

**Општи дескриптори на квалификациите со кои се одредуваат резултатите од учењето за студската програма од вториот циклус на студии по  
Управување со квалитет и безбедност на храна**

Со диплома за магистер по квалитет и безбедност на храна ќе можат да се стекнат лицата кои низ соодветна проверка и оценка ќе покажат дека:

Имаат знаење и разбирање кое е надградба на стекнатото знаење од додипломски студии и кое им овозможува оригиналност во развој и примена на идеи во областа на квалитетот и безбедноста на храната,

Се стекнале со продлабочено академско и професионално знаење од областа на квалитет и безбедност на храна;

Имаат способности кои ги прават соодветни за вработување како магистри по квалитет и безбедност на храна во прехранбената или пак во соодвените јавни служби;

Се имаат стекнато со ниво на знаење и способности кои ќе им овозможат пристап до студии од трет циклус.

**Специфични дескриптори на квалификациите со кои се одредуваат резултатите од учењето за студската програма од вториот циклус по  
Управување со квалитет и безбедност на храна**

<p><b>Знаење и разбирање</b></p>	<p>Магистрите стекнуваат сеопфатно и продлабочено знаење од областа на системи на безбедност на храна, технологии на прехранбени производи и нова храна и други области кои ќе им овозможат да спроведат научна работа и да делуваат на одговорен начин во нивните професии и општество.</p> <p>Исто така тие се соодветно запознаени со новите развои во нивната област.</p>
<p><b>Примена на знаењето и разбирањето</b></p>	<p>Имаат способности да ги применат своето знаење и разбирање, и своите способности за решавање на проблеми, во нови и непознати средини во поширок (или мултидисциплинарен) контекст поврзан со квалитет и безбедност на храната</p> <p>Стекнување на знаења за спроведување на системи за управување со безбедноста и квалитетот на храната во сите прехранбени индустрии.</p>
<p><b>Способност за проценка</b></p>	<p>Да низ научен пристап анализираат и решаваат проблеми, дури и ако дефинициите се некомплетни или пак формулирани на невообичаен начин и имаат спротивставени карактеристики</p> <p>Да ги препознаваат и анализираат факторите кои влијаат на безбедноста и квалитетот на храната,</p> <p>Да идентификуваат и применат иновативни методи во решавање на проблеми базирани на научни принципи и за проблеми за кои се бара познавање од други области како менаџмент и перцепција и однесување на потрошувачите.</p>

	<p>Способност да се справуваат со комплексни ситуации од областа на безбедноста на храната и ќе бидат способни да донесуваат одлуки во итни ситуации по безбедноста на храната.</p>
<p><b>Комуникациски вештини</b></p>	<p>Да биде способен да го комуницира во писмена форма и вербално своето истражување и решенијата на проблемите со неговите, колеги, експерти и други вклучени страни</p> <p>Способен е да дебатира за теми од областа на квалитет и безбедност на храна и за улогата на квалитетот и безбедноста на храната во поширок општествен контекст</p> <p>Способност да функционираат ефективно како членови на тимови составени од членови од различни дисциплини и нивоа</p>
<p><b>Вештини на учење</b></p>	<p>Стекнување вештини потребни за понатамошно продолжување на професионалниот развој и запишување на трет циклус на студии.</p>