентации изнесоха и учениците от Професионалната гимназия по хранителни технологии и техника в гр. Пловдив.

Следобедната програма продължи с теми като новата роля на хранителната индустрия в биохакинга и антиейджинга, сензорният анализ като мост между иновацията и потребителското изживяване, проблемите при храненето на пациенти с алергични заболявания, хранителния суверенитет и новите предизвикателства пред европейските политики в сектора.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посре-



наха презентациите на своите колеги. По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Младите участници и представители на фирмите взеха участие в разгорялата се оживе-

на дискусия в края на конференцията, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканията грешки.

Поредният форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

на стр. **6**

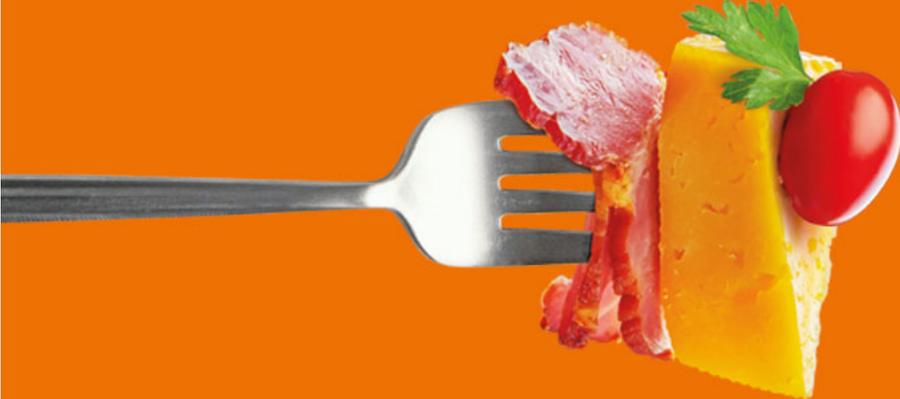


# Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

## Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 5

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот, с активна дискусия и обмяна на опит, като участниците подчертаха необходимостта от по-силно сътрудничество между институции, наука, образование и индустрия в името на безопасни, качествени и устойчиви храни.



# FOODTECH

**17-21 ФЕВРУАРИ | 2026**

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ,  
ОПАКОВКИ, МАШИНИ И ТЕХНОЛОГИИ





**ПОЛЕЗНО  
И ПРИЯТНО**

ПЕТДНЕВЕН ПРЕДКОЛЕДЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

## РЕПУБЛИКА СЪРБИЯ, ВЪРНЯЧКА БАНЯ

*След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, предложихме начин за нашите членове да отдъхнат и съберат нови сили с едно чудесно пътуване до Сръбския курорт.*

*В края на м. декември бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост до Република Сърбия.*

Темата на семинара бе: КУРС ЗА ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ на IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8 ,МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8 и BRC-GLOBAL STANDARD FOR

FOOD SAFETY, ISSUE 9/ ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 9

Участниците в семинара бяха запознати подробно от лекто-

ра инж. Нинчев с темите за стандартите IFS и BRC, за което безкрайно му благодарим.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни“ търговски марки (private labels) или марки на търговски вериги. Този стандарт е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата.

IFS се поддържа от немските и френските вериги – Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др.

IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на

на стр. **8**





ПЕТДНЕВЕН ПРЕДКОЛЕДЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

# РЕПУБЛИКА СЪРБИЯ, ВЪРНЯЧКА БАНЯ

ПОЛЕЗНО  
И ПРИЯТНО

от стр. 6

храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

Големите търговски вериги в страната искат допълнителна сигурност, че не продават опасни храни. Затова от началото на 2009 г. всички техните доставчици трябва да имат въведен стандарт за безопасност IFS Food.

Въвеждането на стандарта е доказателство за по-добър вътрешен ред във фирмата и за наличие на системен контрол върху процесите, които са свързани с качеството и безопасността на храните.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.

Интересните презентации на инж. Кирил Нинчев предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми за обучения съпътстваха участниците от пър-



вия до последния ден на семинара.

Хиляди са обучените специалисти в курсовете на Съюза по хранителна промишленост, с което ние се гордеем и ще продължим все така отговорно да ги организираме и провеждаме.

Всичко това бе съпроводено и с богата туристическа програма.

## ВЪРНЯЧКА БАНЯ

Само на 300 км от София се намира тихият и спокоен СПА курорт ВЪРНЯЧКА БАНЯ. Защитен от гористата планина Гоч и отворен към долината на река Западна Морава, градът е популярен с минералните извори, известни с лечебните си свойства още от времето на римляните.

Изграждането на днешния курорт е по инициатива на княз

на стр. 9





ПЕТДНЕВЕН ПРЕДКОЛЕДЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

# РЕПУБЛИКА СЪРБИЯ, ВЪРНЯЧКА БАНЯ

ПОЛЕЗНО  
И ПРИЯТНО

от стр. 8

Милош Обренович е през 19 век. В началото на 20 век градът интензивно се застроява с кокетни вили и модерни хотели и скоро се утвърждава, като един от най-популярните СПА центрове в Европа, любимо място за почивка, както на хора на изкуството, така и на членове на кралски семейства.



Днес Върнячка баня е популярна туристическа дестинация с над 140 годишна традиция. Тук идват както местни, така и чуждестранни туристи, желаещи не само да се лекуват но и



да се насладят на чистия въздух, красивата природа, да опитат специалитетите от местната кухня и да се запознаят с богатото културно наследство на региона.

Още първия ден посетихме и разгледахме Суковския манастир. В следващите дни се разходихме в Крагуевац, четвъртия по големина град в Сърбия, център на историко-географската област Шумадия и първата столица на автономно Княжество Сърбия. В този град, разположен по двата бряга на река Лепеница, старото и новото вървят ръка за ръка и това се доказва от многобройните паметници, запазени до днес и новите съвременни сгради и заведения, които привличат гости тук.

Направихме и пешеходна разходка в третия по големина град на Сърбия - Ниш, наричан "Портата между Изтока и Запада" и разгледахме площада на Освобождението с паметника на Освободителите, сградата на



Кметството, построена за седалище на Народната банка, Националния театър, Турската крепост от 18 век, на мястото на която се е намирало първото римско селище под името Наисус, Дворецът "Бановина", построен през 1886 г., седалище на Нишкия университет. Челе кула е построена от черепи на

на стр. 10





ПЕТДНЕВЕН ПРЕДКОЛЕДЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

# РЕПУБЛИКА СЪРБИЯ, ВЪРНЯЧКА БАНЯ



от стр. 9

сръбски войници след битката при Чегар през 1809 г. като доказателство за мощта на османската армия. Посетихме град Кралево и се разходихме в неговия център.

Последния ден се отбихме в град Пирот, който е съвсем близо до нашата граница.

Там се срещнахме с много наши сънародници, които бяха дошли да направят своите покупки на вкусните сръбски хранителни стоки от пазара и магазините – каймак, мекици, наденица, плескавици, кебапчета, сирене, кашкавал и др. Ние също опитахме от тези вкусотици.

Настанени в чудесен спа хотелски комплекс, участниците успяха наистина да съчетая чудесната почивка на прекрасния курорт Върнячка баня и околностите със знанията и опита на експертите!

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

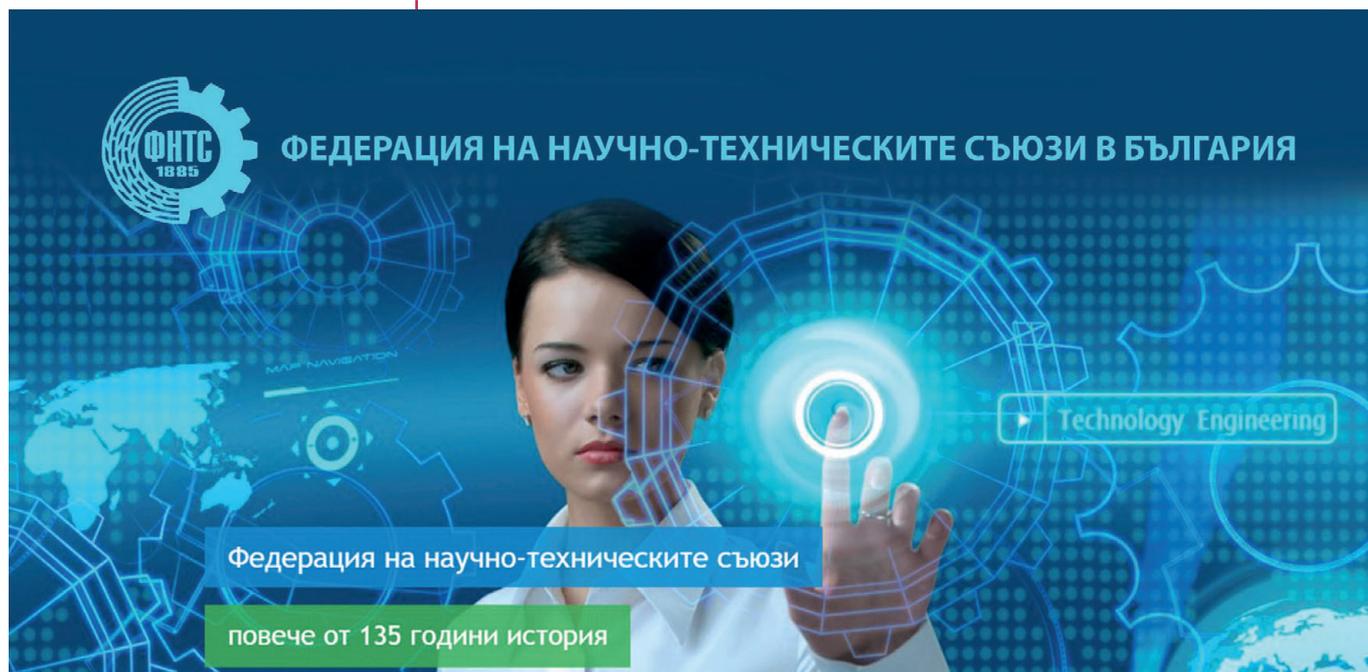


*Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост.*

\*\*\*

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





## ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВОТА НА ВРЕМЕТО?

### ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,  
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и  
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,  
симулантна и офис техника.

## ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,  
[www.fnts.bg](http://www.fnts.bg), 029877230, 0878703669



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

Специалност **ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ (трета квалификационна степен)** от 16.03 до 20.03.2026 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 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 два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

**Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.**

**Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.**

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **16, 17, 18, 19 и 20 март 2026 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

**Присъствието на първия 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 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 16.03.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 16.03.2026 г. от 9,00 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **340 евро** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за дър-

жавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс за професионална квалификация.

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

**ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ** с копие от платежно нареждане се изпращат до 11.03.2026 г. на адрес: e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

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

GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметка:**

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:**

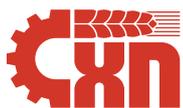
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSF, IBAN: **BG 05BPBI 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 11. 03. 2026 г.**

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





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

## П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на  
професионална квалификация по професията „Лаборант“

### С П Е Ц И А Л Н О С Т

## Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства (трета квалификационна степен)

от 20 до 24 април 2026 г.

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия. Обучението включва следните основни теми:

#### ОБЩА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

#### СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

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

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

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагаане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

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

Първият модул на обучението (теория) ще се проведе на 20, 21, 22, 23 и 24 април 2026 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, зала № 302. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на първия модул е задължително.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа.
- Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.
- Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и по-малко от 6 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.
- Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 20.04.2026 г. от 10 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 302. Регистрацията на участниците е на 20.04.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 340 евро (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи за първия модул.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите на посочения телефон. В цената на курса **не е** включен хотелът.

#### **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44  
GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева  
**Сумите се превеждат по сметка:** Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 16. 04. 2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА ПЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ ЗА ПОСЕЩЕНИЕ НА

TUTTOFOOD

международно изложение за храни и напитки  
МИЛАНО - ИТАЛИЯ

9 - 13 май 2026 г.

5 дни (4 нощувки със закуски), пътуване със самолет

## ПРОГРАМА:

**1 ден (събота) 09.05.2026**

Полет София - Милано (Бергамо). Пристигане, трансфер и настаняване в хотел в централната част на Милано. Нощувка.

**2 ден (неделя) 10.05.2026**

Закуска. Пешеходна екскурзия в историческия център на Милано с професионален екскурзовод на български език: замъкът на фамилията Сфорца; Миланската катедрала; паметникът на Леонардо да Винчи; пасажът „Виторио Емануеле“; Музикалният театър „Ла Скала“ и др. Свободно време. За желаещите - вечерна разходка до квартал Навили, който е създаден около някогашните канали, снабдявали Милано с питейна вода и които са защитавали града от вражески нападения.

Днес това е епицентърът на нощния живот в Ломбардската столица, където по продължението на двата основни канала Навильо Гранде и Навильо Павезе са разположени множество атрактивни барове и изискани ресторанти, които предлагат местна и интернационална кухня (ползва се градски транспорт). Нощувка.

**3 ден (понеделник) 11.05.2026**

Закуска. Трансфер до Fiera Milano за посещение на изложението за храни и напитки Tuttofood. Участие в изложението. Нощувка.

**4 ден (вторник) 12.05.2026**

Закуска. Самостоятелно посещение на изложението или свободно време в Милано. Възможност (по желание) за допълнителна целодневна екскурзия до Лаго ди Комо - Комо, Тремедзо и Беладжо (60 км): Пешеходна разходка в живописния град Комо, разположен на югозападния бряг на едноименното езеро: „Пиаца дел Дуомо“, катедралата „Санта Мария Асунта“, кметството, площад „Кавур“, Паметникът на съпротивата, храмът „Волтиано“ - музей, посветен на откривателя на електрическата батерия Алесандро Волта и др. Отпътуване за Тремедзо (30 км) - градчето с най-красиво разположение на Лаго ди Комо. Разходка с корабче до Беладжо (цената на билета не е включена), перлата на Лаго ди Комо, прочут с живописното си разположение между езерото Леко и южния ръкав на езерото Комо. Пешеходна разходка в Беладжо. Отпътуване от Тремедзо към хотела в Милано (85 км). Нощувка.

**5 ден (сряда) 13.05.2026**

Закуска. Трансфер до летището в Бергамо за полет до България. Пристигане в София.

**TUTTOFOOD** е водещата платформа за хранителен бизнес в Южна Европа, обединяваща глобални иновации, снабдяване и развитие на пазара. Със седище в Милано, то служи като сцена за светла на храните, представяйки не само висококачествени национални продукти, но и най-добрите международни предложения от цял свят. СХП организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, напитки, месни и млечни продукти, машини за ХВП и др. да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове.

**Моля, ако желаете да пътувате, да изпратите в много кратък срок своите заявки, за да запазим преференциалната цена за това посещение. Очакваме ви!**

**Настаняване:**

- Цена за един човек в двойна стая: 870 евро
- Доплащане за единична стая: 360 евро

**Пакетната цена включва:**

- Самолетен билет София-Милано-София с включени такси, ръчна чанта (40x30x20см - 10 кг) и салонен куфар (55x40x23 - 10 кг)
- Трансфери летище Бергамо - хотел Милано - летище Бергамо
- 4 нощувки със закуски в 4\* хотел в централната част на Милано Hotel Auriga или подобен, <https://www.auriga-milano.com>
- Пешеходна екскурзия на историческия център на Милано
- Вечерна разходка до квартал Навили в Милано
- Застраховка „Помощ при пътуване“
- Водач и екскурзоводско обслужване на български език

**Пакетната цена не включва:**

- Чекиран багаж до 20 кг - 30 евро в едната посока
- Градска такса - около 4 евро на ден (заплаща се на място)
- Целодневна екскурзия до Лаго ди Комо - 75 евро (146 лева)
- Входни такси за музеи и обекти, посещавани по желание
- Застраховка „Отмяна на пътуване“
- Доплащане за здравна застраховка за лица над 64 г.
- Билет за изложението

Предвидено полетно разписание:

09.05.2026: София 10:10 - Бергамо 11:15

13.05.2026: Бергамо 10:25 - София 13:25

**Необходими документи и срокове:**

- Заявка-договор, ксерокопии от лична карта или международен паспорт и внесен депозит от 270 евро до 25.02.2026 г. на сметката на туроператора.
- Останалата сума се внася най-късно до 27.03.2026 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“. От фирмата се издава фактура за транспортни разходи, хотел, посещения. Не се начислява ДДС.

**Банкова сметка:** ET „Видео Корект - Огнян Хандев“,  
Първа Инвестиционна Банка, BIC КОД: FINVBGSF,  
IBAN В ЛЕВА: BG30FINV91501017331318

**Сумите могат да се внесат и на място в офиса на СХП:**

инж. Соня Бургуджиева,

тел.: 0888722482, e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР - ПОЧИВКА

## АНТАЛИЯ - ПЕРЛАТА НА ТУРЦИЯ

8 дни, 7 нощувки в хотел Kaya Belek 5\* - Ultra All inclusive  
13.06 - 20.06.2026

Тема на семинара:

АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ В  
ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ

Семинарът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори, и специалисти от производствени отдели, представители на органите за контрол, БАБХ, научни звена, земеделски производители, мениджъри по качеството и други специалисти от различните браншове на ХВП, хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Занятията ще се провеждат в зали на хотела. Графикът ще се уточни допълнително.

На всеки участник ще бъде издаден **СЕРТИФИКАТ** за успешно завършен курс!

**Използвайте този шанс и направете за вас и вашите специалисти подарък, като съчетаете чудесната първокласна почивка със знанията и опита на експертите!**

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, деца, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма!



**Това е покана за първокласна почивка в Белек, близо до централната част, където са разположени голям аквапарк, зони за забавления и много магазини! Важно: Поради динамиката на ценообразуването и бързото изчерпване на местата препоръчваме резервацията в най-кратък срок. Групата се формира с минимум 26 участника. Цената отговаря на условията в хотела! За въпроси: 02/ 987 47 44. ОЧАКВАМЕ ВИ!**



## ПРОГРАМА

**1 ден -13.06.2026:** Излитане от София с директен чартърен полет за Анталия.

Посрещане, трансфер и настаняване в хотела. Свободно време. Нощувка.

**2 - 7 ден (14.06-19.06.2026):** Закуска. Свободно време за плаж и почивка.

Възможност за допълнителни екскурзии и атракционни, които организираме на място.

**8 ден - 20.06.2026:** Закуска. Освобождение на стаите. Трансфер до летището и полет за София.

*Дните и часовете на екскурзиите и на семинарните занятия ще бъдат съобщени допълнително.*

## ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- На човек в двойна стандартна стая с изглед градина: 1 171 евро
- На човек в двойна стандартна стая с изглед море: 1 257 евро
- Дете до 11.99 г. с двама възрастни в стандартна стая с изглед градина: 320 евро
- Дете до 11.99 г с двама възрастни в стандартна стая с изглед море: 320 евро
- Трети възрастен в двойна стая с изглед градина: 995 евро
- Трети възрастен в двойна стая с изглед море: 1050 евро

## ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с чартърен полет
- Пътнически и летищни такси
- Държавна такса сигурност за летищата
- Чекиран багаж 20 кг, ръчен багаж до 7 кг.
- Трансфери: летище - хотел - летище;
- 7 нощувки на база Ultra All inclusive в 5\* хотел KAYA BELEK в Белек
- Ежедневна програма в хотела
- Мед. застраховка с покритие 10 000 евро

## ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни услуги и екскурзии по желание (закупуват се на място)
- Разходи от личен характер
- Застраховка „Отмяна на пътуване“
- Еwentуална горивна такса
- Мед. застраховка за лица от 65 до 75 г.

## НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от паспорта и авансова вноска от 400 евро до 06.03.2026 год.
- Трите имена на латиница по международен паспорт и ЕГН, номер и дата на валидност/ издаване на паспорта
- Доплащане до 100% по договора следва да се извърши до 15.05.2026 год.
- Резервацията се прави само след заплащане на изискуемия депозит.

## СУМИТЕ СЕ ВНАСЯТ ДО ПОСОЧЕНИТЕ СРОКОВЕ, КАКТО СЛЕДВА:

На сметката на фирма Уелкам Травъл ЕООД:  
БАНКОВА СМЕТКА: Уелкам Травъл ЕООД,  
УНИКРЕДИТ БУЛБАНК,  
София, клон Св. Неделя  
IBAN: BG49UNCR76301077717470  
Банков код: BIC: UNCRBGSF

## Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП. За контакти:

Съюз по хранителна промишленост  
тел. 02 987 47 44, 0888 722482  
e mail: ufi\_sb@abv.bg  
инж. Соня Митева Бургуджиева



## Започна Великденският пост!

**През първата седмица от поста ограниченията са по-строги, а богослуженията – по-продължителни**

Великият или Великденският пост започва седем седмици преди Великден, след Сирни заговезни.

Великият пост припомня за четиридесетдневния пост на Исус Христос в пустинята, въвежда в Страстната седмица и в най-светлия християнски празник – Възкресение Христово – Великден, който през тази година се пада на 12 април.

Постът не е просто диета – въздържанието от определени храни (най-вече на тези от животински произход) не е самоцелно. Идеята на поста е чрез лишаване на тялото да се смири душата. Смята се, че когато пости и се моли, човек се доближава до Бога.

Великият пост е време за молитви и покаяние, като подготовката за него започва три седмици по-рано. Според православната традиция постът е най-строг през първата и последната седмица, особено през Страстната седмица и на Разпети петък.

Строгий пост не се препоръчва на болни, на малки деца, на възрастни хора, на бременни жени и кърмачки.

През Великденския пост всяка седмица е посветена на някакво събитие или на личност, чиито дела призовават към смирение и покаяние.

През първата седмица от поста ограниченията са по-строги, а богослуженията – по-продължителни. Тогава се освещава вареното жито, което се приготвя в памет на великомъченика Теодор Тирон и се празнува Тодоровден.



През втората седмица от Великия пост се чества Св. Григорий Палама, който развил учението за поста и молитвата.

Третата седмица е посветена на Светия Кръст, за да напомни на вяващите за страданията и смъртта на Спасителя.

Неделята от четвъртата седмица се посвещава на Св. Йоан Лествичник, написал съчинение за добрите дела, които довеждат до Божия престол.

В съботата от петата седмица се чества Пресвета Богородица, а в неделята – Преподобната Мария Египетска – ярък пример за покаяние.

Съботата от шестата седмица (Лазаровден) на Великия пост е посветена на възкресението на Лазар. Исус Христос го извел от гроба и го върнал към живот.

Шестата неделя (Цветница или Връбница) е посветена на

тържественото влизане на Исус Христос в Йерусалим в навечерието на еврейския празник Пасха.

Християнската църква нарича началото на Великденския пост “предверие на божественото покаяние” или Голяма четиридесетница, през която хората, постейки, се отказват от своите грехове, “очистват се” и се доближават до Исус Христос.

### Хранителна и питейна 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.

