

Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 2
февруари
2018 г.



издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ с международно участие

От 21 до 25 февруари Съюзът по хранителна промишленост участва за четвърти път със самостоятелен щанд в Международен панаир – 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 пред-

стоящите мероприятия. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

Мария Стефанова - Кондратенко на 90 години

Десетдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

Предстои курс по специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

СХП организира курс по сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

Професионално обучение за придобиване на професия „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

Предстои петдневен пътуващ семинар до Гърция, Олимпийска ривиера

Пред 8 март - с любов и мъничко тъга

Фирми, представени в броя



PVC-RUSE-SOQUIA-PILOVDIV

на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 11



на стр. 11



НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

от стр. 1

тук е мястото на Съюза по хранителна промишленост да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях.

По време на изложението на Пловдивския панаир, на 23.02.2018 г., беше проведена от Съюза по хранителна промишленост Седма 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. Хранителни добавки и добавки в храни. Етикетиране, енергийна стойност на храните. Нови продукти в хранителната индустрия"

Тази година организаторите се погрижиха да ни осигурят по-голяма зала за провеждане на конференцията, която успя да побере желещите, около 140 человека, за което безкрайно им благодарим.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за седми път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната ин-



дустрися в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар. От друга страна се даде трибуна на бъдещите млади специалисти от хранителния бранш да изложат своите доклади и научни съобщения пред големия форум от присъстващи, да преодолеят вълнението и да бъдат уверени за бъдещите си дейности.

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

то си приложение.

В научната конференция взеха участие около 140 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, ученици от техникумите по ХВП и туризъм и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелства 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.

При откриването на конференцията д-р Светла Чамова, председател на СХП, отбелаязя необходимостта от подобни срещи, на които да се коментират новите моменти в постоянно усъвършенстващото се законодателство в сферата на този важен сектор на икономиката. Тя сърдечно поздрави и най-младата смяна от специалисти в хранителния бранш, като им пожела много здраве и бъдещи успехи в



на стр. 3



НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

от стр. 2

прилагането на теоретичните знания от училищата в практиката.

Приветствие към участниците поднесе и д-р Лора Пастухова - Джупарова, директор на Дирекция "Политики по агрохранителната верига" в Министерство на земеделието, храните и горите. Д-р Джупарова поздрави присъстващите и ги увери, че МЗХГ прави необходимото, за да улесни бизнеса на всички работещи в хранителната индустрия, като усъвършенстване на вече съществуващи закони и наредби и свеждане бързо на информацията до всички заинтересовани.

Конференцията се проведе с изключителната подкрепа на Българската агенция по безопас-

ност на храните, ФНТС, Дом на техниката – град Пловдив, Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив, ИИРХ – гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив, Професионална гимназия по туризъм – гр. Пловдив и много други ведомства и организации, за което най-сърдечно им благодарим.

Изказваме нашите благодарности и към проф. д-р инж. Йорданка Алексиева, зам.-ректор на УХТ; член кореспондент проф. д-н инж. Стефан Драгоев, зам.-ректор на УХТ; проф. д-р Ангел Ангелов – УХТ; проф. д-р Георги Сомов – УХТ и др. техни колеги, които отделяха от ценното си време и присъстваха на конференцията през це-

лия ден, като подкрепяха своите докторанти и студенти по време на изнасяне на докладите и научни съобщения.

Младите специалисти с голямо желание представиха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели пристилки, леко развлечени, те демонстрираха пред останалите участници анализи за откриване на фалшив мед и представяха своите научни изследвания. По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни

на стр. 4

RBC - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



RBC - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
тел.: 0899899289; 0886 137 832

RBC - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи хани, води, фуражи, сливове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

от стр. 3

сесии и научни съобщения над 25 броя, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема:

- ▶ Добавките в хrани – регулиране и съвременни законодателни изисквания,
- ▶ Хранителни добавки – изисквания и контрол,
- ▶ Здравословната храна - в технологичен аспект,
- ▶ Модерните супер хrани – мания или необходимост,
- ▶ Лабораторни анализи за откриване на нежелани вещества в пчелния мед,
- ▶ Тенденции в създаването на нови продукти в хранителната индустрия;
- ▶ Етикетиране на хrани - хранителна стойност, контрол на храните и много други.

Младите участници от България, Виетнам, Полша и Молдова взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допускани грешки.



Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва 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.

Доверете се на опита!



www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2



Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2018 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе в края на м. януари първия за годината Национален тридневен научно - практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните”

ТЕМИТЕ на семинара бяха:

- Основни принципи на HACCP 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
- Етикетирането на храните – подробно разяснение на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продук-

ти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.

- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните – практически упражнения



В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стан-

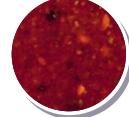
на стр. 6

Примофреш Спере рибс емулисионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка.
Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична - овкусена с нотка на домати и лук
- за месни специалитети от говеждо и свинско/ребра



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

WIBERG

ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!

РЕЦИКЛИРАЙ С

EKO ПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. „Цариградско шосе“ 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu





Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

дара: ISO 22000 и 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/.

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владеене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение



Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





ДОСТОЕН ЮБИЛЕЙ

Мария Стефанова – Кондратенко на 90 години

Тази година се навършиха 90 години от рождението на една велика жена, радетел на българската наука в областта на млекопреработването – Мария Кондратенко. Известен и дългогодишен изследовател и научен работник, създала и изолирала българските симбиотични закваски, тя има огромен и безспорен принос за развитието на млечния бранш в страната и в чужбина.

На празника по случай нейната юбилейна годишнина присъстваха много нейни колеги и приятели, работили и творили науката за млякото дълги години заедно. Много цветя, подаръци, топли думи и мили пожелания получи тя в този ден.

Представяме на вашето внимание Поздравителния адрес от Съюза по хранителна промишленост, на който тя е активен член десетки години.



Уважаема инж. Кондратенко,

Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост от името на всички свои членове има удоволствието най-сърдечно и искрено да Ви поздрави по случай Вашата юбилейна 90-та годишнина!

В този знаменателен за Вас ден ние Ви приветстваме като един от най-изтъкнатите научни работници и професионалисти в областта на хранителната индустрия в България и по-конкретно в областта на млечната промишленост.

Като член на СХП и на Клуба на ветераните от ХВП, ние високо ценим Вашия принос за издигане ролята на научно-техническите кадри в ХВП, изключителното Ви трудолобие и стремеж да направите всичко по силите си за възвръщане силата и качеството на българското кисело мляко.

Многобройните Ви научни изследвания и трудове в областта на симбиотичните закваски за млечната промишленост, са признати и ценени не само в България, но и по целия свят.

Ценим изключителното Ви трудолобие и стремеж да свържете производството с науката и да предадете Вашите знания на следващите поколения научни работници и експерти в хранителния бранш.

Уважаема г-жо Кондратенко,

Надяваме се и в бъдеще на ползтврно сътрудничество за издигане на още по-високо ниво качеството на млечните продукти в България и утвърждаването ролята на хранителната промишленост в стопанския живот на страната.

Пожелаваме Ви крепко здраве и още дълъг живот, лично и семеино щастие и нови, още по-големи успехи във Вашата високоотговорна и народополезна дейност!

Честит празник и за много години!

С уважение,

Главен секретар на СХП
инж. Соня Бургуджеева

Председател на СХП
г-р Светла Чамова

НЕКА НИ Е ЖИВА И ЗДРАВА ОЩЕ ДЪЛГИ ГОДИНИ!!!



Десетдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе това пътуване в края на януари, като намери начин участниците да отдъхнат и съберат нови сили за 2018 година с едно чудесно пътуване до Тайланд и о-в Пукет.

На това пътуване те имаха възможност в присъствие на ко-

леги от хранителния бранш от цяла България да осъществят нови запознанства, да споделят опит, да разкажат за добри производствени практики и информация между специалисти.

И така, в края на м. януари групата отлетя за Дубай, където след известен престой продължи с презоceanския полет към Банкок в Тайланд.

С помощта на местен водач в Банкок участниците в пътуване-

то успяха да се запознят с така неизвестния и интересен град.

Тайланд е страна, която не спира да омагьосва пътешествениците с пъстрата си и екзотична мозайка от луксозни курорти и древни храмове, азиатска пренаселеност и гостоприемство на местните. „Златният град“ Банкок е побрал в себе си цялото това разнообразие – тук са най-величес-

на стр. 9

Съюз по хранителна промишленост

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail: office@hranmash.com
тел./факс 042 600 450, 042 600 451
Стара Загора, ул."Цар Иван Шишман" 64



Десетдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

от стр. 8

твените будистки храмове и императорски дворци, плаващият пазар и др.

Плаващият пазар е явление, присъщо само за страните от Югоизточна Азия и най-вече за Тайланд. В древността реките и каналите са били основните транспортни пътища в тази страна. Тук станахме свидетели на ежедневната търговия с плодове, зеленчуци, орхидеи и други стоки, натоварени на плоскодълни лодки.

Разходката по река Чао Прая беше едно наистина голямо удоволствие – зелена растителност, лианите в джунглата, бавно и тихо течаща вода, прохлада и интересни растителни и животински видове.

След това идваше ред на пътуването до о-в Пукет. Настанени в изключително луксозен хотел, участниците успяха за няколко дена да усетят неповторимата атмосфера на острова.

Остров Пукет, тропическият рай на Тайланд, ни удиви с природната си красота, съчетание между хълмове, покрити с буйна тропична растителност, скалисти заливи, белоснежни плажове и лазурно чистите води на Андаманско море.



Най-големият тайландски остров ни омагьоса с традиционното си гостоприемство и желанието да преоткрием богатата му история и култура, да усетим забързания ритъм на нощния живот или да се насладим на спиращи дъха тропически залези и традиционен тайландски масаж на брега на лазурното море, под сянката на палмите и плясъка на вълните.

Пукет има всички представки да бъде наречен земен рай: палмови плажове с мек и чист пясък, заобиколени от синя вода; оживен нощен живот и най-раз-

нообразна кухня – каквото кажете, това ще ви сервират. Пукет оглавява класациите за райско място за почивка в света. Като прибавите към всичко това най-гостоприемните хора на света, ще разберете защо всички обожават Пукет.

Пукет и околните острови са високи варовикови скали, издигнали се вертикално от морето, а може би най-известният от тях е използван в един от филмите за Джеймс Бонд. Сега е известен като „Острова на Джеймс Бонд”.

на стр. 10





Десетдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

от стр. 9

Посетихме още няколко краси-
ви острова с моторната лодка - Пи
Пи Лей и Пи Пи Дон. Имахме
възможност за снимки, както и да
видим невероятния пейзаж на за-
лива Maya Bay, където е сниман
филмът „Плажът“ с Леонардо Ди
Каприо.

Посещението на „Залива на
маймуните“ ни достави удовол-
ствието да създадем бързи и не-
ангажиращи приятелски отноше-
ния с нашите далечни братовче-
ди...

Посетихме, разбира се, и кра-
сивия „Chicken Island“, за да по-

плуваме и опознаем прекрасна-
та тропическа природа на Анда-
манско море.

Толкова много и разнообразни
плодове не бяхме виждали до се-
га, изключително богата, евтина
и различна кухня, разходка на
гърба на слон, снимки с майму-
ните и лъзовете, неповторими
шоу-програми в баровете, много
приятни изживявания и споме-
ни....

Тръгваме си от този малък
истински рай на земята, но не ка-
захме сбогом, а довиждане, с тай-
ната надежда, че скоро всеки от
нас ще успее отново да се върне



тук, защото ова беше за нас едно
незабравимо приключение, което
ще остане в сърцата ни за цял жи-
вот.

на стр. 11





Десетдневно бизнес-пътуване със Съюз по хранителна промишленост в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

от стр. 10

И както на всяко пътуване, нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съществаха отново тази инициатива на СХП.

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 2018 година.



Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни и много емоционални пътувания!

Всички предстоящи мероприятия през 2018 година на Съюза по хранителна промишленост можете да откриете на нашия сайт:

w w w . u f i - b g . c o m

Очакваме ви!



Тарифа за реклама в бюллетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

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

Лого на първа страница, което препраща към рекламиата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата
за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ОТСТЪПКИ

| | |
|------------------------------|-----|
| За членове на СХП | 10% |
| При авансово плащане за 1 г. | 20% |
| При авансово плащане за 6 м. | 10% |
| При авансово плащане за 3 м. | 5% |

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

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

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



Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Покана за професионално обучение

за придобиване на Професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ

(трета квалификационна степен) от 12. до 16.03.2018 г., София

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 придобиване на Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 379 часа теория и 581 часа практика, (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе задължително, като за целта са планирани 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участ-

ник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- 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 или 10 клас на професионална гимназия.

Първия модул на обучението ще се проведе на 12, 13, 14, 15 и 16 март 2018 г. Тогава ще бъдат

определенни датите за практиката в следващия модул и за Държавния изпит. Присъствието на I -ия модул е задължително. Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.

Курсът ще започне на 12.03.2018 от 11,00 ч. Заниманията ще се провеждат 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.

Регистрацията на участниците е на 12.03.2018 г. от 10,00 до 10,45 ч., а откриването на курса е от 11,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 лева с включени всички разходи по провеждането на обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски за първия модул. В цената на курса не е включено ползването на хотел.

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 07. 03. 2018 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

Съюз по хранителна промишленост

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

Сумите се превеждат по сметка:

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

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ В ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“ 12 - 16.03.2018 г.

Име, презиме и фамилия

ЕГН Месторабота Дължност

П.К. град ул.№ Тел

Данни за ф-ра - Адрес:

ИН по ЗДДС М.О.Л. e-mail:

Дата Подпись:





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Национален двудневен научно-практически курс

Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

20 и 21 март 2018 година, София

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците с методологията на органолептичния анализ, с ролята му при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мириз, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа. Чрез получените знания, те ще могат да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат тестове за проучване на потребителското мнение. Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на ХВП, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория "Сензорен анализ"

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП – същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори,

влияещи върху оценките на изследваните продукти.

3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II Модул - Практически упражнения "Сензорен анализ"

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - 3.1. Органолептичен анализ на хляб, хлебни и сладкарски изделия.
 - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
 - 3.5. Органолептичен анализ на ос-

новни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли – различни видове кафе и чай. 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произвеждани в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

1. Заявката за участие се изпраща в до 15.03.2018 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон, факс и e-mail.
2. Такса - 160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП - 120 лв. без ДДС, 144 лв. с ДДС. *В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.*
3. Регистрацията на участниците за София: е на 20.03.18 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408
1 ден – от 10,00 до 17,00 ч. с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).
2 ден – от 9,00 до 16,00 ч. с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 – 13,00)

Тази заявка следва да се изпрати до 15 март 2018 г. на голупосочения адрес:

Съюз по хранителна промишленост

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

Сумите се превеждат по сметка:

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

| | |
|---|-----------------------|
| ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ | |
| в курс по органолептичен анализ - 20 и 21 март, 2018 г. | |
| Име, презиме и фамилия | |
| ЕГН | Месторабота |
| Сл. адрес: П.К. | град ул.№ |
| Данни за ф-ра: ЕИК | Адрес: |
| М.О.Л. | e-mail: |
| Дата | Подпись: |





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията "Техник-технолог по качеството на хани и напитки", специалност

Техник-технолог по качеството на хани и напитки

(трета квалификационна степен) от 19.03. - 23.03.2018 г.

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. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 460 часа теория и 500 часа практика (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, в 2 модула по 5 дни. 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, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на хани
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на хани
- Биохимия на ханите
- 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 ХВП.
- Системи за управление на безопасността на ханите – въвеждане и вътрешен одит /НАССР/, БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003
- Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти.

Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията "Техник-технолог по качеството на хани" и специалност "Контрол на качеството и безопасност на хани и напитки". Обучението завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания. 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 (теория) ще се проведе на 19, 20, 21, 22 и 23 март 2018 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 1 модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително. Продължителността на обучението е пет дни по 8 часа.

Регистрацията на участниците е на 19.03.2018 год. от 9,00 до 9,45 ч. в офис 408, 4 етаж., а откриването е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) с включени теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски за първия модул.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа" - тел. 02/ 988 04 41. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотела.

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 14. 03. 2018 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел./факс: 02/ 987-47-44,
GSM: 0888/72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg
Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

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

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ В ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „Техник-технолог по качеството на хани и напитки“ 19 - 23.03.2018 г.

Име, презиме и фамилия

ЕГН Месторабота Дължност

Сл. Адрес: П.К. град ул.№ Тел

Данни за ф-ра: ЕИК Адрес:

..... М.О.Л. e-mail:

Дата Подпись:





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

ОЛИМПИЙСКА РИВИЕРА

Гърция, Олимпийска ривиера, хотел 5* - първа линия , 03.05 - 07.05. 2018 г., 5 дни (4 нощувки)

Теми на семинара: Вътрешни одитори на системи за управление; Безопасност на храните - FSSC 22000/ISO 22002; Codex Alimentarius; Система HACCP - интензивен курс; Етикетиране, енергийна стойност на храните



На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс за вътрешен одитор на НАССР с-ма. Занятията ще се провеждат в залите на хотела. Използвайте този шанс и направете за Вас и Вашите специалисти подарък, като съчетаете почивката със знанията и опита на експертите! В пътуването могат участват и Ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма.

ПРОГРАМА

03.05: София - Олимпийска ривиера. Отпътуване в 7:00 ч. от Ал. Невски. След обяд пристигане и настаняване в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5*. Свободно време или ползване на spa centre на хотела. Откриване на семинара в зала на хотела. Вечеря. Нощувка.

04.05: Закуска. Семинарни занятия. За останалите - свободно време. По желание - полудневна екскурзия до Литохоро - манастира „Свети Дионисий“. Свободно време за фрапе. Посещение на църквата „Св. Николай“. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

05.05: Закуска. Свободен ден за плаж или целодневна екскурзия по желание до природния феномен Метеора с уникалните скални манастири: Разглеждане на манастира „Св.



Преображение Господне“. Тук може да се потопите в атмосферата на монашеския живот в Метеора, както и да усетите духа на поклонничеството. Продължаваме към манастира „Св. Стефан“, единствения женски манастир в Метеора. Посещение на работилницата за икони и сувенири с беседа на български език. На връщане - посещение на лековитите извори с параклиса на „Св. Параскева“ и изворите на Афродита в долината Темпи. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

06.05: Закуска. Свободен ден за релакс и занимания по интереси. Закриване на семинара. Вечеря. Нощувка.



07.05.: Закуска. Освобождаване на хотела и отпътуване за България. Финален шопинг преди границата. Пристигане в София вечерта.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Един човек в двойна стая - 435 лева.
- Дете до 12 г. в стая с двама възрастни: 335 лева
- Доплащане за самостоятелна стая : 145 лв.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5*
- ВИЖ : <http://dionpalace.com/en/home-en/>
- Ползване на spa центъра на хотела.
- Пътни, входни и магистрални такси
- Мед. застраховка на стойност 2000 евро.
- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификати.
- Екскурзоводско обслужване и водач.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни екскурзии (мин. 25 участника):
 - Целодневна екскурзия до Метеора и изворите на Афродита - 25 евро.
 - Полудневна екскурзия до Литохоро и манастира „Св. Дионисий“ - 10 евро.
 - Градска такса - 4 евро на стая на ден.
- Таксата се заплаща на receptionата на хотела.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и плащање на авансова сума от 200 лв. до 23.03.2018 г.
 - Доплащане на пълната такса - до 12.04.2018 год.
- В случай на отказ от пътуването се удържат неустойки.*

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на Джиджи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава фактура. Не се начислява ДДС.

Банкова сметка: Джиджи Холидейз ЕООД
IBAN : BG87UBBS80021029048315
BIC: UBBS BGSF - ОББ“ АД гр. Сандински

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес: София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82





Пред



март



С любов и мъничко тъга

*Бог я създава от реброто на Адам.
Отвори ѝ вратите на Раја. А тя вкуси от забранения плод...
Ева, Ева, защо го направи? Така Рајат вечно ще бъде зад теб...*

Престъпената заповед не беше мимолетна грешка, не беше и стремеж към непознатото, нито любопитство. Ева със зъби прегриза забраната да твори голямото чудо - Живота.



И прокудена завинаги от Раја, тя изгради свой свят, разкъсван между кариера, дом, деца, любим.

Избра свят много тежък за крехките си рамене. Защото нейният забързан делник се слива с изниваща се между пръстите ѝ нощ. Денят минава в трудни срещи, преговори с партньори и клиенти, мобилизиране на всички знания и трупане на нови, за да преори и най-непреоримите проблеми.

Галопирацият, отаден на професията ден (вечно състезание с мъжете) по тъмно се превръща в нов вид труд. Нали едва тогава се превръща в майка и съпруга. Целува рожбата на своята любов, прегръща топло мъжа на своите

мечти и убедено му внушава, че той ѝ дава сили, че е опората в нейния живот, че го разбира, че е уморен и нервен... И времето не й достига само да бъде глезната дама на мъжкото сърце.

Ева днес става сутрин по тъмно. Мери ръст с преуспели мъже. Облечена в делови костюм, с къса подстрижка, често без грим, учеща и работеща, тя отдавна забрави да бъде жена... В този свят - често груб, безпощаден и смазваш, женският чар е ненужен почти, женската нежност - е глупост от слабост, женската чувственост - оръжие, с което ще стрелят по теб.

И само цветето, получавано всяка година в началото на март от колега, приятел, любим, ѝ напомня за изконната женственост, която се крие в гърдите ѝ. То като правило е гарнирано с красиви пожелания, но едва ли ще бъде допълнено от простишкото, топло и толкова очаквано "Благодаря"...

Горчи на гърлото? Не бива! Нали разбираш, Ева, не е мъжествено да се благодари... В този свят трябват силни постъпки. Стискай зъби от болка, стъпвай уверено (дори да е привидно понякога) и продъл-



Съюзът по хранителна промишленост чества този празник на всички дали, които остават частичка от себе си в просперитета на нашата индустрия и им желаят много съни, хъс за успех и неустоим женски чар!

жавай напред! Всеопрощаващо и благородно! През болката на раждането се научи да обичаш всеотдайно. През болката на делника си длъжна да научиш другите около теб да бъдат по-човечни, по-добри... Нали такива ги роди?

Ти вкуси от забранения плод и сама избра своя свят. Непосилен понякога, но не Ад. Той е осмислен от усмивката на децата ти, от едва доловимото, но все още тлеещо пламъче обич в очите на съпругата ти. Не чакай думи! Довери се на инстинкта си и пак - за кой ли път - повярвай, че цветето за теб не е по задължение, че то е израз на дълбока неизречена признателност. И вкопчена в тази мисъл, на гърлото ти няма да горчи.

**Честит Осми март, Ева!
Твоят свят е красив! Той е истински! Той дарява живот!**

И точно защото умееш да бъдеш едновременно силна и слаба, сурова и нежна, капризна и всеотдайна, ти си обречена вечно да бъдеш жена!

Източник:
сп. "Храната на 21 век"



СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.