

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



Настоящото отчетно-изборно събрание на Съюза по хранителна промишленост се проведе на 29.04 (сряда) 2026 г. от 10,30 часа в Националния дом за наука и техника, София, ул. "Т.С. Раковски" 108, ет.2, зала 4 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2025 г. и годишния финансов отчет за 2025 г..
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2025 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2026 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2026 г.
5. Освобождаване от отговорност на членовете на Управителния съвет и избор на членовете на новия Управителен съвет на СХП към ФНТС.
6. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2026 г.

По първа точка от дневния ред, водещата на Събранието г-жа Надежда Василева, даде думата на председателя на УС на СХП д-р Светла Чамова.

Д-р Чамова докладва за извършеното от УС на СХП през 2025 г., като обърна внимание на важните форуми, проведени от Съюза. В своя доклад д-р Чамова заяви:

На настоящото отчетно събрание с гордост отново можем да отбележим всички успехи и постижения, завоювани от Съюза



на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Предстои обучение за придобиване на специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“ **10**

СХП организира нов курс за хлебари и сладкари **11**

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“ **12**

Покана за професионално обучение за придобиване на квалификация по професията „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“ **13**

Как премина професионалното обучение, проведено от СХП през месец април **15**

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 1

през изминалата 2025 г. и с оптимизъм да погледнем към бъдещото развитие на организацията.

Новата икономическа ситуация в страната предполага друг подход в работата с инженерно-техническите кадри и специалисти в отрасъла, търсенето на други форми на обединяване на интересите и потребностите им.

В отчетния период усилията на УС на Съюза отново бяха насочени към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава, а именно:

- ▶ научно-техническа дейност
- ▶ работа с научни и учебни звена
- ▶ укрепване организационната дейност на Съюза
- ▶ издателска дейност

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с научно-техническата дейност на Съюза. Отново успяхме да организираме и проведем присъствено на високо професионално ниво редица семинари и курсове с активното участие на много специалисти от хранителната промишленост в България.

Курсове за обучение на тема “Актуални проблеми на ХВП, свързани с европейското законодателство”, “Системи за контрол и управление на качеството в ХП Система НАССР” и “Вътрешни одитори на Система НАССР” бяха проведени през месеците февруари, март, април, юни, септември, октомври и ноември 2025 г.

На семинарите и курсовете присъстваха ръководители на фирми и служители, внедряващи системи за управление на качеството, анализ на опасностите и контрол на критичните точки, здравословни и безопасни условия на труд, представители на ръководството по качество, инспектори от Българска агенция за безопасност на храните в София и страната. **Броят на участниците в тези семинари през тази година е около 140 човека.**

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, инж. Кирил Нинчев и др.

През 2025 г. СХП продължи провеждането на различни видове мероприятия и обучителни курсове.

От 18 до 22 февруари Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за единадесети път със самостоятелен щанд в

Международен панаир - гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза.

По време на изложенията на Пловдивския панаир, на 21 февруари 2025 г. за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост XIV 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”

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.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за четиринадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години.

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

на стр. 3



ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 2

конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУД-ТЕХ, я направи още по-значима в практическото си приложение.

Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Конференцията бе открита от Главния секретар на СХП инж. Соня Бургуджиева. Тя приветства с "Добре дошли" гостите и участниците в конференцията. Благодарим им за желанието да участват в този форум и пожела успешен старт на конференцията.

Доц.д-р инж. Десислава Вангелова - зам.ректор на УХТ, поднесе поздравителен адрес от името на Ректора на УХТ проф. д.н. инж.Галин Иванов.

Поздравителен адрес бе получен и от Председателя на УС на "Сдружение за достъпна и качествена храна" инж.д-р Андрей Велчев.



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 София, Пловдив, Димитровград 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 Кръстановна - главен редактор на сп. "Ветеринарна практика", председател на „Аквапоникс България“. 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, Университетът по хранителни технологии, Институтът по консервиране и качество на храните, Сдружение "За достъпна и качествена храна",

Представени бяха демонстрации на опити от ученици от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр.Пловдив и още много доклади и презентации на студенти и докторанти от УХТ за иновативни технологии и нови продукти от хранителната индустрия.

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

Конференцията завърши с много нова информация за



участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

На 24.06.2025 г. в София в Дом на техниката Съюзът по хранителна промишленост проведе седемнадесети национален бизнес форум под наслов „Храните - вкус, качество или реалност“.

И тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложили в програмата на форума и участие на лектори, водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.

Форумът се проведе на Еньовден - ден с дълбока символика за природата, здравето и знанието, и събра в Дома на науката и техниката, София членовете на

на стр. **4**

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 3

СХП, представители на институции, индустрия, академични среди и неправителствени организации. Участниците се обединиха около нуждата от интегрирани усилия за подобряване на хранителната система в България от производството през регулациите до образованието и потребителската култура.

С откриващо слово д-р Светлана Чамова, председател на СХП, подчерта значението на темата и необходимостта от сътрудничество между всички заинтересовани страни. По думите ѝ фокусът на форума е не само върху производството на вкусна и качествена храна, а и върху възможностите за реално пазарно присъствие на такива продукти, вкл. чрез партньорства между занаятчии и индустрия. *„Имаме нужда от визия и воля да изградим хранителна система, която да бъде едновременно конкурентоспособна, устойчива и ориентирана към здравето на потребителите“*, заяви тя.

Д-р Чамова посочи, че участниците в събитието ще могат да обсъдят ролята на всяко звено от хранителната верига и взаимодействието с компетентните власти, както и възможностите за повишаване на доверието към

българските храни, насърчаване на българските производители и ограничаване на нелегалните практики в сектора.

Главният редактор на сп. “Ветеринарна практика” д-р Милена Кръстанова прочете поздравителен адрес, изпратен от министъра на земеделието и храните д-р Георги Тахов.

Във форума бяха предвидени два основни панела с няколко допълнителни теми.

Панел А бе за **УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ: ЗА БИЗНЕСА, ЗА ХРАНАТА, ЗА ХОРАТА, ЗА ЗЕМЯТА** с три теми:

Тема I. Най-важното, което можем да направим за устойчиво развитие

Тема II. Методи и обучение за устойчиво развитие

Тема III. Качеството на храните - отговорност към потребителя или начин за увеличаване на продажбите

Форумът предложи богата програма с участието на експерти от различни области - технологии и контрол на храните, устойчиво развитие, маркетинг, аграрна политика, публично здраве и образование. Участниците споделиха тревога от липсата на национална стратегия за устойчив преход в сектора и слабото прилагане на законодателството

по отношение на хранителните отпадъци. Едновременно с това бяха представени добри практики и решения от кръгови бизнес модели до внедряване на системи за самоконтрол и цифрово проследяване.

В заключение форумът очерта ясна необходимост от партньорство между занаятчиите и големите производители, съчетаващо традиционните рецепти с модерните производствени възможности, което може да отвори много нови пазари на България.

Обсъжданите предложения и мнения ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, държавни агенции и др. Искрено се надяваме, че предложенията ще бъдат разглеждани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!

Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

Съюзът по хранителна промишленост организира проведенето на конференцията за 18 ти път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години.

На 16 октомври в Универси-

на стр. **5**



ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

тата по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория "Хоризонт" бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала "Хоризонт" предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.

Тематични направления:

- ▶ Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- ▶ Индустиалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- ▶ Иновации в опаковките на храните
- ▶ Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- ▶ Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- ▶ Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

Повече от 90% от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, МЗХ, БАБХ, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложените в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните



училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на СХП. Тя поздрави всички участници във форума, благодари на ръководството на университета в лицето на проф. Галин Иванов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година в продължение на 18 години. След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Иванов, ректор на УХТ.

Модераторът на сутрешната сесия доц. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Ситуация и перспективи.“



Тя бе направена от Иванка Статкова от Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в МЗХ.

В научната конференция взеха участие над 250 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, докторанти и др.

Най-младите участници от ПГХХТ - Пазарджик, ПГХТТ - Пловдив, ЕГ „Иван Вазов“ - Пловдив, ПГ „Проф. д-р Асен Златаров“ - Димитровград представиха свои иновативни разработки. По време на събитието представители на академичните среди, индустрията, регулаторните органи и училищата обмениха опит, показаха добри практики и представиха иновативни решения за безопасност, качество и устойчивост в храните.

Бяха представени младежки разработки, кратки ученически демонстрации по анализ на отпадно кафе, идеи за хранителна устойчивост в космоса и приложение на ултразвук в козметични терапии. Обсъдени бяха потребителски тенденции (енергийни напитки, история и култура на кафето), влиянието на опа-

на стр. **6**

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 5

ковките, представяне на център за компетентност и добри практики от млади предприемачи.

Беше предложен широк спектър от изследвания: микробиологични решения и етерични масла в месни продукти, нетипични суровини (напр. камилско мляко), ферментационни и пивоварни подходи, сушене и оползотворяване на растителни суровини, управление на качеството при ферментирали продукти, плюс постерни доклади.

Резултатът: ден с практически насочени лекции, демонстрации и обмен между регулатори, индустрия, академия и ученици с акцент върху безопасността, иновациите и устойчивото развитие в хранително-вкусовия сектор.

Благодарности на преподавателите от УХТ и средните училища и гимназии, които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Благодарим специално на ръководството и персонала на УХТ - гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам.ректорите - проф. Балев и доц. Десислава Вангелова, доц. Рада Динкова, доц. Милкова, инж. Блага Генева и всички останали за предоставената ни ба-

за и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

Официално бе честван традиционният Ден на хранително-вкусовата промишленост в България. Отново зала "Европа" на парк хотел Москва се оказа тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума.

Това тържествено събитие бе посветено и на един забележителен юбилей - **60 години от създаването на Съюза по хранителна промишленост**. Отбелязахме не просто годишнина, а цели шест десетилетия отдаденост, професионализъм, иновации и труд, които движат напред един от най-важните отрасли за икономиката и за живота на всеки от нас.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. В своето тържествено слово тя акцентира върху стратегическата роля на българската хранително-вкусова индустрия за продоволствената сигурност и подчерта, че вече 60 години СХП остава ключовото звено между науката, образованието, иновациите и бизнеса.

През 1965 г. започва историята на организацията, която днес чествуваме. От малко професионално обединение до силен съюз, който защитава, обединява и развива хранително-вкусовия сектор. С кратък филм и текст си припомнихме основните моменти от този път.

Представители на бизнеса, на различни министерства, на БСК,



на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на празника бяха представители на МЗХ, гл. секретар на УС на ФНТС инж. Ясен Ишев. Събитието бе уважено и от зам.-ректора на УХТ проф. Десислав Балев и доц. д-р Десислава Вангелова - зам.-ректор на УХТ и председател на журито на Националния конкурс на СХП за внедрени нови продукти и технологии през 2025 г., инж. Марияна Павлова, председател на НАПОО, представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища, университети, институти и др. Между официалните гости бяха председатели и изпълнителни директори на браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

От името на министъра на земеделието и храните бе прочетен поздравителен адрес от г-жа Иванка Статкова. Поздрав към участниците от името на ректора на УХТ поднесе проф. Балев и връчи на Съюза по хранителна промишленост **ПОЧЕТЕН ЗНАК**

на стр. **7**



ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 6

НА РЕКТОРА. Добри Митрев, председател на Управителния съвет на БСК, връчи почетна грамота на СХП за приноса му към развитието на хранително-вкусовата индустрия и утвърждаването на високи стандарти за качество. Поздравителен адрес беше изпратен и от д-р Димитър Цанков - председател на Националния съвет на Българския ветеринарен съюз, който изрази гордост, че начело на Съюза стои именно ветеринарен лекар професионалист с висок морал, компетентност и лидерски качества.

Бяха получени още десетки поздравителни адреси от различни организации и фирми в България.

В знак на признателност за съвместната работа и за приноса към развитието на хранителната индустрия в България СХП връчи юбилейни плакети и отличия.

Юбилейни грамоти и плакети получиха организации, институции и партньори на Съюза.

Бяха връчени и националните награди на участвалите фирми в конкурса на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2025“. Имената на наградените бяха съобщени от Председателя на комисията доц. Десислава

Вангелова, зам.-ректор на УХТ.

След официалната част беше открита **XXII национална научно-практическа конференция с международно участие „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“**, модерирана от д-р Милена Кръстанова. С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България, които бяха разделени в две сесии.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП - „ТЮФ Рейнланд България“, АПБНБ, „Биоком Трендафилов“, „Елиаз Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД, Дюсена ООД, FPI, Ивтони ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС България, Милмекс ООД, Елби Булгарикум и много други.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на парк хотел „Москва“. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника. Дълго ще се говори за този Празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани

Съюзът по хранителна промишленост повече от половин век! Поклон и благодарност!!!

През годината бяха организирани изключително интересни и важни за хранителния бранш курсове:

IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8 международен стандарт за храните, Версия 8, **BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 9** (глобален стандарт за безопасност на храните), Версия 9. В продължение на два дни в зала на Дома на техниката - гр. София, участници от цялата страна, 30 човека, отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Константин Кръстев, ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление, Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД, като вземаха активно участие в практическите упражнения.

В продължение на серията от курсове, заложи в Програмата на СХП за 2025 г., през месец юни се проведе национален двудневен научно-практически курс на тема **„Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“** - една изключително важна тема за фирмите от бранша и интересът към нея расте непрекъснато.

На курса присъстваха около 30 специалисти от различни браншове на ХВП, инспектори от БАБХ, научни работници от Института по овощарство - гр. Пловдив и др. Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражнението в лабораторията.



на стр. 8

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 7

С голям успех премина и тази година поредното издание на кулинарния конкурс „Вкусотиите на Северозапада“, организиран по идея на Лучия Лилова председател на секцията по хранително-вкусова промишленост към НТС - Монтана и подкрепено от СХП и ФНТС.

Оркестър на живо, поздравления с акордеон, много народни състави с песни и танци и детски състави допълниха пъстрата палитра на празника! Видяхме, че традициите и обичаите са още живи, разпространявани по села и градове от истински родолюбиви българи. СХП и ФНТС винаги ще подкрепят и участват в организирането на тези събития. Затова всички си обещаха догодина отново да се съберат на поредното издание на конкурса „Вкусотиите на Северозапада“.

През 2025 г. Съюзът по хранителна промишленост успя да организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина. Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова ни се иска пак да можем да ги осъществяваме успешно.

Бе организирано десетдневно бизнес пътуване до Доминиканската република, в Пунта Кана, едно кътче от рая.

В края на м. март бе организирано десетдневно бизнес пътуване до САЩ - Ню Йорк, Лас Вегас, Лос Анджелис.

В началото на юни бе организирано осемдневно бизнес пътуване до Палма де Майорка.

В края на септември бе организиран осемдневен пътуващ семинар на о-в Крит, Гърция.

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

През октомври бе проведено петдневно бизнес-пътуване до гр. Кьолн, Германия за посещение на ANUGA - най-голямото международно изложение за храни и напитки, организирано с любезното съдействие на представителството на Кьолнския панаир в България. Посещението на групата от СХП, около 35 човека, бе съпроводено и от туристическа програма, която включваше разглеждането на най-емблематичните места на град Кьолн.

Можем да констатираме, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 8 200 човека.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим: инж. Майя Стойчева, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, които въпреки своята изключителна заетост в пряката си дейност винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

СХП притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. През отчетния период Центърът за професионално обучение на СХП отново успешно про-

дължи своята дейност. През 2025 г. бяха обучени около 80 човека по различни специалности, включени в лицензията на Съюза.

Продължаваме да поддържаме страницата си в интернет. Важно е да подчертаем, че и тази година сайтът на Съюза, с обновената си визия и с по-съвременно поднасяне на информацията доведе до посещение на страницата ни от изключително голям брой посетители в сравнение с миналата година.

В началната страница на сайта има банер, където всички желаещи фирми и организации, срещу минимално заплащане могат да направят реклама за своята дейност за определено време.

РАБОТА С НАУЧНИ И УЧЕБНИ ЗВЕНА

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направлението ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ-Пловдив, Тракийския университет - Стара Загора, Селскостопанската академия, Института по криобиология и хранителни технологии, Националният център по обществено здраве и анализи, Института за качество и контрол на храните, БАН и др.

Съюзът по хранителна промишленост в лицето на инж. Соня Бургуджиева - гл. секретар бе гост на **Деня на отворените врати в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и финала на четвъртия нацио-**

на стр. **9**

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 8

нален конкурс „Млади изследователи 2025“

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.

Съюзът по хранителна промишленост бе поканен от организаторите да отличи със свой приз някои от представените презентации. Много бяхме затруднени в този избор, защото всички теми бяха представени на много високо ниво от учениците.

От името на Съюза бяха отличени три презентации.

Съвместно с УХТ СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на Университет по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна работа /Дипломен проект/ през учебната година. Награждаването на първенците през 2025 г. стана на тържествената церемония при раздаване дипломите на абсолвентите. Бяха раздадени 15 грамоти и предметни награди на победителите. Изказваме своята благодарност към ръководството на УХТ за оказаното ни съдействие при организирането на този конкурс.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена. С удоволствие можем да изкажем нашата благодарност към ръководствата и колегите ни от Софийска гимназия за хлебни и сладкарски технологии, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника,

гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии “Проф. Д-р Георги Павлов” - София, Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство “Св. Г. Победоносец” - Костинброд, които успяваха за всяко наше мероприятие да изпратят за обучение участници - ученици, които са бъдещите специалисти в хранителния бранш. Работата с младите кадри в ХВП е един от най-големите приоритети в дейността на СХП и засега успешно приобщаваме към нас голям брой от тези млади специалисти.

Продължаваме традицията за провеждане на конкурс за най-висок успех сред завършилите абитуриенти от Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии.

За шестнадесети пореден път СХП взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в Югоизточна Европа - МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, които се проведоха в София през ноември 2025 г. в Интер Експо Център.

През 2025 г. Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд и на едно от най-големите изложения в България - ФУУДТЕХ в Международен панаир - Пловдив.

ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ НА СХП

В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе по-нататъшното разширяване на издателската работа, която включваше следните основни задачи:

1. Издаване редовно на Бюлетин на СХП с актуална информация
2. Издаване на каталози, брошури и др.

Това бе накратко дейността на СХП през отчетния период. Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за хранителната промишленост.

Съгласно устава на СХП, на всеки 5 години се избира нов Управителен съвет

В новия Управителен съвет на СХП бяха предложени и избрани 11 членове.

За председател на УС на СХП бе преизбрана д-р Светла Чамова, за зам.-председател - инж. Румен Велинов, за главен секретар - инж. Соня Бургуджиева.

Нека им пожелаем много творчески успехи в бъдещата дейност, лично здраве и щастие.

На добър час, колеги!



ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

СПЕЦИАЛНОСТ ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

22 - 26 юни 2026 г.

Поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, обучението се организира от Съюза по хранителна промишленост към ФНТС, съвместно с Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България отново, за да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните:

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област** по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

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 и АПБНБ Ви предлагат обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове 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.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- 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 **22, 23, 24, 25 и 26 юни 2026 г. в Дом на техниката в София**, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. **Присъствието на модула 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 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 22.06.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503.

Регистрацията на участниците е на 22.06.2026 г. от 9,30 до 10,30 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,30 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 и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация. Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервации на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат **най-късно до 17. 06. 2026 г.** 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 сметката на Съюза по хранителна промишленост:
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

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

**Специалност
ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ
(трета квалификационна степен)
от 29.06 до 03.07.2026 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 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 **29, 30 юни и 1, 2 и 3 юли 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 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 29.06.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 29.06.2026 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 24.06.2026 г. на адрес: e-mail: ufi_sb@abv.bg

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
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 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 24. 06. 2026 г.**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

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

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

15 - 19 юни 2026 г., Дом на техниката, София

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 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 480 часа, това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта е планиран **петдневен модул**, на който водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготви 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,
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 10.06.2026 г.

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

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 15, 16, 17, 18 и 19 юни 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 всички желаещи за участие 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 за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 15 юни 2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108. Регистрацията на участниците е на 15.06.2026 г. от 9,30 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 340 евро, 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





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 1 до 5 юни 2026 г. - Добрич

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, един модул (5 дни), на който водещ специалист ще ви запознае 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.

Обучението ще се проведе на 1, 2, 3, 4 и 5 юни 2026 г. в Дом на техниката в Добрич. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на всички желаещи за участие в обучението е задължително.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа.
- Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.
- 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 01.06.2026 г. от 10 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - Добрич. Регистрацията на участниците е на 01.06.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 400 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.

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

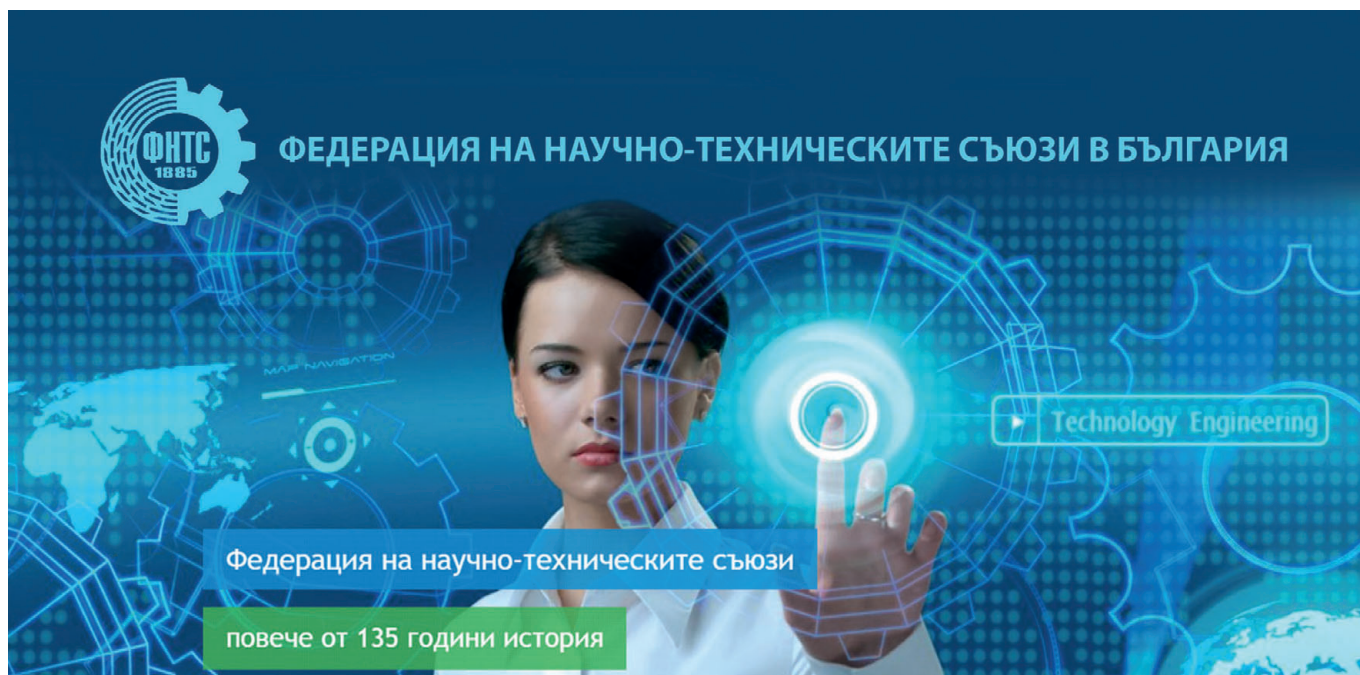
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

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

Копие от платеното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 26. 05. 2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА 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, 029877230, 0878703669**



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

2026

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през 2026 година продължава да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ от НАПОО

През месец април в гр. София се проведе курс за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства”.

Въпреки ограниченото време за лекции темите, изучавани в курса, са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш:



Различните видове химии – неорганична, органична, аналитична, класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технохимичен контрол върху състава и свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит (НАССР) и други предизвикаха много голям интерес.

В курса взеха участие специалисти, работещи в лаборатории за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях от фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки и др.

на стр. **16**





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

2 0 2 6

от стр. 15

Практиката се проведе в модерната лаборатория на ОДБХ – София, за което безкрайно им благодарим.

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

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални



изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

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

Лицензията на Съюза по хранителна промишленост 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 СХП
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

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.

