

XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - вкус, качество или реалност

На 24.06.2025 г. в София в Дома на техниката Съюзът по хранителна промишленост проведе седемнадесети национален бизнес форум под наслов „Храните – вкус, качество или реалност“. И тази година интересът към форума беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложиени в програмата и участието на лектори, водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.



Форумът се проведе на Енъовден, ден с дълбока символика за природата, здравето и знанието – и събра в Дома на науката и техниката членовете на 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.

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



**ПРОФЕСИОНАЛНО
ОБУЧЕНИЕ**, проведено
от СХП, през юни

8

**Осемдневен пътуващ
семинар-почивка
до Палма де Майорка -
перлата на
Средиземноморието**

10

**Предстои професионално
обучение по специалност
„Производство на
алкохолни
и безалкохолни напитки**

13

**Ново обучение за техник-
технолог по качество на
храни и напитки,
специалност „Контрол на
качеството и безопасност
на храни и напитки“**

14

**СХП организира нов курс
за вътрешни одитори
на НАССР система**

15

**Ползите от динята
и за какво да внимаваме
при консумацията ѝ**

16

XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - вкус, качество или реалност

от стр. 2

С откриващо слово д-р Светла 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 занаятчий 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. „В съвременния свят темата за качеството на храните не е просто въпрос на стандарти и нормативни документи. Тя е въпрос на обществено доверие, здраве, устойчивост и икономическо бъдеще“, каза д-р Светла Чамова.

По думите ѝ в условията на динамично променяща се среда както в глобален, така и в национален мащаб предизвикателствата пред хранителната индустрия изискват открит диалог, сътрудничество и дългосрочна визия. В този контекст панелите на днешния форум са по актуални теми, като идеите и решенията от тях ще бъдат обобщени и изпратени до администрацията на министерствата и ведомствата, които трябва да вземат мерки.

Д-р Чамова посочи, че участниците в днешното събитие 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.

Първият панел на форума е посветен на устойчивото развитие, като фокусът му е върху отговорността на потребителите, образованието за устойчиво развитие и борбата срещу фалшификациите. „Най-важното, което можем да направим днес, е да поставим ясни и постижими цели, които стартират от енергийната ефективност, производството, до прозрачни и етични практики по цялата верига на доставки“, каза д-р Чамова. Според нея споделянето на добри практики и въвеждането на нови методи за обучение в областта на устойчивото развитие вече не са лукс, а необходимост. Само чрез създаване на информирано и подготвено поколение професионалисти можем да гарантираме бъдещето на качествената и отговорна хранителна ин-



дустрия, смята председателят на СХП.

Вторият панел е посветен на фермерските и занаятчийските храни, като специален акцент е поставен върху новото законодателство. „Тази година отделяме специално внимание на фермерските и занаятчийските храни като сектор, който се развива все по-активно и има огромен потенциал за добавена стойност в икономиката и културната идентичност на страната“, посочи д-р Чамова.

Главният редактор на списание „Ветеринарна практика“ д-р Милена Кръстанова прочете поздравителен адрес, изпратен от министъра на земеделието и храните д-р Георги Тахов към д-р Чамова. Той няма възможност да присъства на събитието, тъй като участва в Съвета на ЕС по земеделие и рибарство в Люксембург.

Министър д-р Георги Тахов изтъкна, че националното производство на храни придобива все по-голямо значение в контекста на глобалните предизвикателства. „То осигурява нашата независимост и стабилност, но и подкрепя местните общности и създава възможности за развитие. МЗХ винаги се е стремяло да подкрепя усилията на българските производители да съхранят и възродят производството на автентични български продукти по традиционни рецепти“, подчерта той.

Главният експерт от Министерството на икономиката и индустрията Ивайло Стефанов прочете поздравителен адрес от министъра на икономиката и индустрията Петър Дилов. В него се отбеляза,

на стр.

3

XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - вкус, качество или реалност

от стр. 2

че „България разполага с традиции в производството на храни. Успешното съчетание между иновации, прилагане на устойчиви практики и съхраняване на местното производство е ключът към повишаване на конкурентоспособността ни.“

Форумът продължи под вещото ръководство на д-р Милена Кръстанова, главен редактор на сп. „Ветеринарна медицина“. В него бяха предвидени два основни панела с няколко допълнителни теми.

ПАНЕЛ А: 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

В първия панел водещи експерти очертаха визията за зелено бъдеще и ресурсна ефективност. Доц. д-р Нина Типова (УНСС) подчерта ролята на агрохранителната трансформация и синергията между икономика, общество и околна среда. Проф. д-р Елка Василева изнесе актуални данни за хранителните отпадъци и липсата на законодателна рамка за управление в България. Кирил Вътев, бивш министър и индустриален лидер, говори за бариерите пред бизнеса, нуждата от работещи кооперации и производствения риск от зависимостта от вноса. Завладяващи примери за добри практики

ки и сертификационни подходи представиха инж. Константин Кръстев от T&V Rheinland и доц. инж. Рада Динкова от УХТ – Пловдив.

Ивайло Стефанов от Министерството на икономиката говори за ключовите предизвикателства пред индустрията и значението на „net-zero“ технологиите. В своето изказване той каза, че успешното развитие на индустрията изисква решаване както на структурни, така и на системни по характер проблеми. По думите му българската индустрия се характеризира с висока енергоинтензивност. Нашите производства потребяват твърде много енергия за единица брутен вътрешен продукт. Освен това страната ни е изключително зависима от вноса на енергоносители. Експертът добави и забавения преход на България към ресурсна ефективност, намаляване на въглеродните емисии и дигитализация на производствата.

Стефанов отбеляза, че друг проблем е затрудненият инвестиционен процес у нас. Той се дължи, от една страна, на липсата на информация, от друга, на тежките административни процедури и забавянето в обслужването. Необходимата модерна индустриална инфраструктура е слабо развита, което допълнително се явява пречка и забавя инвестициите при навлизането на нови технологии. Той обобщи, че в резултат на тези фактори конкурентоспособността ни е потисната и преобладават сектори с ниска добавена стойност и нископлатени работни места. Високотехнологичните предприятия са малко на брой и проблемът се разпростира от

на стр. 4



XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ -

вкус, качество или реалност

от стр. 3

структуроопределящите сектори надолу по цялата верига на стойността. По думите му създаването и реализирането на политики за устойчиво индустриално развитие е в основния фокус на съвременната икономика и този приоритет е включен в Националната програма за развитие на България 2030.

Ускореният технологичен процес, засилената конкуренция за пазари, необходимостта от ускорено въвеждане на чисти технологии и агресивното привличане на производители от трети страни извън ЕС променят глобалната икономическа обстановка. В обхвата на тези промени, включително зелената и цифрова трансформация, на дневен ред са технологичното обновление на индустрията, диверсификация и устойчиви вериги на стойността, посочи Стефанов. Той цитира данни, според които българските малки и средни предприятия са на 50 процента от средноевропейското равнище на дигитализация.

Стефанов откри факторите за устойчив икономически растеж - по-ефективно използване на ресурсите, създаване на условия за развитие на индустрията по модерен начин и с идеята за подкрепа на инвестициите. Нашата идея е да разработим цялостна индустриална стратегия, за да насърчим устойчивото и конкурентно индустриално развитие, отбеляза експертът. Той съобщи, че до края на юни очакват да получат аналитичен доклад за състоянието на преработващата промишленост у нас, а до края на следващия месец ще имат техническо задание за разработване на национален инвестиционен портал, който ще послужи за надграждане на съществуващия портал на Българската агенция за инвестиции.

Доц. д-р Нина Типова (УНСС) подчерта ролята на агрохранителната трансформация и синергията между икономика, общество и околна среда. Проф. д-р Елка Василева (УНСС) изнесе актуални данни за хранителните отпадъци и липсата на законодателна рамка за управление в България. Според нея не съществува единна формула и единно решение за справяне с предизвикателствата пред агрохранителната верига в смисъла на устойчивостта и отпадъците. По думите ѝ всички участници по веригата трябва да работят заедно, за да намерят работещи решения и да споделят своите практики, за да се превърнат с стандарти и да се разпространят. Василева подчерта, че във времена на заплахи като световни пандемии, войни и хранителна несигурност всяка добра практика за ограничаване разхищението на храни трябва да бъде споделяна и до-



кументирана, за да намира по-широко приложение.

Завладяващи примери за добри практики и сертификационни подходи представиха инж. Константин Кръстев от ТБV Rheinland, Марина Минчева и доц. инж. Рада Динкова от УХТ – Пловдив.

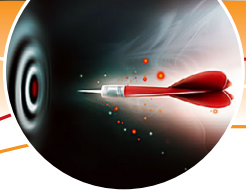
По темата отношение взе и Кирил Вълчев, бивш министър на земеделието и храните. Той цитира данни, според които България изхвърля между 680 000 и 700 000 тона храни годишно. Той припомни за Българската хранителна банка, чиято цел е да спасява излишъка от храни и да го доставя по най-бързия начин до хората в нужда. По думите на Вълчев, ако тя получи възможност да спаси само половината от този излишък, у нас няма да има нито един гладен човек. Проблемът е, че всеки оператор на храни, който ги дари, дължи ДДС. Сега всеки производител или търговец може да дари един процент от годишния си обем, без да заплаща ДДС.

Вълчев отбеляза също, че социалното подпомагане на общините не желае да получава дарение, предпочита да купува храните и призова всеки да се сети защо. Той посочи също, че най-важното нещо за бизнеса е средата. У нас безбройните разрешителни режими отказват предприемачите, вместо да ги насърчават.

Що се отнася до въглеродните емисии, Вълчев припомни казуса с индустриалния коноп, който дълги години беше забранен за отглеждане у нас, а до ден-дневен продължава да действа забрана за неговата преработка. Конопът обаче има широко приложение, всичко от него се оползотворява, освен това е изключително ценен в сеитбооборота и е много сериозен фактор в поддържането на почвеното плодородие.

По отношение на често отправяната критика към преработвателите, че ползват вносни суровини, Вълчев каза, че в България няма кой да осигури необходимите количества. Нямаме нито една кланица, която да разфасова и продава месо, имаме над 100, които продават заклани животни. На

на стр. 5



XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - вкус, качество или реалност

от стр. 4

месопреработвателите им трябва месо, а не цяло заклано животно. Затова всички сме принудени да внасяме месо, в България няма кой да ни го осигури, посочи Вътев. По думите му в преработката на плодове и зеленчуци ситуацията е подобна.

По отношение на растителните отпадъци Вътев подчерта, че всичко може да се компостира, а също-то важи и за утайките от пречиствателните станции.

Вътев завърши с темата за кооперативите. Модерните кооперативи в Европа са създадени за пазарен успех - те си намаляват разходите, стават много по-ефективни, специализират се в определени продукти, свалят си себестойността, купуват заедно суровини и материали на по-добри цени. Затова накрая, когато продават, имат по-голяма преговорна сила. По думите на Вътев, за да има кооператив у нас, трябва да има силно работещи браншови организации, а без закон за браншовите организации царя хаос.

Според него, докато не се изчистят от земеделците хората, които са в него само заради субсидиите, не можем да говорим за продоволствена независимост, за коопериране и за някакъв пазарен успех.

Във втората част на панела темата за качеството на храните беше разгледана не само от търговска, но и от обществена и здравна перспектива. Проф. д-р Донка Байкова посочи, че здравословното хранене е вече стратегически избор, а не просто тенденция. Проф. д-р Веселка Дулева (НЦОЗА) акцентира върху рисковете от употребата на палмово масло и значението на националната хранителна политика. Д-р Андрей Велчев разби митовите около „качествената храна“, поставяйки под съмнение агресивните маркетингови послания без научна основа. Зооинж. Михаил Михайлов напомни за критичната роля на пчелите и алармира за нуждата от институционална подкрепа. Инж. Виктория Дойчева от БАБХ представи наблюдения върху употребата на добавки в храните и регулаторния контрол.

Вторият панел беше изцяло посветен на фермерските и занаятчийските храни – теми, свързани със законодателство, нови инициативи и пазара на занаятчийски продукти. Д-р Димитър Димитров (МЗХ) представи предстоящи промени в регулацията за занаятчийски храни. Инж. Гургана Кабаиванова (Pendara.bg) разказа за инициативи като пилотната програма за занаятчийско

на стр. 6

XVII НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - вкус, качество или реалност

от стр. 4

сиренарство и ролята на читалищата в съхраняването на кулинарното наследство. Дискусиите очертаха ясна нужда от по-добро партньорство между дребните производители и индустрията, както и от по-силно институционално съдействие.

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. Специален акцент беше поставен върху предизвикателствата пред устойчивото производство – високата енергоемкост, хранителните отпадъци, нуждата от повече иновации и по-добро управление на ресурсите. 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.

Важен фокус в дискусиите беше и ролята на занаятчийските и фермерски храни в контекста на новите потребителски търсения и нуждата от съхраняване на традиционните продукти.

Представители на МЗХ, БАБХ, академични институти и производители обсъдиха възможностите за регулаторни облекчения, въвеждане на общи стандарти и стимули за включване на занаятчийски продукти в търговските вериги. „Необходим е по-гъвкав подход и подкрепа за малките производители, за да отговорят на изискванията за безопасност, без това да води до загуба на автентичност“, заявиха участници от сектора. В този контекст беше представена и нова образователна програма по занаятчийско сиренарство, която цели да съчетае традиционни умения със съвременни знания за безопасност и устойчивост.

Форумът постави и важни въпроси за съдържанието и етикетирването на храните – от използването на палмово масло до присъствието на хранителни добавки. Експерти изтъкнаха нуждата от повече прозрачност, научно обоснована информация и ефективна комуникация с потребителите, за да се намали влиянието на дезинформацията и маркетинговите манипулации. Подчертана беше и необходимостта от реформи в образованието – както в училищното хранене, така и в професионалната подготовка на кадри за сектора.

В заключение, форумът очерта ясна необходимост от партньорство между занаятчиите и голе-



мите производители, съчетаващо традиционните рецепти с модерните производствени възможности, което може да отвори много нови пазари на България. Сред ключовите послания се откриха нуждата от национална стратегия за устойчиво хранително производство, повишаване на хранителната грамотност сред населението, изграждане на партньорства между малки и големи производители, и осигуряване на условия за реално присъствие на качествените, традиционни и устойчиви храни на пазара.

В духа на Еньовден, ден на природната мъдрост, участниците в събитието се обединиха около идеята, че бъдещето на храните зависи от знанието, доверието и способността за общи действия. Храната не е просто стока – тя е култура, идентичност и ключ към по-добро бъдеще

Активното участие на присъстващите в дискусиите през двата панела на Форума определено показва, че не само е намерена вярната форма за провеждане на подобни срещи по актуални теми, но и колко са необходими и полезни подобни форуми както за тези, които създават и прилагат нормативните изисквания, така и за онези, които трябва да съобразят бизнеса си с тях, а също и за масовия потребител, защото всички в крайна сметка ползваме храни и напитки. Определено може да се каже, че това бе поредният ефективен форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост.

Поредният бизнес форум, проведен от СХП, е вече история. Предложенията и мненията, обсъждани на него, 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 разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.



FLAVOR MEETS TRENDS



04 – 08 Oct 2025
Cologne, Germany



THE NO.1 FOR
FOOD &

**BEVERAGE
BUSINESS**





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2025

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през 2025 година продължава да провежда курсове за професионална квалификация на основание прилежащата Лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

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

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 мн. 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.

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 включва 38 професии и 76 специалности - I, II и III степен.

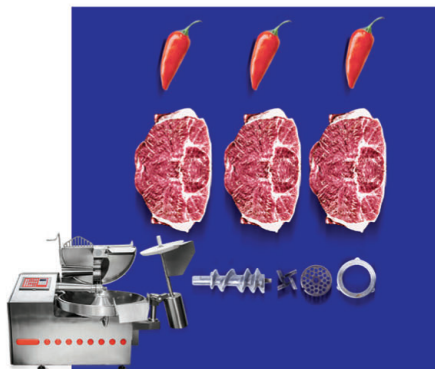
Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

**Център за професионално обучение
към СХП - тел.02 / 987 47 44**

Поканите и датите за следващите професионални обучения може да намерите на страницата на СХП: www.ufi-bg.com



МЕСОМАНИЯ



12-15
НОЕМВРИ
2025

ПЪТЯТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



ИНТЕРФУД
& ДРИНК



WINE
&
SPIRITS
SHOW





ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА

Полезно
& приятно



ПЕРЛАТА НА СРЕДИЗЕМНОМОРИЕТО

В началото на м. юни бе организирано осемдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Палма де Майорка - едно кътче от рая. След половин година, изпълнена с дежурен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, участниците в пътуването успяха да отдушат и съберат нови сили с това чудесно пътуване.

Палма де Майорка е най-големият остров на Испания и втори по население след Тенерифе. Заема привлекателно място в Средиземно море като част от Балеарските острови. Едноименната столица съчетава красота, екзотика и автентичност. Палма де

Майорка привлича с дългите пясъчни плажове, омайващи средиземноморски води, живописен нощен живот и изключителни панорамни гледки. Островът предлага възможност за комбиниране на плажна почивка с разнообразни екскурзии към природни, архитектурни и исторически забележителности.

В пътуването участваха над 70 човека от цяла България. Отличен хотел и локация, невероятен плаж и морска вода, екскурзии, благодарение на които се запознахме подробно с този уникален остров.

Обзорната екскурзия на Палма ни даде възможност да се запознаем с града - столица на ав-

тономната област Балеарски острови, която ни покори със своя изискан архитектурен разкош и богата история. Една от най-известните сгради в града несъмнено е Катедралният храм La Seu, построен в готически стил по заповед на крал Хайме I. Този храм се счита за един от най-ярките в Европа, не напразно местните жители го наричат „La Seu“, което в превод означава светлина. Преминавайки с автобус по историческата част на града, почувствахме духа на средновековния град, но научихме и за съвременния живот тук. На най-високия хълм се издига белокаменен красавец – замъкът Белвер. Името означава „прекрасна гледка“. На обзорната обиколка на острова се насладихме на разнообразието на Майорка само за един

на стр. 11





ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА *ПАЛМА de МАЙОРКА*

от стр. 10

ден. Тази екскурзия ни отведе през „Сиера де Трамунтана“ (спиращ дъха планински хребет), със стар дървен влак, с трамвай, лодка и автобус, докато стигнахме до красивия залив „Са Калобра“. По пътя видяхме най-красивите гледки към морето и планината, които островът може да предложи.

Посетихме източното крайбрежие на Майорка и великолепните пещери Drach. Известната „Cuevas del Drach“, най-голямата подземна пещера на островите: 1200 метра дължина и максимум 25 метра дълбочина под повърхността. Пещерите крият великолепното езеро („Lago Martel“), едно от най-големите подземни езера в света. Слушахме концерт на живо, последван от опция за пресичане на езеро-то Мартел с лодка.

На 17 км от Палма, на 400 м надморско равнище в центъра на долината Сиера де Трамунтана, се намира с. Валдемоса. По време на тази екскурзия се разходихме по стръмните улици на селището, а пред очите ни се разкриха красиви природни пейзажи.



Известно е с манастира, в който през зимата на 1838-1839 г. са живели Фредерик Шопен и Амандин Оро Лусил Дюпен, известна с псевдонима си Жорж Санд.



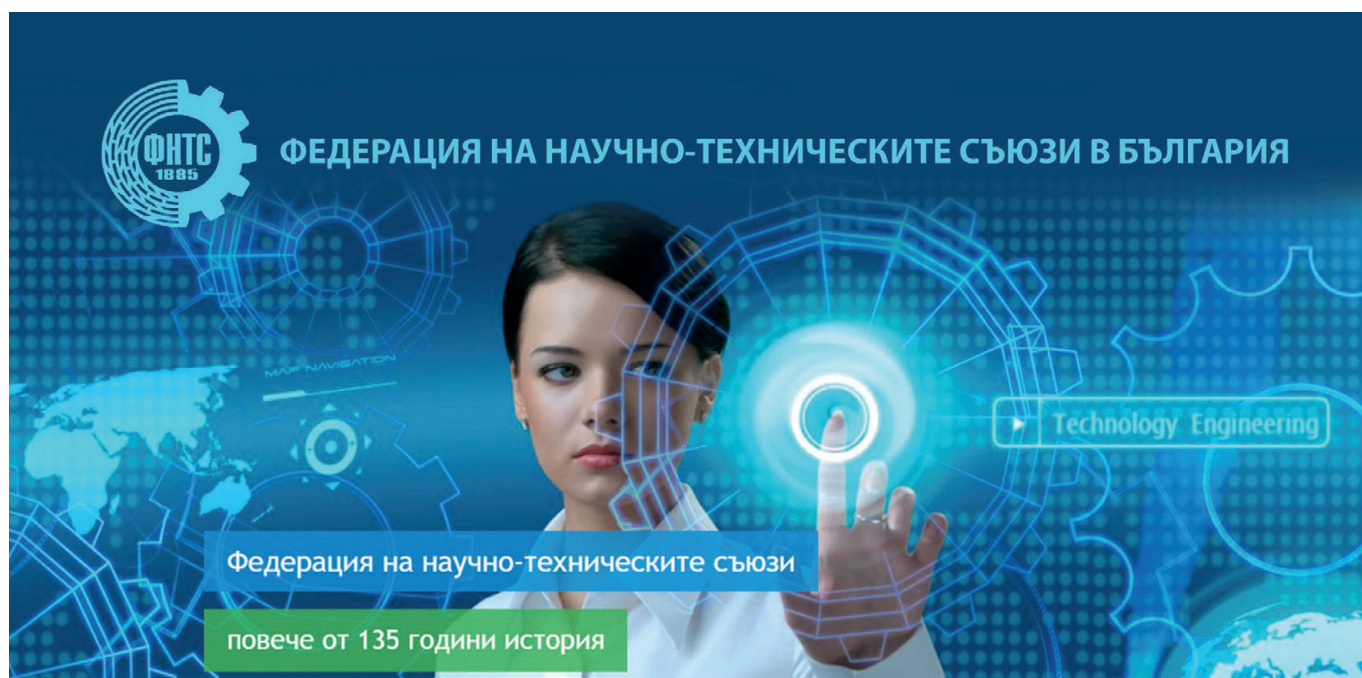
Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уникална природа и обичаи за нас са вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация, съпътстваща цялото пътуване.

Пътуването ни приключи, но остави в нашето съзнание незабравими спомени и преживявания, заради които всички обещаха, че ще се върнем отново.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и до края на 2025 г.

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





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



ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на професионална квалификация по професията

„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“ (1 - 5 септември 2025 г.)

СПЕЦИАЛНОСТ

ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

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 **2 два 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 подготвите 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 или 10 клас на професионална гимназия.

Първият модул на обучението ще се проведе на **1, 2, 3, 4 и 5 септември 2025 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 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 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 01.09.2025 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 01.09.2025 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 **650 лева (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, кафе-паузи и закуски на първия модул. 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 платено нареждане, се изпращат **най-късно до 27. 08. 2025 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: BPBIBGSG
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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





Съюз по хранителна промишленост
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)

29.09 - 03.10.2025 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 480 часа, от които 220 часа теория и 260 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 подготвите за явяване на държавен изпит пред комисията.

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 суровини, 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 физикохимични 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 ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **29, 30.09 и 1, 2, 3 октомври 2025 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. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 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 29.09.2025 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 29.09.2025 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 **650 лв.** (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 свидетелствата 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 хотелът.

Заявки за участие с копие от платено нареждане се изпращат **до 10.09.2025 г.** на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ 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, BIC код: BPBIBGSG IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
10, 11 и 12 септември 2025 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикеттирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикеттирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикеттирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща до **30.09.2025 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **10.09.2025 г. от 9,00 до 9,45 часа** на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикеттирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа.

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити.

Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - 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





Ползите от динята и за какво да внимаваме при консумацията ѝ

Динята е един от най-обичаните плодове през лятото, предлагайки освежаващ вкус и високо съдържание на вода, което я прави идеална за горещите дни. Тя е богата на витамини и минерали. Освен че е вкусна, динята притежава множество ползи за здравето, които я правят не само приятно, но и полезно допълнение към нашия хранителен режим. Въпреки това, има и някои аспекти, за които трябва да внимаваме при консумацията ѝ.

ПОЛЗИ ОТ КОНСУМАЦИЯТА НА ДИНЯ:

Хидратация

Динята съдържа около 92% вода, което я прави отличен хидратиращ източник. Консумацията на диня помага за погълването на изгубените течности и осигурява електролити като калий.

Богата на витамини и минерали

Динята е богата на различни витамини и минерали: витамин С подпомага имунната система, ускорява заздравяването на рани и подобрява усвояването на желязо; витамин А е полезен за зрението, кожата и имунната система; витамин В6 играе важна роля за мозъчната функция и производството на серотонин и норепинефрин; калият в динята регулира водния баланс и подпомага функцията на нервите и мускулите.

Антиоксидантни свойства

Динята е богата на антиоксиданти като ликопен и бета-каротин. Ликопенът е каротеноид, който придава червения цвят на динята. Помага за неутрализирането на свободните радикали.

Подобряване на здравето на сърцето

Консумацията на диня може да има положителен ефект върху здравето на сърцето. Ликопенът, който се съдържа в динята, помага за понижаването на нивата на



лошия холестерол (LDL). Освен това, динята съдържа цитрулин - аминокиселина, която в организма се превръща в аргинин, който подпомага разширяването на кръвоносните съдове и подобрява кръвообращението.

Подпомага храносмилането

Динята съдържа фибри, полезни за храносмилателната система. Водата подпомага движението на храната през храносмилателния тракт, докато фибрите помагат за редовността на изхождането и предотвратяват запек.

Подобряване на кожата и косата

Витамините А и С, които се съдържат в динята, играят важна роля за здравето на кожата и косата. Витамин С стимулира производството на колаген, а витамин А подпомага възстановяването на кожните клетки.

Подпомагане мускулното възстановяване

Цитрулинът, който се съдържа в динята, може да помогне за намаляване на мускулната трес-

ка след интензивни физически упражнения. Подпомага кръвообращението и доставката на кислород и хранителни вещества до мускулите.

ЗА КАКВО ДА ВНИМАВАМЕ ПРИ КОНСУМАЦИЯТА НА ДИНЯ

- Високото съдържание на вода и захари в динята може да предизвика стомашно разстройство и диария, ако се консумира в големи количества.
- Високото съдържание на захари може да повиши нивата на кръвната захар.
- Алергии - симптомите могат да включват обрив, сърбеж, подуване на устните, езика или гърлото и дихателни затруднения.
- Нитрати и пестициди. Избирайте органични дини или ги мийте добре преди консумация.
- Проблеми с бъбреците - високото съдържание на калий може да натовари бъбреците. Това може да доведе до хиперкалиемия - състояние, което може да бъде опасно за хора с бъбречни заболявания.

Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

