

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

От 9 до 13 март Съюзът по хранителна промишленост участва със самостоятелен щанд в изложението ФУУД ТЕХ, организирано от Международен панаир – Пловдив



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 дейност-

та и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 6



на стр. 7

ТЕМИТЕ В БРОЯ

СХП проведе курсове и професионално обучение

5

Няма да има намаление на ДДС

7

Отзвук от ЕКСПО 2020 в Дубай

8

Предстои професионално обучение „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“

11

Национален двудневен научно-практически курс по сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

12

Нов курс за вътрешни одитори на НАССР система

13

СХП организира петдневен пътуващ семинар до остров Корфу

14

През юни предстои пътуващ семинар до Антalia - перлата на Турция

15

Наблизват Великденските празници

16



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 1

тяхната дейност и тук е мястото на Съюз по хранителна промишленост да успее да отговори на време на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.

По време на изложението на Пловдивския панаир, на 9 март 2022 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба".

И тази година организаторите се погрижиха да ни осигурят най-голямата зала „България“ за провеждане на конференцията. В нея комфортно бяха настанени всички желаещи, около 120 человека, за което безкрайно благодарим на домакините.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за единадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Тя се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия 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 в Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането в залите на Международния панаир на изложението за хrани и напитки ФУУДТЕХ, я направи още по значима.

В научната конференция взеха участие около 120 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП, много студенти от УХТ - Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ, НТС – Пловдив, средни училища и на-

учни 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.

Конференцията бе открита от председателя на СХП д-р Светла Чамова, която поздрави присъстващите и благодари на лекторите за участието им в конференцията. Тя се спря на предизвикателствата, с които трябва да се борим всички и в частност СХП, като използваме своята креативност и находчивост. Тя подчертава, че хранителната индустрия е единствената, която се среща ежедневно с хората и цитира сентенция на Далай Лама от 1935 г.: „Повечето хора работят здраво за сметка на здравето си, като се опитват да надхитрят времето. После започват да харчат това, което са спечелили, опитвайки се да си върнат здравето.“ Ние сме

на стр. 3



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 2

хората, които трябва да помогнем онова, което се предлага на трапезата, да носи само здраве на хората. В подкрепа на това твърдение, тя се спря на основните теми на конференцията, повечето от които са насочени именно към решаването на тази основополагаща задача.

Към присъстващите се обърна и Лилия Смедерчина, зам.-председател на ФНТС. Като подчертала, че Съюзът по хранителна промишленост е един от най-активните съюзи, членове на ФНТС, тя поздрави присъстващите от името на УС на Федерацията и от свое име за това, че в тези трудни времена те намират време да пишат, да споделят опит и да организират и по-младите колеги да се запознаят с най-новите тенденции в хранително-вкусовата промишленост, която е не само работеща, но и една от основните промишлености за страната. Разбрах, че тук ще дискутират някои теми, произтичащи от Зелената сделка – каза инж. Смедерчина. – Искам да ви призова да направите още една конференция, поради това, че събитията – пандемията и войната, ще наложат да се преформу-



лират доста неща от предварително приетите постулати в Зелената сделка. Затова мисля, че ще е необходима и една конференция, след като приключат тези кризи, каквито човечеството отдавна не е преживявало, която да актуализира всички теми, които ще разгледате днес тук.

Тя пожела успешна конференция и приканни след дискусиите да се изпрати на съответните държавни органи изводите и тенденциите, очертали се на конференцията, за да могат те да се съобразят тях при формирането на политиката в сферата на хранителната индустрия.

Интересно начало на Форума постави д-р Илиян Костов, д.в.м., зам.-директор на Център за оцен-

ка на риска по хранителната верига, който направи анализ на тенденциите, заложени в Зелената сделка в областта на храните. Доброто начало бе последвано от повече от 15 презентации на интересни и актуални теми, изнесени от представители на Министерство на земеделието, Българската агенция по безопасност на храните, Университет по хранителни технологии, Лесотехническия университет, Института по консервиране и качество на храните, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, експерти от фирми в отрасъла и др., които предизвикаха не само вниманието на присъстващите, но породиха и много въпроси и дискусии, свързани с практиката в хранителната и питейна индустрия.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема: Анализ на тенденции в Зелената сделка в областта на храните и дали това ще доведе до намаляване на производството на хранни; Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Актуална ситуация и бъдещи възмож-



на стр. 4

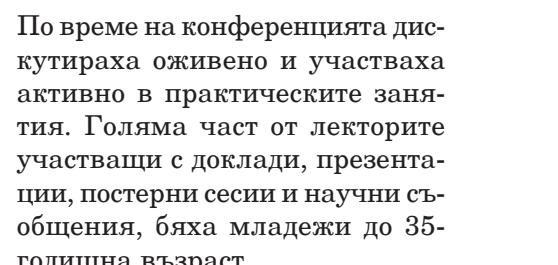


Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 3

ности; Пробиотиците – бактериите, които носят здраве; Хранителни добавки – законодателство и контрол; Споделена отговорност за внедряване на Система за управление безопасността на храните по цялата хранителна верига - от фермата до масата; От отпадък към продукт – скрития потенциал на българската маслодайна роза; Използване на натурализни биологичноактивни компоненти в месни матрици; Специфика на регионалните вина - роля на селекцията на местни дрожди; Новата версия хранителни системи - иновативност за устойчивост; Рожков – сладкото дърво; Забранни за употреба на Титанов диоксид – Е 171 в храните; Разхищението и изхвърлянето на храна – все по-важен и актуален проблем - Какво може да се направи; Ядливи опаковъчни покрития на базата на хитозан, използвани за опаковане на череши; Стандартите - път към мултинационално обединение на ХВП; Здравословно хранене и много други.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели престиилки, леко развълнувани, те демонстрираха пред останалите участници качествени реакции за определяне на нежелани вещества в кисели млека, пчелен мед и др.



По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Младите участници от България и чужбина 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 допусканите 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.



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи и през 2022 година провеждането на обичателни курсове за професионално обучение по различни специалности.

В края на м. март започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен) по поръчка на работодатели.

Въпреки строгите изисквания във връзка с КОВИД 19, и сега фирми и частни лица от млечния бранш проявиха интерес и взеха участие в него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подгответите преподаватели инж. Марияна Юнгарева, проф. Йордан Гогов и др.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. септември им предстоят държавните изпити по теория и практика. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

След това обучение на специалисти от различни фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2022 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе отново в края на м. март Националния тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните“

на стр. 6





КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ



След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД 19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ възстанови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева 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 стандарта: 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 раз-

делени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

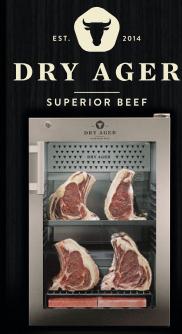
Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикутирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етиケット 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 по хранителна промишленост - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО
**МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)**



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,
e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

Примолио Текс Мекс зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване.
Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се запепя за месото го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!



- вкус на зехтин, силен вкус на чушки
- за стекове, печено месо на късове и зеленчуци



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





Министерство на земеделието: Няма да има намаление на ДДС

Няма да има намаление на ДДС, обсъжда се намаляване на акциза в рамките на Европейския съюз, това е съобщил зам.-министърът на земеделието Иван Христанов след срещата си със земеделци от Сливенския регион, предаде Българската телеграфна агенция (БТА).

Всички предложения, направени от участниците в срещата ще бъдат разгледани сериозно, е казал още Христанов пред журналисти. Ще бъде разгледано предложение и за защитена цена на млякото по примера на други европейски държави, като ще се проверят примерите как те са изпълнени, какъв би бил ефектът и ще се оцени въздействието върху производителите и потребителите.

Най-належащите проблеми са свързани с разпределението на



площите на пасишата, посочва още Христанов. Там ще се наложат законодателни промени, за да може процесът да бъде изчистен и те да се заявяват както на регионален принцип, така и на хора, които имат действителни животни и имат реалната потребност.

Очаква се министерството да преразгледа еднодневните договори в земеделието и работата

със администрацията, защото според Христанов те представляват административно бреме.

Заместник-министърът отбеляза, че има застъпване на кризи – ковид кризата, вносната инфлация и последиците от войната, която засяга цяла Европа. То-ва е наложило преразгледане на всички прилагани до момента мерки, за да се помогне на стопаните, които имат финансови дефицити – торове, гориво, енергоносителите. Увеличена е била ковид помощта от 72 на 111 милиона, обсъждат се и други мерки.

Настояваме да се премахне акцизът на горивото, да се разреши въпросът с регистрацията на фотоволтаиците. Това каза след срещата Петър Байчев, земеделец и животновъд от Сливенско. Той посочи още, че цената на водата е много висока.

Николай Колев от село Злати войвода, който се занимава с овошарство, заяви, че са поставили въпроси, свързани с горивата, торовете, изкупните цени, реализацията на продукцията.

Източник: АГРОЗОНА

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ**

1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com



ОТЗВУК ОТ ЕКСПО 2020 В ДУБАЙ

В края на м. февруари и началото на м. март 2022 г. Съюза по хранителна промишленост организира осемдневно бизнес пътуване на 42 души в Дубай с посещение на Световното изложение ЕКСПО 2020. Впечатленията си от изложението и съпътстващата програма споделя проф. г-р Йордан Гогов.



Световните изложения ЕКСПО са най-голямите международни изложения, които се провеждат в различни страни през период от пет години. Основната цел на тези изложения е отделните страни да покажат пред света своите най-важни икономически, културни и технологични постижения.

Световното изложение ЕКСПО в Дубай трябваше да се проведе през 2020 г., но поради създадалата се пандемична ситуация с Covid-19 беше отложено за края на 2021 и началото на 2022 г. Изложението преминава по логото "Свързвайки умовете, създаваме бъдещето" (Connecting Minds, Creating the Future) с подтеми „Възможност“, „Мобилност“ и „Устойчивост“. В

него участват над 190 държави от различни континенти, включително и България.

ЕКСПО 2020 Дубай се определя като изключително важно събитие за региона на Персийския залив. Избирането на ОАЕ за домакин е свидетелство, че светът се променя непрекъснато. Очевидно иновациите и прогреса се постигат от хората и обединяването на идеите им с реализиране на световния икономически, научен и културен потенциал с цел постигане на мечтите на бъдещето. „Мобилността“ се фокусира върху поинтелигентно и по-продуктивно движение на хора, стоки и идеи. Тя стимулира напредъка, който може да се постигне чрез създаване на разнообразие от физически и виртуални връзки.

Градчето на ЕКСПО 2020 е разположено на 4,000 хектара в юж-

ната част на Дубай в близост до Dubai Investments Park (DIP). По своята структура то представлява огромен футуристичен изложben комплекс.

Връзката с другите емирства в ОАЕ се осъществява с безплатен автобусен транспорт „Expo Rider“. Според експерти това е най-голямото, най-скъпото и най-хубавото световно изложение ЕКСПО провеждано досега в такъв мащаб. Инфраструктурата и информацията за посетителите е съобразена с разположението на отделните павилиони.

Създадени са съвременни удобства за бързо и екологично придвижване на участниците и посетителите в отделните части на градчето. Павилионите на отделните държави се отличават по своя

на стр. 9



ОТЗУК ОТ ЕКСПО 2020 В ДУБАЙ

от стр. 8

размер, визия и подтекст в унисон с логото на изложението. За краткото време, с което разполагаме, е невъзможно да се разгледат всичките 190 павилиона. Затова ще споменем най-оригиналните и подходящо оформени павилиони, без претенция за изчерпателност.

Посещавайки павилионите на различни страни прави впечатление силното и оригинално присъствие на арабските страни от региона. Сред тях се откоява павилиона на ОАЕ, който е най-големият с впечатляващо фигурно изображение. За да се влезе в него, е необходимо търпение и време не по-малко от 40 минути. Наред с павилиона на ОАЕ един от най-посещаваните павилиони е този на Саудитска Арабия, който ни посреща на входа с оригинална водна завеса. Експозицията е оформена прекрасно с умело съчетание на историята, културните особености и бъдещето на тази страна. На огромни видео стени се редуват богоиздигната и красотата на тази малко позната държава. Интересни и с оригинални решения са експозициите на Палестина, Ирак, Либан, Кувейт, Катар, и др. страни от региона, макар и в по-малък формат.

От азиатските страни се открояват красивите и добре е оформени павилиони на Китай, Индия, Непал, Япония, Южна Корея и Малайзия с атракции и ясна визия за бъдещето.



Един от най-посещаваните павилиони е този на САЩ, който ни посреща с оригинално копие на космическа совалка. Вътрешността на експозицията е представена от добре визуално изразени постижения на науката, космонавтиката и бъдещето им развитие. Посетителите може да се докоснат до лунен камък, донесен при изследване повърхността на луната и загадките на Марс. Голям и впечатлятелен е павилионът на Канада. С особен интерес посетителите влизат в павилионите на Перу и

Бразилия, с оригинална водна експозиция, както и павилиона на Колумбия.

От европейските страни се откроява големият червен павилион на Швейцария, представящ една иновативна нация, павилиона на Великобритания с въртящата се на 360 градуса визуална експозиция. С оригинални красиви, модерни светлинни ефекти са представени съвременните постижения на Франция, Германия, Унгария, Италия, Нидерландия и Австрия. Желаещите да посетят тези павилиони са много и често се образуват дълги опашки. Впечатляващ отдалече е и павилионът на Русия, който представя по неповторим начин присъствието на човешкия мозък и необятния космос. С подходящи визуални експозиции е представен и павилионът на Австралия.

Групата отдели специално внимание на българския павилион. На фона на огромните централни павилиони, нашият павилион изглежда скромен. Същият е разпо-





ОТЗВУК ОТ ЕКСПО 2020 В ДУБАЙ

от стр. 9

ложен в странична улица на 2 етажа с площ от 800 кв. м. Посетителите имат възможност да се запознаят чрез 3D мапинг, както с автентичната българска роза, та-ка и с разнобазните инициативи представящи богатата българска история, природа и таланти. На 3 экрана може да се видят забележителни археологически открития и исторически забележителности в България. На 9 стъклени витрини са експонирани копия на златни съдове от панагюрското съкровище и други златни предмети от Варненският некропол, а също и копие на глинена маска. Наред с експозиците, павилионът е организирал и интересна конференция на тема „България в Космоса“ с представяне на български космически храни, използвани от космонавти по различни космически програми.

Освен посещението на ЕКСПО



2020 според интересите на отделните членове на групата, бяха организирани и допълнителни развлекателни турове до забележителностите на стария Дубай, вечерен круиз на луксозна яхта по

Дубай Марина, поглед към Дубай от високото Виенско колело, изкачване на най-високият небостъргач (828 м) Бурж Халифа в комплекса Даунтаун Дубай, посещение на Палмата с фотоспирка на Бурж Ал Араб и The point. Силни емоционални преживявания създадоха посещенията на една от новите архитектурни забележителности - небостъргача „Frame Dubai“, известен като „Рамката“, чудните градини на Дубай и сафари в пустинята. В последния ден участниците от групата се запознаха през деня с историята и културните особености на емирство Шарджа, а вечерта се докоснаха до феерията на Global Village. В заключение трябва да отбележим, че за ползотворното посещение на ЕКСПО 2020 и запознаване със забележителностите на Дубай заслуга освен СХП имат и организаторите от ТА „Видео-корект“ в лицето на господин Огнян Хандев, както и групата от местни екскурзоводи представена от госпожа Елка Пенева, за което искрено им благодарим.

Тарифа за реклама в бюлетин 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%

ОТСЪТСТВИЯ

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

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТИ:

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

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

До нови срещи
колеги и приятели!





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - ГР. СОФИЯ

Покана за Професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

ПРОИЗВОДСТВО НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МАСЛОПРОДУКТИ И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА (трета квалификационна степен)

град СОФИЯ, 09.05 - 13.05.2022 г.

Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!

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 храни-

телни добавки, хrани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хrани по глава трета, раздел II.

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

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

SHP има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта 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, SHP Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани 2 два присъствени модула – I модул - 5 дни, II модул - в зависимост от обстановката в страната, 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 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.

- 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 9, 10, 11, 12 и 13 май 2022 г. в гр. София, на адрес: Дом на техниката, ул. „Г. С. Раковски“ № 108, ет.1, 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 5 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!

Курсът ще започне на 09.05.2022 г. Заниманията ще се провеждат в София на адрес: Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ 108 ет.1, зала 109.

Регистрацията на участниците е на 9.05.2022 г. от 9,00 до 10,00 ч в Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ № 108 ет. 4,офис 408, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 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 и кафе-паузи на първия модул.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат по ел. път или по поща най-късно до 03.05.2022 г. на адрес:

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

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА: Съюз по хранителна промишленост: „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 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 Национален двудневен научно-практически курс

СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

11, 12 май 2022 г., София

При строго спазване на мерките за безопасност!!!

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, 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 компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, 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 правовете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса сладко, кисело, горчиво и солено.

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 и 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 основни 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 новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до 04.05.2022 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

Приемат се заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е 160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС.

За редовни членове на СХП таксата за участие е 140 лв. без ДДС, 168 лв. с ДДС.

В таксата са включени материалите за участниците и кафе-паузи, сертификати.

3. Регистрацията на участниците за София е на 11.05.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

1 ден - от 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 ден - занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа в лаборатория, 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 05BPBVI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: 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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
11, 12 и 13 май 2022 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**
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.**
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения**

ЦЕЛТА НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането 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. МЕТРО 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 ресторантни, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **03.05.2022 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 **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на 11.05.2022 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 етикетирането 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 позобни продукти. Упражнения - групова работа.

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храна 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.

Лектори: Надежда Василева – сънъор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев, външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

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, БИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPBI 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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР
НА ЕКЗОТИЧНИЯ ОСТРОВ НА НИМФИТЕ

21 - 25 май 2022 г., 5 дни, 4 нощувки, пътуване с автобус, ол инклузив

Hotel MESSONGHI BEACH Resort 3*+ на Йонийско море

КОРФУ

ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ, БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система НАССР - интензивен курс. Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Цел на курса: Запознаване на участниците с НАССР системата. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), съдържащ изисквания на гда стандарт: ISO 22000 и ISO 22002-1. Етикетиране на храните - РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011. Етикетиране на добавките и определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения по желание на участниците.

Курсът е пред назначен за специалисти от различните браншове на ХВП и свързаните индустрии, представители на органите за контрол, консултантски фирми и др. Издава се Сертификат. Занятията ще се провеждат във време, което ще уточни след определяне дните за туристическите посещения.

Използвайте този шанс през почивните дни в България и направете за Вас и вашите специалисти подарък, като съчетаете почивката на о-в Корфу със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие и Ваши близки, тъй като в програмата е отделено достащично време за почивка и туристическа програма!

ПРОГРАМА

21.05 - ден първи

Отпътуване от София в 6,00 ч по маршрут: София - Солун - Йоанина - Итуменица (628 км). Пристигане на пристанището на Итуменица. Пътуване с ферибот (приблизително 1.30 ч.) до остров Корфу - най-типичният и популярен остров от групата на седемте гръцки Йонийски острови в Йонийско море. Корфу е уникатен с нетипичната си архитектура наследена от Венеция, Корфу е островът с най-големия площад на Балканите с игрище за крикет, завещан от Англия, привлича с приказно красиви местности обграднати с мистичността на древните легенди. Настаняване в хотел „Messonghi Beach Holiday Resort 3*+ (Moraitika). Свободно време.



22.05 - ден втори

Семинарни занятия или свободно време по интереси.

23.05 - ден трети

Туристическа програма в главния град - Корфу (Керкира) (по желание с допълнително доплащане). Програмата включва: посещение в двореца „Ахилион“, лятна резиденция на императрица Елизабет Сиси. Пешеходна разходка в столицата и разглеждане на площад „Еспланада“ - сърцето на града, галерията с арките „Листон“ - едно от най-романтичните къщета на града, копие на парижката улица „Риволи“, Старата крепост, дворецът „Св. Георги и Михаил“, където днес се помещава музеят на азиатското изкуство, църквата „Св. Спирион“. Свободно време за разходка и покупка на сувенири. Връщане в хотела за обяд. Свободно време за плаж.

24.05 - ден четвърти

Свободно време или по желание: екскурзия до Палеокастрица - безспорно най-живописното крайбрежие на Корфу, напълно достойно за Джеймс Бонд и лентата „Само за твоите очи“ - природна красота, която е от местата с отметка „задължително да се види“. В силно нарязаното крайбрежие на Палеокастрица са скътаны повече от седем плажа, някои от тях достъпни само с лодка и куп пещери, две от които особено популярни: Nausika cave пещерата на Нафсика (дъщерята на царя на Феаките) и пещерата Blue eye - синьото око. До цялата тази неповторима красота можете да се докоснете (по желание и с доплащане) в едночасов круиз с корабче в залива на Палеокастрица. Ще посетим и манастира „Св. Богородица“, великолепен пример за гръцка религиозна архитектура. Връщане в хотела. Свободно време

25.05 - ден пети

Отпътуване. Пристигане в София вечерта.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- На човек в стая с изглед градина: 535 лв.
- Доплащане за единична стая: 160 лева.
- Дете до 11 г. настанено с 2 възрастни: 325 лв.
- Дете от 11 до 14 г.: 455 лева
- Доплащане за изглед море: 90 лв.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Транспорт с лицензиран автобус 3*
- Фериботни, пътни и магистрални такси и билети
- 4 нощувки на база All inclusive www.messonghibeach.gr
- Мед. застраховка с покритие 2000 евро
- Екскурзовод /водач от фирмата организатор

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Такса за участие в семинара, учебни материали и сертификати.
- Екскурзии
- Атракции
- Градска такса
- Цената е валидна при минимум 35 участника.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Засега - бърз антигенен тест за хора без Зелен сертификат!
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноска от 100 лв до 01.04.2022г.
- Внасяне на пълната такса - до 03.05.2022 г.
- Може да се внесе и цялата сума наведньж до 01.04. 2022 г.

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на Джиджи Холидейз - Туроператор. Издава се фактура. Не се начислява ДДС. Банкова сметка на 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 - инж. Соня Митева Бургуджиева, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР - ПОЧИВКА

АНТАЛИЯ - ПЕРЛАТА НА ТУРЦИЯ

19 - 26 юни 2022, 8 дни (7 нощувки), пътуване със самолет
SEADEN SEA PLANET RESORT & SPA - 5* (www.seadenhotels.com)

Цел на курса: Запознаване на участниците с НАССР системата. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), съдържащ изисквания на голяма стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. Етикетиране на храните - РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011. Етикетиране на добавките и определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения по желание на участниците.

Курсът е предназначен за специалисти от различните браншове на ХВП и свързаните индустрии, представители на органите за контрол, консултантски фирми и др. Издава се сертификат. Занятията ще се провеждат във време, което ще се уточни след определяне дните за туристическите посещения.

Използвайте този шанс и направете за вас и Вашите специалисти подарък като съчетаете чудесната почивка на брега на топлото Средиземно море със знанията и опита на експертите след дългата Ваканция от пандемията! В пътуването могат да вземат участие и ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма!



ПРОГРАМА

1 ден - 19.06.2022 (неделя):

Излитане от София с директен чартерен полет за Антalia. Порещане, трансфер и настаняване в хотела. Свободно време. Нощувка.

2 - 7 ден (20.06 - 25.06.2022, понеделник - събота):

Закуска. Свободно време по интереси, за плаж и почивка, допълнителни екскурзии и атракции, предложени от туроператора и семинар.

8 ден - 26.06.2022 (неделя):

Закуска. Освобождаване на стаята. Трансфер до летището и полет за София.

Дните и часовете на екскурзиите и на семинарите занятия ще са обявени по желание.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- На човек в двойна стандартна стая - 1370 лева
- Доплащане за самостоятелна стая - 500 лева
- Намаление само за третия човек в двойна стая с допълнително легло - 230 лева
- Обща цена за 1 възрастен и 1 дете от 3 до 12,99 г. - 2320 лева
- Обща цена за 1 възрастен и 2 деца от 3 до 12,99 г. - 3200 лева
- Обща цена за 2-ма възрастни с 1 дете от 3 до 12,99 г. - 3200 лева
- Обща цена за 2-ма възрастни с 2 деца от 3 до 12,99 г. във фамилна стая - 4740 лева

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с директен чартерен полет София - Антalia - София
- Пътнически и летищни такси
- Държавна такса за летищата в Турция
- Включен чекиран багаж 20 кг и ръчен 7 кг.
- Трансфери: летище хотел - летище;
- 7 нощувки на база Ultra All inclusive в SEADEN SEA PLANET RESORT & SPA - 5*
- Ежедневна програма за забавление в хотела
- Медицинска застраховка с покритие 10 000 евро.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Екскурзии по желание (закупуват се на място)
- Участие в Семинара - 60 лева
- Доплащане за изглед море
- Горивна такса, ако има обявена такава
- Доплащане за медицинска застраховка за лица от 65 до 75 г: 5 евро/10 лева; за лица от 75 до 80 г: 15 евро/30 лева.
- Застраховка „Отмяна на пътуване“ със специални условия за COVID-19. Препоръчваме сключване на такава.



НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от паспорта и авансова вноска от 150 лв. до 15.03.2022 г.
- Доплащане до 100% по договора следва да се извърши до 27.05.2022 г.
- Резервацията се прави само след заплащане на изискуемия депозит.
- За резервации направени след срока описан в т. 2 и т. 3 се заплаща съответния депозит.

След направената заявка, ще ви бъдат изпратени екскурзиите, които се организират по време на почивката и часовете на полетите

ПРИМЕРНО ПОЛЕТНО РАЗПИСАНИЕ:

11:00 София (SOF) - 12:30 Антalia (AYT)
13:10 Антalia (AYT) - 14:40 София (SOF)

Важно: Поради динамиката на ценообразуването, препоръчваме резервация във възможен най-кратък срок

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва:

На сметката на фирма В. Корект - туроператор: Издава се фактура. Не се начислява ДДС.

БАНКОВА СМЕТКА:

Първа Инвестиционна Банка, БИК: FINVBGSF
IBAN: BG30FINV91501017331318
ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП.

За контакти: СХП
инж. Соня Бургуджиева
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg





Наблизават ВЕЛИКДЕНСКИТЕ ПРАЗНИЦИ



ЦВЕТНИЦА се отбелязва в неделата след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Иисус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят външи и се поставят пред домашната икона, портите се окачват с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпълнява и лазарският обичай – “кумичене”. Преди обяд всички лазарки се отправят към реката. Всяка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлебче, наречано “кукла”. Момите се подреждат една до друга край брега и едновременно пускат китката, венеца или хлебчето. Онази девойка, чийто венец или хляб излезе най-напред, се избира за “кумица” или “кръстница” на лазарките. В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизщи от назования на растения и цветя.

ВЕЛИКДЕН е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоеене и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в които се добавят нечечен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: “Христос Воскресе!”; Отговорът трябва да е “Воистина воскресе!”. Това е поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.



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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.