

УНИВЕРСИТЕТЪТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

и

ИНСТИТУТЪТ ЗА СИСТЕМНИ ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕ И ВИНОТО

ОРГАНИЗИРАТ И ВИ КАНЯТ ДА ВЗЕМЕТЕ УЧАСТИЕ

В ОБНОВЕНИТЕ СПЕЦИАЛИЗИРАНИ КУРСОВЕ:

- 1. КУЛТУРА ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ.**
- 2. ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ. ЗДРАВНИ И ХРАНИТЕЛНИ ПРЕТЕНЦИИ. СХЕМИ ЗА КАЧЕСТВО.**
- 3. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОСИГУРЯВАНЕ ПРОИЗВОДСТВОТО НА БЕЗОПАСНИ ХРАНИ.**
- 4. СТАНДАРТЪТ ISO 22000:2018. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ВСЯКА ОРГАНИЗАЦИЯ В ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА.**

Структурата, учебните планове и програми на курсовете са утвърдени от проф. д.н. Галин Иванов - ректор на УХТ, проф. д-р Пламен Моллов - директор на ИСИХВ и доц. Десислава Вангелова - функционален декан. Лектор е инж. Блага Генева, магистър по специалност „Безопасност на храните“.

За по - добро усвояване на преподавания материал, както и възможност курсистите сами да разработят документи, включени в лекциите, продължителността на същите е увеличена, съответно за първите 3 курса с 8 часа, а за курса „Стандартът ISO 22000:2018. Изисквания към всяка организация в хранителната верига“ с 16 часа. Повече информация в приложените програми.

Курсовете могат да се проведат присъствено в Университета по хранителни технологии в гр. Пловдив, в дистанционна форма или на място в обектите, търгуващи или произвеждащи храни. Последното дава възможност за включване в обучението на по – голям брой служители, за намаляване на разходите за път и настаняване, пести време и не на последно място могат да се разискват и решават конкретни казуси или проблеми.

ЦЕНА НА ВСЕКИ КУРС 180 €, платима по банков път на сметката на УХТ.

За проведеното обучение Университетът по хранителни технологии издава **Удостоверение**.

За съгласуване на датата и регистрация:

• **инж. Антоанета Бедросян, тел. 0894337981**

• **инж. Светла Костова, тел. 0897298851**

• инж. Блага Генева, тел. 0887211707