УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ИНСТИТУТ ЗА СИСТЕМНИ ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕ И ВИНОТО

ПРОГРАМА

На специализирани въвеждащи в стандартите IFS и FSSC курсове
с лектор: инж. Блага Генева и провеждащи се в хибридна форма:

**Курс № 1. „Запознаване с изискванията
на международния стандарт за храните IFS“**

21.11.2026 г. - Присъствено в УХТ

9:00 - 09:30

Регистарция на участниците и кратка визитка. Кафе пауза

09:30 - 11:00

Тема № 1. „Същност и приложение на международния стандарт IFS“

11:00 - 12:30

Тема № 2. „Изисквания на IFS. Чек – лист“

12:30 - 13:15

Обедна почивка

13:15 - 14:45

Тема № 3. „Оценка на изискванията“

14:45 - 15:00

Кафе пауза

15:00 - 16:45

Тема № 4. „Съответствия. Отклонения.

Major (голямо несъответствие). Критично несъответствие“

16:45 - 17:00

Тест

23.11.2026 г. – Дистанционно

Курсова работа

Курс № 2. „Запознаване с FSSC 22000 – стандарт с изисквания за сертифициране на СУБХ, новата версия 7“

22.11.2026 г. - Присъствено в УХТ

9:00 - 09:30

Регистарция на участниците и кратка визитка. Кафе пауза

09:30 - 11:30

Тема № 1. „Същност, принципи и клаузи на ISO 22000:2018 /стандарт, който е в основата на FSSC 22000/“

11:30 - 12:30

Тема № 2. „Програми - предпоставки. Новата серия ISO 22002-x:2025“

12:30 - 13:15

Обедна почивка

13:15 - 14:45

Тема № 3. „Допълнителни изисквания на FSSC 22000“

14:45 - 15:00

Кафе пауза

15:00 - 16:45

Тема № 4. „Какво е новото във версия 7?“

16:45 - 17:00

Тест

24.11.2026 г. – Дистанционно

Курсова работа