

Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 11-12
декември
2024 г.



издател:
Съюз по хранителна
промишленост

ISSN 2535-0099

СХП
Ви желае весела Коледа
и успешна Йома!

2025



Съюз по хранителна
промишленост

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Заслужен празник на
хранително-вкусовия
бранш в България

Конкурс за най-добра
дипломна работа или
проект на абсолвенти от
Университета по
хранителни технологии -
Пловдив, випуск 2024 г.

Кариерен навигатор 2024
в Университета по
хранителни технологии

Съюзът по хранителна
промишленост участва на
национална кръгла маса
за тихата епидемия от
затъстване при децата

Покана за професионално
обучение по специалност
„Производство на месо,
месни продукти и риба“

Предстои отново обучение
по специалност
„Производство на хляб,
хлебни и сладкарски
изделия“

Рождество Христово -
големият християнски
празник

2

9

11

13

14

15

16



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ — В БЪЛГАРИЯ —

*Отново честваме официално традиционния
Ден на хранително-вкусовата промишленост в България!
Отново зала "Европа" на Парк хотел Москва се оказа тясна
за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!*



Празникът бе съпроводен и от поредната, XXI научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще”.

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

Официални гости на празника бяха: зам.-министър на земеделието и храните доц. д-р Деян Стратев, зам.-министър на икономиката и индустрията д-р Давид Сукалински, председателят на УС на ФНТС доц. д-р Кремена Деделянова. Съ-

битието бе уважено и от доц. д-р Десислава Вангелова, зам.-ректор на УХТ и председател на жюрито на Националния конкурс на СХП за внедрени нови продукти и технологии през 2024 г. и инж. Марияна Павлова, председател на НАПОО, представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища, университети, институти и др.

Между официалните гости бяха Председатели и Изпълнителни директори на браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

на стр. 3



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 2

Празникът бе открит от Главния секретар на Съюза по хранителна промишленост инж. Соня Бургуджиева. С топли думи инж. Бургуджиева приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България.

Тя започна своето слово с думите:

Добре дошли на организираното от СХП честване на Празника на хранителната индустрия, който се провежда под патронажа на министъра на земеделието и храните.

Възобновен и обогатен в последните 20 години, този своеобразен празник е на всички, които се грижат на трапезата ни да има вкусни и безопасни хани и напитки, става все по-насiten със съдържание - каза още инж. Соня Бургуджиева. - Тази година Съюзът по хранителна промишленост чества 59 години от създаването си и в някаква степен е огледало на икономическия живот в страната в последния повече от половин век... С гордост можем да отчетем, че зад гърба ни стоят хиляди обучени специалисти в бранша, стотици проведени семинари, кръгли маси, дискусионни форуми, конференции и т.н.

СХП винаги се стреми да дава най-новата информация на своите членове, като представителна организация, която обединява интересите на най-голямата индустрия в страната - хранително-вкусовата. Трябва да спомена, че освен представители на фирми, научни работници, преподаватели от различни университети при нас членуват и много браншови организации.

След това инж. Бургуджиева даде думата за



приветствие на доцент Деян Стратев - зам. министър на МЗХ, който поздрави присъстващите на празника и изрази удовлетворение от присъствието на ученици от специализираните гимназии, бъдещите специалисти в отрасъла. Той прочете приветствие от името на министъра на земеделието и храните Георги Тахов. В него се казваше:

“Едни от основните приоритети на Министерство на земеделието и храните в провежданите от него политики са насочени към стимулиране на развитието на материално-техническата производствена база на предприятията с цел модернизация и конкурентоспособност. Това е много важно, като имаме предвид, че в областта на ХВП оперират около 6000 предприятия, осигуряващи заетост на близо 90 хил. души.

на стр. 4





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 3

По-нататък министър Тахов се спря на предстоящите програми, които през 2025 г. ще стимулират производствената дейност на предприятията от отрасъла. Той акцентира върху наಸърчаването на производство и предлагане на пазара на качествени хани, за което МЗХ стимулира предлагането на качествени стандарти в тази област. След като направи преглед на развитието на месната и млечната индустрия у нас той отбелаяз, че по-голямата част от производството се извършва с местни сировини. Отбелаяз и все по-успешното предлагане на традиционни български храни и на външните пазари. Изтъквайки, че хранителната индустрия е с водещи позиции в световната икономика, той подчертава актуалността на тази конференция и изрази убеденост, че тя ще съдейства за повишаване на знанията, опита и увереността на българските специалисти при изграждането на устойчиви хранителни системи по веригата „От фермата до масата“, биологичното производство и схемите за качество.

Присъстващите поздрави и д-р Давид Сукалински, зам.-министър на икономиката и индустрия-



та, който подчертава:

“Хранително-вкусовата промишленост е сред най-важните и стратегически сектори на българската икономика. Тя осигурява значителен дял от брутния вътрешен продукт на България и играе ключова роля за устойчивото развитие, здравето и качеството на живота на хората.”

Той поднесе приветствие от името на министър д-р Петко Николов, което започва с думите:

“Денят на хранително-вкусовата промишленост е посветен на труда и успехите на всички работещи в един от най-важните и стратегически сектори на българската икономика. С тези думи изразявам благодарността си към близо 90 хиляди работещи в отрасъла за всеотдайността и техния професионализъм.

Като отбелаяз значението на хранително-вкусовата промишленост за устойчивото развитие на обществото ни като цяло, министър Николов по-жела:

“Желая на вас здраве, успехи и вдъхновение, да продължавате да защитавате името

на стр. 5





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 4

на българската ХВП като символ на качество, иновации и страхотен вкус.

Председателят на ФНТС, доц. д-р инж. Кремена Деделянова, поздрави присъстващите и отбеляза, че Съюзът по хранителна промишленост е един от водещите във Федерацията. Тя подчертала, че поздравява всички заети в този изключително важен отрасъл, който освен че произвежда храната за нашата трапеза, осигурява и една четвърт от брутния вътрешен продукт.

“Сигурна съм в изключително голямата полезност на тази традиционна конференция и пожелавам полезни дискусии и успешна работа на форума.” - завърши доц. Деделянова

Приветствието към конференцията на проф. Галин Иванов, ректор на Университета по хранителни технологии - бе поднесено от доц. д-р Десислава Вангелова:

“...Хранително-вкусовата промишленост е най-големият отрасъл в икономиката на България, затова и осигуряването на условия за устойчивото и развитие е от ключово значение за бъдещето на страната. Радвам се, че имам възможността да поднеса поздравления на членовете на Съюза по хранителна промишленост и на представителите на всички институции, асоциации и партньори от хранителния сектор и



да им пожелая да бъдат все така всеотдайни в прекрасната си професия, да съхраняват и развиват българската традиция, да творят все по-стойностни и по-безопасни продукти и да бъдат отворени за нови идеи.

Като изразявам своето уважение към Управителния съвет и членовете на Съюза по хранителна промишленост, ви уверявам, че в лицето на Университета по хранителни технологии вие имате истински поддръжник на всички положителни инициативи и достоен партньор за сътрудничество.”

През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на СХП и този така важен за българската икономика отрасъл - хранителна индустрия.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост двамата зам.министри връчиха наградите от стоялия вече традиционен - XVII НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС “Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2024 г.” Те поздравиха представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожелаха да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България с нови, иновативни продукти. Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медиите и преса, на Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областа на хранителната индустрия.

на стр. 6





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

**Отличените в конкурса с Диплом за нов фирмени продукт 2024
в категория краен продукт:**

1. Серия Варено-пушени деликатеси - свинско филе, шунка, пушено филе, бекон „Орехите Дели“. „БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ“ АД, гр. София
2. Белла Бугаца с какаов пълнеж 500 гр. „БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ“ АД, гр. София
3. Айрян Пробиотик. „Ел Би Булгарикум“ ЕАД, гр. София
4. Meli TONIK- Хранителна добавка с пчелен мед за тонус и либидо. „Мелифера“ АД, гр. София
5. Хляб „Самунъ с квас“. „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД, гр. Троян
6. Суха смес за Домашни хлябове - ръжен и пълнозърнест. „ВАС“ ЕООД, гр. Габрово
7. Серия сосове - Сос картофки Капитан Деронико, Бургер сос Капитан Деронико, Сос Картофки Дерони, Бял сос класически Дерони, Сос Самурай Дерони. „Дерони“ ООД, гр. Хасково
8. Серия интерактивни шоколадови пици. „БиЕс ЕсЕФ“ ООД, с. Кокаляне
9. Серия интерактивни шоколадови медалъни „БиЕс ЕсЕФ“ ООД, с. Кокаляне
10. Био телешки „Терин колаген“. „БЛАГОВЕСТА ВАСИЛИЕВА“ ЕТ, гр. Маджарово
11. Щаца в доматен сос. „Черноморски улов“ ООД, гр. София
12. Серия „Черноморски съкровища“ - барбун, сафрид, чернокоп - хранителен пакет. „Черноморски улов“ ООД, гр. София
13. Сусамов тахан с портокалов вкус. „Дюсена“ ЕООД, гр. Димитровград
14. Бързи тестове за откриване на остатъчни антибиотици в мляко под формата на касета. „Биоком Трендафилов“ ЕООД гр. Сливен
15. Серия билкови чайове: „Ройбос, портокал и канела“, „Зелен, круша и смокиня“; „Детски“. БЪЛГАРСКА ЧАЕНА КОМПАНИЯ“ ООД гр. София





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 6

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина.

Празникът продължи с провеждането на ХХI научно-практическа конференция на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“. Настоящето и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България, които бяха разделени в две сесии.

Модератор на конференцията бе д-р Милена Кръстанова - главен редактор на сп. „Ветеринарна практика“, председател на „Аквапоникс България“

Пленарна сесия А:

- Осъвременяване и развитие на подзаконовата нормативна уредба към Закона за храните - основни акценти и национални аспекти. Оставащи предизвикателства, д-р Д. Димитров, МЗХГ;
- Пробиотиците - ползи за здравето и законодателни предизвикателства за употребата им“; проф.д-р Веселка Дулева, национален консултант по диететика и хранене, дм, науч. отдел „Хани и хранене“, НЦОЗА;
- Хлябът - медико-биологична и социална значимост, проф. д-р Донка Байкова, дм, специалист по хранене и диететика, МЦ „МАРКОВС“, София;
- 5 иновативни решения за управление безопасността на храните, инж. техн. Катерина Пеева, „Биоком Трендафилов“ ЕООД;
- Предпазване от измами с хани, инж. Константин Кръстев - ръководител на Органа за Сертификация на СУ, Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 - ТЮФ Рейнланд България ЕООД
- Хранителни и фармацевтични биотехнологии на билкова основа, доц. д-р Роксандра Памукова-Майкълсън - Медицински университет - София, д-р Галин Каменов - Отдел по епидемио-

логия, Национален център по заразни и паразитни болести,

- Биологичните хани - нови възможности да достигнат до българските потребители, Стоилко Апостолов, Биоселена, ФБЗ

Пленарна сесия В

- Управление на възрастовото многообразие в хранителната промишленост, д-р Томчо Томов, директор на Национален център за оценка на компетенциите в Българска стопанска камара - Съюз на българския бизнес;
- Оптимизиране на жизнената среда на видовете, добива и качеството на продукцията в системата аквапоника, д-р Милена Кръстанова, гл. редактор на сп. „Ветеринарна практика“, председател на „Аквапоникс България“;
- Рециклиран полиетиленерефталат в опаковките за хани и напитки, д-р инж. Александър Петров, АИЦ АЛМИТЕСТ;
- Географски означения и хани с традиционно специфичен характер - защита съгласно европейското законодателство, Иванка Статкова, Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в Министерство на земеделието и храните;
- Съдържа ли глутен най-древният сорт пшеница - *Triticum monococcum?* Ст. Арсова, Кр. Василева, Д. Гюрова, Г. Паунова, Цв. Георгиева; отдел „Приложна геномика и ГМО, НЦОЗА“;
- Проект за национален индустриски строителен план, Желяз Енев, Министерство на икономиката и индустрията;
- Добавки в хани, инж. Виктория Дойчева, Отдел дирекция „Контрол на ханиите“, БАБХ;
- SAFE FOOD – преосмисляме миналото, градим решения за бъдещето, ученици от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, София;
- Троянска сливова ракия - традиция с нов облик, Михаил Капоун, изп. директор Винпром Троян;
- Пътят към потребителя: устойчиви решения за

на стр. 8



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 7

- българските храни и напитки на глобалния пазар, д-р Андрей Велчев, Председател на сдружение „За достъпна и качествена храна“;
- Управление на алергените. План за защита от алергени, инж. Блага Генева;
 - Използване на алтернативен протеинов източник от *tenebrio molitor* при хранене на птици, Д. Влахова-Вангелова 1, С. Драгоев 1, Д. Балев 1, Н. Колев 1, Т. Попова 2, М. Игнатова Е. Петков, УХТ-Пловдив; Институт по животновъдни науки-Костинброд;
 - Сензорен анализ на български липов мед, А. Янкова-Николова, Д. Влахова-Вангелова, Н. Колев. УХТ-Пловдив; Доц. Десислава Вангелова, УХТ Пловдив

и още много други презентации и около 10 постерни доклада.

До късно след обяд продължиха презентациите и до края на конференцията участниците активно участваха и слушаха изключително интересните, актуални и важни за хранителния бранш теми и проблеми.

Накрая всички си пожелаха да се организират по-често форуми на това ниво, за да могат фирми и специалисти от хранителния бранш да се информират навреме за новите законодателства и технологии в бранша и да обменят опит помежду си.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от тех-



ните имена: БЕЛЛА - България, „ТИФ Рейнланд България“ ЕООД, РВС-Русе-София, Биоком-Трендафилов, „Елиаз-Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД, Дюсеня ООД, FPI, Ивтони Шопов ЕООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС България, Милмекс ООД, Елби Булгарикум и много други фирми и организации.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост повече от половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!





КОНКУРС ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ

на абсолвенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2024 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 2024 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 Съюза по хранителна промишленост се разгledаха номинираните за награди и се излъчиха 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 тържествената церемония за връчване дипломите на завършилите абсолвенти се раздават и наградите на спечелилите конкурса от трите факултета на УХТ от страна на Съюза по хранителна промишленост.

Своите дипломи получиха 473 абсолвенти от випуск 2024. От тях 340 бакалаври и 133 магистри. С отличен успех завършиха



86 студента. Пълните отличници са 12.

Министърът на туризма Евтим Милошев бе гост на промоция на випуск 2024 на Университета по хранителни технологии - Пловдив. В приветствието си към абсолвентите той каза:

„Скъпи абсолвенти, изключително съм щастлив, че съм с вас в този важен за вас момент. Вашият университет е своеобразен център, който умело трансформира природните богатства и традициите в продукти в технологично и интелектуално бъдеще. Днес е ден, който дава старт на вашето професионално развитие и кариера. Придобитите диплома, знания и умения са голямо предимство в конкурентната среда, в която ще се потопите. Трябва да го оцените и използвате. Успехът ви в бъдеще ще бъде не само за вас, а и за вашите близки, университетът, който сте завършили и за вашите преподаватели.“ Това заяви в приветствието си министърът на туризма Евтим Милошев. Той бе гост на промоция на випуск 2024 на Университета по хранителни технологии-Пловдив.

Министър Милошев добави, че от първия ден на мандата си защитава тезата, че България притежава огромен потенциал за развитие чрез утвърждаването на традиционните български храни и вина като туристическа атракция и водещ елемент на туристическия продукт в страната.

В тържествената церемония участваха още ректорът на УХТ проф. Галин Иванов – неговите заместници проф. Георги Костов, проф. Десислав Балев, проф. Георги Добрев и доц. Кирил Михалев, председателят на съвета на настоятелите на УХТ проф. Пламен Моллов, Атанас Урджанов – зам.-председател на Съюза по хранителна промишленост, Любозар Фратев – председател на Съвета по туризъм в Пловдив, преподаватели, студенти и техните близки.

„Уважаеми млади колеги, довчериши наши студенти, днес е един от звездните мигове във вашия живот! С особено вълнение заставаме пред вас, изпълнени с удовлетворение и гордост от постигнатото и с много надежди за това, което ви предстои! Неоспорим факт е, че нашето висше училище е истинска Alma Mater Alimentorum, най-важният образователен и научно-изследователски център в страната в областта на технологията, техниката и икономиката на хранително-вкусовата и биотехнологичната промишленост и туризма. Бъдете горди, че сте въз-

на стр. 10



КОНКУРС ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ

на абсолвенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2024 г.

от стр. 9

питаници на УХТ. Вярвайте в себе си, в знанията си, за да повърват и другите във вас“, заяви в приветствието си ректорът на УХТ проф. Галин Иванов. Той добави, че едно от основните предимства на възпитаниците на Университета по хранителни технологии е успешната им реализация на пазара на труда.

„Хранителна индустрия се ръководи почти изцяло от специалисти, завършили УХТ. Това се отнася и за голяма част от туристическия сектор. Убеден съм, че и вие, доверявайки се на собствените си знания и умения, лесно ще заемете достойно полагащото ви се място в обществото.

Ще бъда още по-щастлив, ако професионалната и ценостна връзка Преподавател-Студент се запази и след дипломирането ви и се обръщате към нас като

специалисти, поели по пътя на желаната професия или като наши докторанти, търсещи реализация като университетски преподаватели и учени. И още нещо важно бих искал да подчертая, обучението и поддържането на адекватна професионална компетентност продължава цял живот и за хранителната наука това е валидно в още по-голяма степен“, каза още проф. Иванов.

В приветствието си Мартин Любенов, завършил с пълно отличие специалността „Функционални храни“ благодарил на преподавателите, които са предали своя опит и знания на него и колегите му.

„Поемаме по нов път. Заключваме една глава от живота си и тръгваме по нов път. Вярвам, че всички сме отлично подгответи и ще се справим“, заяви Любенов. Той призовава колегите си да следват мечтите си и да не

се огъват пред трудностите. След това министър Милошев и проф. Галин Иванов наградиха 12-те пълни отличници.

Атанас Урджанов поздрави всички студенти за успешното завършване и им пожела успешна реализация. След това награди абсолвенти за оригиналните и иновативни дипломни работи и връчи традиционните награди и грамоти на Съюза по хранителна промишленост за най-добре разработена и защитена дипломна работа и проект. В края на тържеството 9 от абсолвентите получиха от Съюза по хранителна промишленост отличия за най-добре разработени и защитени дипломен проект и дипломна работа през 2024 г.

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



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!



СХП Ви желае Весели празници!

Кариерен навигатор 2024 в УХТ

Първото издание на "Кариерен навигатор 2024" се проведе с голям успех на 16 октомври в Университета по хранителни технологии (УХТ) в Пловдив. Събитието, състояло се на Световния ден на храната, събра на едно място студенти, преподаватели и водещи компании от хранителната индустрия.

Официални гости на откриването бяха зам.-министърът на земеделието и храните доц. д-р Денян Стратев, областният управител на Пловдив – проф. Христина Янчева, заместник-кметове на Пловдив, инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на Съюза по хранителна промишленост, представители на бизнеса и браншови организации от ХВП.



В приятелска атмосфера студентите имаха възможност да се запознаят с водещи компании в хранителната индустрия, да научат за стажантски програми и да обсъдят възможностите за кариерно развитие. Работодателите представиха своите дейности и предложиха стажантски и стипендийски програми, а много от компаниите планираха съвместна дейност с университета.

"Кариерният навигатор" е отличен начин студентите от УХТ да се свържат с потенциалния си работодател още по време на следването си. Целта на събитието е да помогне на бъдещите специалисти да си отговорят на важни въпроси като "Какъв ще стана?", "Къде е най-добрата сфера за моето развитие?" и "Кое е моето призвание?".



В рамките на събитието се проведоха и няколко интересни инициативи:

● **Networking финал:** Участвашите компании дегустираха продукти, произведени в Университета по хранителни технологии.

● **Работна среща-кръгла маса "Формула за успех: университет + бизнес = кариера":** Дискутирани бяха актуални въпроси, свързани с обучението и реализацията на студентите, нуждите на бизнеса и основните предизвикателства в хранителната индустрия.

В първото издание на "Кариерен навигатор" участваха едини от най-значимите фирми с интереси в хранителната индустрия: "Кингс Валей", "Биоком Трендафилов", "Лидл България", "Монделийз България", "АББ България", "Кауфланд България", "Алкао", "Лакрима", "Биомашиностроене", "Куминяно фрут", "Лекерберк", КТ "Интернешънъл", "Белла България", "Юрий Гагарин", "Престиж", "Катражина Ес-

на стр. 12



СХП Ви желае Весели празници!

Кариерен навигатор 2024 в УХТ

от стр. 11

тейт”, „Роза Импекс“, „Фикосота Синтез“, „Дзобеле България“, „ВП Брандс Интернешънъл“, „Биофарма лабораторис“.

Сред участниците бяха и институции като РИОСВ, Агенция по заетостта, Дирекция “Бюро по труда Марица” Пловдив, Министерство по труда и соц. политика, Дирекция “Жизнено равнище, демографска политика и соц. инвестиции”, ВиК Пловдив.

Съюзът по хранителна промишленост беше партньор в провеждането на този форум и за бъдеще ще подкрепя всички инициативи на Университета, насочени към развитието и реализацията на младите специалисти.



Благодарствено писмо от УХТ

Уважаеми колеги,

От името на екипа, отговорен за организацията на събитието, бихме искали да изкажем нашата искрена благодарност за участието Ви в първото издание на “Кариерен навигатор” в Университета по хранителни технологии – Пловдив!

Вашето присъствие и ангажираност допринесоха за успеха на събитието и ни мотивират да продължим да развиваме инициативи, насочени към кариерното ориентиране на младите хора.

Благодарим Ви и че подкрепихте нашата кауза – осъвременяването на университетската библиотека.. Вярваме, че с общи усилия ще успеем да създадем модерно пространство за образование и личностно развитие.

Надяваме се, че участието в “Кариерен навигатор” е било полезно и Ви е предоставило ценна информация и контакти.

Ръководството на УХТ



Съюзът по хранителна промишленост участва на национална кръгла маса за тихата епидемия от затлъстяване при децата

На 18 ноември 2024 г. в столицата се проведе Национална кръгла маса, посветена на проблемите на детското затлъстяване в България, с особен акцент върху първокласниците. Събитието беше организирано в рамките на двугодишното Споразумение за сътрудничество между Министерството на здравеопазването на Република България и Регионалния офис за Европа на Световната здравна организация (СЗО) за периода 2024 – 2025 г., където мониторингът на детското затлъстяване е определен като приоритетна област за действие.

Форумът беше открит от проф. д-р Пламен Димитров (директор на НЦОЗА), г-жа Нела Вампрова (представител на СЗО за България) и проф. д-р Веселка Дулева, дм (началник отдел „Хани и хранене“ към НЦОЗА и модератор на Кръглата маса). Участие взеха представители на Министерството на здравеопазването, Министерството на образованието и науката, Министерството на младежта и спорта, Министерството на земеделието и храните, Българската агенция за закрила на детето, Националното сдружение на общините в Република България, Регионалните здравни инспекции, Съюза по хранителна промишленост, представители на педиатрите, неправителствения сектор, браншови организации и асоциации на производителите и преработвателите на хани и напитки.

След интензивна дискусия и представяне на дейностите и инициативите, които всяка институция реализира, участниците обсъдиха основните трудности и предизвикателства. Експертите се обединиха около становището, че е необходимо да се идентифицират ефективни мерки за справяне с детското затлъстяване, които да се прилагат съвместно. Акцентира се върху нуждата от разширяване на обхвата на програмите, свързани с подобряване на храненето, семейната и училищната среда, както и насърчаване на редовното и организирано спортуване.

Съюзът по хранителна промишленост подкрепя усилията за намаляване на детското затлъстяване и предлага комплексен подход на решения с всички заинтересовани страни. Важно е да се инвестира в образователни и информационни кампании по съвременните комуникационни канали,



насочени към децата, родителите и учителите, за да се повиши осведомеността относно значението на балансираното хранене и физическата активност.

Участниците постигнаха съгласие за необходимостта от разработване на единна стратегия за борба с епидемията от затлъстяване в България. Събитието завърши с общо разбиране за значимостта на проблема и изразена готовност за бъдещи срещи и съвместни действия.

Резултатите от проучването можете да намерите тук:

https://ncpha.govt.bg/uploads/pages/3001/Draft_tekst%20za%20prisustvashti%20-%20Short%20COSI.pdf

https://ncpha.govt.bg/uploads/pages/3001/Infographic_all%20icons%20-%20Long%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%BE.pdf

**Текст: д-р Милена Кръстанова
Снимка: НЦОЗА**



Съюз по хранителна промишленост - София

ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията
“Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”

СПЕЦИАЛНОСТ

“Производство на месо, месни продукти и риба”

(трета квалификационна степен), 27 - 31 януари 2025 г.

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

Чл. 13. (1) В обект за производство на хани 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, хани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хани по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изиска, 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 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 теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), 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 - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие

с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 27, 28, 29, 30 и 31.01.2025 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 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 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките! Регистрацията на участниците е на 27.01.2025 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10 часа същия ден.

Цената за един участник е **580 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс.

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 резервациите. В цената на курса не е включен хотелът. **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път най-късно до 23. 01. 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 сметка:** „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, БИК код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **17, 18, 19, 20 и 21 февруари 2025 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 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 17.02.2025 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 17.02.2025 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 **590 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 17.02 до 21.02.2025 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 запознят 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 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 12.02.2025 г. на адрес: e-mail: ufi_sb@abv.bg

Съюз по хранителна промишленост

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

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

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

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 12. 02. 2025 г.**

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





РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

големият християнски празник

Коледа - някои празнуват раждането на божия син, други традициите от поколения в техните семейства, а пък трети просто обичат подаръци и се радват на всеки празник. Което и да е, никой не остава безразличен към този топъл зимен празник. Най-големият празник за цялата година, Коледа събира родители и деца, братя и сестри, близки и познати в изпълнен с усмивки и вкусна храна ден.

Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Неядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъднишка - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква отъня, наричайки: "Колкото искрици, толкоз пиленаца, шиленаца, теленаца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлее цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизират не само раждането на Иисус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни вечер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къщеш при разчупването на празничния обре-

ден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Иисус Христос се жертва, за да спаси човешкия род.

Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, кое то се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите щъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е повъзрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя се облеклото. Традицията повелява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънце. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.



С песните си коледарите по желават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикновено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършива с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след църковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетието. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вечер, защото вече е позволено да се яде и месо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се сбъдва!



**Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост**

Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg