

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 1  
януари  
2023 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099



Фирми, представени в броя



на стр. 7



на стр. 8

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



УХТ е удостоен със седми  
Академичен Оскар 2

2

Влезе в сила новата Обща  
селскостопанска политика  
на ЕС 3

Конкурс за най-добра  
дипломна работа или проект  
на абсолвенти от УХТ -  
Пловдив, выпуск 2022 г.

4

Прогноза за ЕС:  
Производството на свинско  
месо ще започне да  
намалява 7

5

Предстои научно-практическа  
конференция по актуални  
проблеми на ХВП 9

6

Предстои обучение за  
хлебари и сладкари 10

7

Покана за обучение за  
придобиване на  
профессионална  
квалификация по  
професията „Лаборант“ 11

8

СХП организира курс по  
специалност „Контрол на  
качеството и безопасност  
на хrани и напитки 12

9

Как премина деветдневното  
бизнес-пътуване със Съюза  
по хранителна промишленост  
до Хавайските острови,  
Лос Анджелис и Сан  
Франциско 13

10



# УХТ Е УДОСТОЕН СЪС СЕДМИ АКАДЕМИЧЕН ОСКАР

*Университетът по хранителни технологии в Пловдив е на първо място в направление „Хранителни технологии“ в рейтинговата система на всички 52 висши училища в България за 2022 година и беше отличен с Академичен Оскар. Наградата бе връчена на ректора проф. Пламен Моллов от проф. Владимир Атанасов на официална церемония в София, организирана от в. „24 часа“.*



„Позволете ми и аз да се присъединя към добите думи за рейтинговата система, която се превърна в един компас. Ние сме изключително горди, че за седма година получаваме Академичен Оскар. Ще се борим и през следващата година да спечелим тази награда“, каза Моллов.

„В далечната 2001 г. нямаше рейтингова система. Тя е изключително полезна, защото ни даде ориентир за качеството на висшето образование, даде ни ориентир, че трябва да привличаме чуждестранни студенти, но най-важното – даде ни ориентир, че повишавайки качеството на висшето образование, ще можем да разчитаме през следващите години на една успешна академична общност“, каза проф. Атанасов.

Комплексната оценка от Рейтинговата система има все по-голямо значение при финансирането на висшите училища и е неоспоримо доказателство

за техния авторитет. Оценката се основава на данните, отчетени по определени групи индикатори: учебен процес – 30% тежест, научна дейност – 20%, учебна среда – 2.5%, социално-битови и административни услуги – 2.5%, престиж – 5%, реализация на завършилите – 40%.

Най-смисленото състезание в сферата на духа и интелекта събра академичния елит и бизнеса.

Ректорите на университетите, които са първи в професионални направления според новия рейтинг на висшите училища в България, получиха отличия – специални табели. А представители на българския бизнес изтъкнаха значимостта на връзката университети – реална икономика и пазар на труда. Те посочиха колко е голяма нуждата от квалифицирани специалисти, защото ключът за успех на България и за бързо възстановяване след кризата е в качественото и модерно висше образование.



# Влезе в сила новата Обща селскостопанска политика на ЕС

От 1 януари 2023 г. в Европейския съюз влезе в сила новата Обща селскостопанска политика (Common Agricultural Policy, CAP). „Финансирането от ЕС в размер на 264 милиарда евро ще подкрепи европейските фермери в прехода към устойчив селскостопански сектор и ще спомогне за запазването на жизнеността и разнообразието на селските райони. Благодарение на съфинансирането и допълнителното национално финансиране общиният държавен бюджет за фермерите и селските общности ще достигне 307 милиарда евро за периода 2023-2027 г.“, се казва в съобщение на Европейската комисия.

Други програми в рамките на обхвата на ОСП, като програмата POSEI за най-отдалечените региони, схемата на ЕС за училищата, програмите за насърчаване, ще получат допълнително финансиране от ЕС в размер на 6 милиарда евро.

„Новата ОСП ще насочи по-високо ниво на държавна подкрепа към тези, които имат най-голяма нужда. Малките и средни стопанства държавите от ЕС ще получат по-високо подпомагане на доходите благодарение на преразпределително плащане от 10,6% от всички директни плащания. Това ще възлиза на 4 милиарда евро годишно или 2,5 пъти повече от преразпределителните плащания по настоящата ОСП (2014-2020 г.), която се прилага само от десет държави членки“, отбележва Европейската комисия.

Нивото на подкрепа за протеинови/бобови култури ще се увеличи с 25% в сравнение с 2022 г.



поради свързаното подпомагане на доходите. Това ще помогне за намаляване на зависимостта на земеделските стопани от ЕС от вноса и използването на определени торове.

В стратегическите планове на ОСП около 98 милиарда евро (32% от общото финансиране) ще бъдат предназначени за осигуряване на ползи за климата, водите, почвата, въздуха, биоразнообразието и хуманното отношение към животните, както и за насърчаване на практики, които надхвърлят задължителните условия. Плановете ще насърчат управителите на земи да съхраняват въглерод в почвата и биомасата, да намалят емисиите на парникови газове (ПГ) и да насърчат адаптирането на 35% от земеделската земя в ЕС.

Въз основа на новите задължения за земеделските стопани се очаква сеитбообръщение на приблизително 85% от обработваемата земя. Това ще помогне за прекъсване на цикъла на вредители и болести и по този начин ще намали употребата на пестициди и рисковете.

Подпомагането на ОСП за биологично производство през 2027 г. почти ще удвои площта, финансирана през 2018 г. Това ще бъде основен принос за постигането на амбицията за увеличаване на органичните площи, които ще бъдат от 5 до 30% през 2030 г.

Планираните инвестиции в производство на възновяваща енергия във ферми ще добавят 1556 MW към капацитета за производство на енергия в ЕС.

ОСП предоставя 8,5 милиарда евро за подкрепа на млади фермери.



# КОНКУРС ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2022 г.

*Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университета по хранителни технологии в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив за най-добре разработена и защитена Дипломна работа или Дипломен проект през учебната 2022 година.*

Показателите за участие в конкурса бяха: оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост, най-висок успех.

След приключване на учебната година и защита на дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в комисията по определяне на наградите. Заедно с представители на УХТ - рецензенти и Съюз по хранителна промишленост се разгледаха номинираните за награди и се изльзиха първите трима по успех от всеки факултет.

Бяха разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвенти от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.

Всяка година в Голямата аула на УХТ - гр. Пловдив, на тържествена церемония за връчване дипломите на завършилите абсолвенти, се раздават и наградите на специелистите конкурса от трите фа-



култета на УХТ от страна на Съюза по хранителна промишленост.

На официалната церемония в препълнената зала „Проф. Милен Бешков“ на 3.12.2022 г. присъстваха служебният министър на земеделието Явор Гечев, представители на Съюза по хранителна промишленост, много студенти и гости.

468 абсолвенти от Випуск 2022 на Университета по хранителни технологии получиха дипломите си. Сред тях бяха 92 отличници. 11 завършиха висшето си образование с пълно шест, един от тях е от образователна квалификационна степен „Бакалавър“, а 10 са от „Магистър“.

Дипломите си получиха 338 бакалаври и 130 магистри.

„Тази полукръгла аула ми прилича на едно орлово гнездо, а вас виждам като малки орлета, готови да разперят криле към големия свят“, заяви в словото си ректорът на университета **проф. Пламен Моллов**. Той увери абсолвентите, че вратите на университета ще останат винаги отворени за тях и във всеки миг те могат да потърсят

на стр. 5





# КОНКУРС ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2022 г.

## от стр. 4

съвет и подкрепа, за да преодоляват трудностите или да споделят постиженията си с преподаватели и по-младите си колеги.

Виждам усмихнатите ви лица и бих искал да ви вдъхна цялата увереност, че заради усилията и труда, които сте положили, заслужавате да бъдете смели в мечтите си, да гледате далеч напред и нагоре“, добави още в приветствието си проф. Пламен Молов. Той изрази увереност, че абсолвентите са бъдещите собственици или директори на глобални компании, бъдещи министри на образованието или на земеделието и храните, както и бъдещи ректори на УХТ.

„Вие излизате от университета с дипломи - гаранция за вашите собствени знания, имайте самочувствие на хора, които знаят. Използвайте знанията си, продължавайте да откривате света!“ - това призова дипломантите г-н Явор Гечев, министър на земеделието. Той подчертая, че нивото на обучение в УХТ е изключително високо и че във век на несигурност, хранителната сигурност е едно от най-важните неща.

Диляна Кисьова, завършила с пълно отличие специалност „Тех-

нология на виното и пивото“, тържествено връчи капсулата на Випуск 2022 на ректора на университета. В своето приветствие тя заяви, че въпреки трудностите, тя и колегите ѝ са готови да се отдават на бъдещата си професия и изказа благодарности към всички преподаватели.

Освен дипломите си, бакалаврите и магистрите от Випуск 2022 получиха грамоти и бяха вписани в Почетната книга на университета.

Инж. Стефан Глухарев връчи традиционните награди на Съюза по хранителна промишленост за най-добре разработена и защитена дипломна работа и проект.

Участникът от „Гласът на България“ Иван Иванов, който е студент в АМТИИ, поздрави колегите си със своя песен.

Абсолвентите спазиха и още една традиция - направиха обща снимка и хвърлиха шапките високо горе, преди да поемат по пътя на професионалната реализация.





# КОНКУРС ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2022 г.

Комисията определи по трима победители от всеки факултет, както следва:

## СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

- Дипломна работа на тема „Концептуален модел за развитие на селския туризъм в туристически район “Рила-Пирин“, разработена и защитена от Йордан Мартинов Ананиев, специалност „Хотелиерство и ресторантърство“.
- Дипломна работа на тема „Финансов анализ на “Смарт органик” АД“, разработена и защитена от Елизабет Кероп Келешан, специалност „Индустриален мениджмънт“.
- Дипломна работа на тема „Ролята на персонала в повишаване качеството на туристическия продукт“, разработена и защитена от Яница Живкова Димитрова, специалност „Хотелиерство и ресторантърство“.

## ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

- Дипломен проект на тема: “Завод за производство на тритерпеноидни и фуростанолови сапонини” - инж. Георги Василев Вълчанов, специалност “Индустриални и фармацевтични биотехнологии”.
- Дипломна работа на тема: “Влияние на някои пестициди върху винени и пивни дрожди” - инж. Михаил Главчев, специалност “Технология на виното и пивото“.
- Дипломна работа на тема: “Пручване на нагласите на потребителите към тютюневите и свързаните с тях изделия” - инж. Василена Красимирова Манахилова, специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти”.

## ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

- Дипломна работа на тема: “Проектиране на управление на автоматична поточна линия в ХВП“ - инж. Димитър Васков Apostолов, специалност “Автоматика, информационна и управляваща техника“.
- Дипломна работа на тема: “Мобилно приложение за подпомагане процесите на отчитане при гроздобер“ - инж. Васил Рангелов Тотев, специалност “Компютърни системи и технологии“.
- Дипломен проект „Проектиране на климатична, вентилационна и газоснабдителна инсталация на производствена и складова база - гр. Елин Пелин“ - инж. Марек Любенов Езекиев, специалност „Топлотехника“.



На победителите от името на Съюза по хранителна промишленост бяха раздадени грамоти, предметни награди и безплатен едногодишен абонамент за списание „Храната на 21 век“, орган на Съюза по хранителна промишленост. Целта на конкурса бе признание за усилията на най-добрите студенти по време на обучението им и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.

*Скъпи бъдещи колеги, желаем ви още много бъдещи успехи и награди,  
бъдете здрави и все така упорити в завладяването на върховете на хранителната наука  
и производството на храни и напитки!*

**УСПЕХ на наградените!**



# Прогноза за ЕС: Производството на свинско месо ще започне да намалява

*В ЕС опасенията за здравето, околната среда и обществото ще продължат да влияят върху предпочтенията на потребителите за различни видове месо и това ще има отрицателно въздействие върху консумацията на свинско месо в ЕС.*

Предвижда се потреблението на свинско месо в ЕС да намалява с 0,4 % годишно, от 32,4 кг на глава от населението през 2022 г. на 31,1 кг през 2032 г. или с -4 % за разглеждания период.

Възползвайки се от отличните възможности за износ за Азия въпреки африканската чума по свинете (АЧС), секторът на свинското месо в ЕС увеличи производството до 23,7 млн. тона през 2021 г., но след това то отново намаля през 2022 г. Въпреки че възможностите за износ постепенно ще се свият, АЧС ще има траен ефект в ЕС, тъй като не се очаква функционална ваксина срещу АЧС да бъде налична през периода на прогнозата. В допълнение, системите за интензивно производство вероятно ще бъдат изпразнени пред допълнителни обществени критики.

В комбинация с по-строгите закони за околната среда в някои страни от ЕС, това ще има сериозен ефект върху производството. Поради това се предвижда производството на свинско месо в ЕС да спада с 1% годишно през 2022 - 2032 г. (2,2 милиона тона за целия период).

## Износът на свинско месо ще намалее с възстановяването на китайското производство

Очаква се производственият капацитет на Китай да се възстанови по-рано от очакваното. Стра-



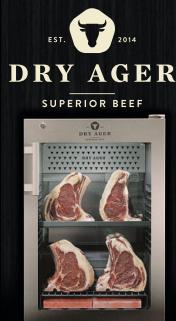
ната драстично ще намали зависимостта си от вноса, въпреки продължаващите огнища на АЧС. Възстановяването на други региони в Азия може да отнеме повече време. Това има огромно въздействие върху износа на свинско месо от ЕС, който отива предимно в Китай.

Освен това се очаква други експортни дестинации от ЕС като Япония, Филипините и Виетнам да намалят вноса си до 2032 г. Пазарите в Южна Корея, Австралия, Субсахарска Африка или съседни европейски държави обаче може да създадат допълнителни възможности за износа на Европейския съюз.

В резултат на това, докато износът на ЕС се е увеличавал с 2,8% годишно през 2012-2022 г., се предвижда той да намалява с -3,2% годишно през

на стр. 8

## ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry\_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

## Грилфикс Сицилия суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрехояване и тройност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- овкусена, с италиански подправки и домати
- за скара, грил и аламинути от свинско и говеждо месо



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,  
0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu





Здрава и успешна година!

8

## Прогноза за ЕС: Производството на свинско месо ще започне да намалява

от стр. 7

2022 - 2032 г. европейския съюз, също така ще трябва да укрепи и диверсифицира експортното си портфолио. Остават несигурности относно скоростта на възстановяване от и търговските забрани поради АЧС.

Друг възможен рисък е разпространението на АЧС на американския континент.

### Цените на свинското месо остават ограничени

След скока на през 2022 г. цените в ЕС трябва да намаляят. Въпреки това търсенето на внос извън Китай, продължаващите огнища на АЧС в Азия и коригиращото се местно производство биха могли да забавят спада на цените до 2025 г. Тогава се очаква цените в ЕС да останат около 1 500 EUR/t до 2032 г.



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР  
ПЛОВДИВ



INTERNATIONAL FAIR  
PLOVDIV



# foodtech

21-25 ФЕВРУАРИ 2023

Международна изложба за храни и  
напитки, опаковки, машини и  
технологии



[www.fair.bg](http://www.fair.bg)



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА ▲

СЛЕДВАЩА ▼

Съюз по хранителна  
промишленост





# ПОКАНА

## ДВАНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

**23.02.2023 г.**

гр. Пловдив

Международен  
панайр Пловдив

Конферентен център

зала „България“

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ  
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

### „АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА“

#### ПРЕДВАРИТЕЛНИ ТЕМИ:

- Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства
- Стратегията „От фермата до масата“
- Фермерско и занаятчийско производство - пазари, проблеми и бъдеще

- Биологично производство на хrани - актуални промени в законодателството и контрола
- Европейските схеми за качеството
- Здравословно хранене - проблеми и решения
- Защита на системите за самоконтрол
- Нови продукти в хранителната индустрия

**Цел на конференцията:** Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на хrани, напитки, добавки, машини и др. Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от Българските ведомства и ЕС.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от различните браншове на ХВП, както и за опаковки, материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно. Участниците в конференцията получават сертификат.

**Четвъртък , 23 февруари, 2023 г. Начало: 10.30 часа**

#### Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства

Организираният форум предоставя възможност на участниците: да се запознаят в по-голяма конкретика с набора от политики предложени от ЕК, които трябва да направят Европа климатично неутрална до 2050 г. Със стратегията и произтичащите от нея ангажименти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почергат познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията и в обобщената визия по темата.

#### Стратегията „От фермата до масата“

Стратегията „От фермата до трапезата“ е ключов елемент от Европейския зелен пакт. Тя представлява нов комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и има за цел изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда.

#### Фермерско и занаятчийско производство - пазари, проблеми и бъдеще

#### Биологично производство на хrани - актуални промени в законодателството и контрола

#### Европейските схеми за качеството

Европейските и национални схеми за качество, в новата Обща селскостопанска политика 2021-2027 г., ще насырчават производството на продукти със защитени географски означения и специфичен характер. Подпомагането ще даде възможност на местните производители да повишат имиджа на своите продукти и да им осигуряват достъп до нови пазари.

#### Здравословното хранене - проблеми и решения

За лектори предварително са поканени: Експерти от МЗХГ, от БАБХ, Университет по хранителни технологии, от ТЮФ Рейланд-България, Институт по консервиране и качество на храните - гр. Пловдив, Стоилко Апостолов - Фондация „БИОСЕЛЕНА“, НАТУРАЛНО ДЗЗД гр. Пловдив, Гергана Кабаиванова, Фондация „Локал Фууд“, Яна Иванова, Изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“, г-жа Светлана Боянова, г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов и др.експерти

#### Кръгла маса - въпроси към лекторите - МЗХГ, БАБХ, проф. Йордан Гогов, преподаватели от УХТ , ИИРХ и др.

#### ТАКСА УЧАСТИЕ се превежда по сметка на:

#### Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBVI 7942 1019 1562 01

#### ЗА КОНТАКТИ: Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел: (02) 987-47-44  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

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

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 хrани 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, хrани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хrани 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-

Първият модул на обучението ще се проведе на **6, 7, 8, 9 и 10 март 2023 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

**Присъствието на 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 06.03.2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 06.03.2023 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 **580 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия,

### Специалност

**ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,  
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ**  
(трета квалификационна степен)  
от 06.03 до 10.03.2023 г.

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.**

разходи за държавния 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 28.02.2023 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 сметка:**

**Съюз по хранителна промишленост:**

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

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

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 28. 02. 2023 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 27.03 до 31.03.2023 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 то-ва 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, (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, 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 подгответи 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 хrани
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на хrани
- Органична химия
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на сировини, 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 хrани 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 хrаните във фирмите и предприятията, произвеждащи и продаващи хrани и напитки, складове за хrани, специалисти от вериги хотели и ресторантни 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 полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.
- Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.
- Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Първият модул на обучението (теория) ще се проведе на 27, 28, 29, 30 и 31 март 2023 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на 1 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 трябва да бъде от 6 до 12 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.
- Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!
- Регистрацията на участниците е на 27.03.2023 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 580 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул. Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

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** хотела.

**Заявки за участие, с копие от платежно нареддане, 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 „Юробран България“, ФЦ София Окръг, БИС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареддане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 21. 03. 2023 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.



**Съюз по хранителна промишленост към ФНТС**  
**Покана за професионално обучение**  
**за придобиване на професионална квалификация по професията**  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ**  
**специалност**  
**КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ**  
**(трета квалификационна степен)**

**20 - 24.03.2023 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.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 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 подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия.

**Обучението включва следните основни теми:**

■ **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ **Специфична задължителна професионална подготовка:**

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни  
Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни  
Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на сировини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018,Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

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

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

Курсът е предназначен за работещи в лабораториите за контрол на различните физико-химични и микробиологични показатели на храни и напитки, ръководители и служители, отговорни за изграждане и поддържане на системите за управление на качеството и безопасността на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторантни, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **20, 21, 22, 23 и 24 март 2023 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа.** Програмата включва теоретическа и практическа подготовка. Бroat на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

**Курсът ще започне на 20.03.2023 г.** от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на 20.03. 2023 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 580 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс, 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 не е включен хотелт.

**Заявки за участие** с копие от платежно нареждане се изпращат **до 14.03.2023 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 сметка на СХП: Юробанк  
България“, ФЦ София Окръг, ВІС код: BPBIBGSF  
**IBAN: BG 05BPBVI 7942 1019 1562 01**

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

# Деветдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост **ХАВАЙСКИ ОСТРОВИ – ЛОС АНДЖЕЛИС – САН ФРАНЦИСКО**



В края на м. ноември бе организирано деветдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до САЩ - Лос Анджелис, Хавай и Сан Франциско.

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, участниците в пътуването успяха да отдъхнат и съберат нови сили за следващата 2023 г. с това чудесно пътуване до приказния Хавай, Лос Анджелис и Сан Франциско.



На това пътуване те имаха възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Бяха посетени и предприятия от ХВП.

Първият ден започна с посещение на космополитния град Лос Анджелис, в който възможностите за отдых, развлечения и културни мероприятия са безкрайни.

По време на обзорната екскурзия на Лос Анджелис посетихме

прекрасните плажове на Санта Моника; Бевърли Хилс с къщите на звездите и емблематичният розов хотел Бевърли Хилс, най-скъпата търговска улица в света Родео Драйв; Холивуд - център на киноstudия и кинозвезди, превърнал се в синоним на американското кино и ТВ индустрия - Алеята на славата, Китайския театър Граумън и театър Долби, където се връчват наградите на Филмовата Академия „Оскар“.

По време на посещението на Hollywood Universal Studios, със специален трамвай и беседа се

**на стр. 14**



# Деветдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост **ХАВАЙСКИ ОСТРОВИ – ЛОС АНДЖЕЛИС – САН ФРАНЦИСКО**

**от стр. 13**

запознахме с правенето на холивудските продукции, специални ефекти, както и видяхме в реални размери героите и декорите от популярни филми.

Следващите дни бяхме в Хавай, с полет до Хонолулу. Бяхме настанени в хотел в Waikiki – елитна част на красивия крайбрежен курорт на Хонолулу. Следваща обзорна екскурзия на Хонолулу и Пърл Харбър: посещение на най-известната военно-морска база в Пърл Харбър - място, където САЩ започва Втората световна война и панорамна обиколка на Хонолулу - Iolani Palace - единствения кралски дворец в Съединените щати, паметника на крал Камеамеа и кралица Лилиуоакалани, Сената и резиденцията на губернатора



на Хавай, Китайския квартал, мемориала в кратера на вулкана Panchboul и др. Желаещите посетиха и разгledаха невероятно красивото океанско дъно с подводница "Submarine". Вечерята бе в традиционен хавайски ресторант с шоу програма. Целодневната обиколка на красивия остров Оаху - това е едно от най-

запомнящите преживявания в Хавай. Турът започна с крайбрежния курорт на Хонолулу - Waikiki и Kapiolani парк. Видяхме кратера на Diamond Head и вулкана Coco Head. Преминахме през района на най-скъпите жилища в САЩ - Kahala, където е

**на стр. 15**





# Деветдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост **ХАВАЙСКИ ОСТРОВИ – ЛОС АНДЖЕЛИС – САН ФРАНЦИСКО**

**от стр. 14**

била и къщата на Елвис Пресли и др.

Преминахме през градовете Kailua и Kaneohe с уникални пейзажи. Посетихме долината на храмовете с будистки храм - Biodome Ying.

Изключително интересно за работещите в хранителната индустрия бе посещението на кафе плантация и плантацията на прочутите хавайските орехи - макадамия. Опитахме различни видове хранителни продукти, изработени от ядките на макадамията. Накрая посетихме плантацията за ананаси и най-голямата фабрика в Америка за производство на натурални сокове "Dole Plantation". Прясно изцедените и ароматни сокове от ананас освежиха всички.

Посещението на Полине-

зийския културен център ни даде възможност да се запознаем с богатата култура на народите на Полинезия. Уникална презентация на костюми, музикални инструменти, различни храни, песни и танци от седем селища на Полинезия - Тонга, Таити, Фиджи, Хаваите, Нова Зеландия, Самоа и Рапануи. Гостоприемни и приятелски настроени полинезийци демонстрираха как се пали огън, как се разрязва кокосов орех без меч и с един удар, катерене по палма и хула танци. Вечерята в ресторант "Бюфет" бе с широка гама от хавайски и европейски ястия. Незабравимо бе грандиозното шоу в полинезийски летен театър. Полинезийският културен център се намира в северната част на остров Оаху (1 ч. от Хонолулу). Представленията и презентациите пресъзда-

ват историческите традиции, типа и начина на живот на народите от Полинезия.

Полет до Сан Франциско в последните дни и обзорна екскурзия на града: Сивик център - Санфранциският градски съвет с площада и алеята на ООН пред него, обществената библиотека, азиатският музей, операта и театър; Туин пийкс - красив квартал и парк, от върха на който се открива невероятно красива гледка към града и Санфранциския залив, Голдън гейт парк, Голдън гейт брийдж – най-големият висящ мост в света до построяването на Веразено Нероуз в Ню Йорк, намиращ се над входа на Санфранциския залив; минаване в близост до криволичещия участък с многото цветя по

**на стр. 16**





# Деветдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост **ХАВАЙСКИ ОСТРОВИ – ЛОС АНДЖЕЛИС – САН ФРАНЦИСКО**

от стр. 15

Ломбард стрийт; кулата Койт - известна забележителност, завещана от Лили Хичкок на Сан Франциско; Рибарските кейове - квартал и популярна туристическа атракция, заради красивите гледки към залива, откъдето се виждат мостът Голдън Гейт и Алкатраз, както и заради излегналите се на платформи тюлени, многобройните кафета, ресторани, магазини и туристически атракции, разположени в района му.

Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уни-



кална природа за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха наистина да съчетаят чу-

десната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнесинформация, съпътстваща цялото пътуване.

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

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



СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

