

# **ПРОГРАМА ПО „УПРАВЛЕНИЕ НА СИСТЕМИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ”**

**Ръководител на програмата доц. д-р Стефан Рибарски**

## **Квалификационна характеристика**

Квалификационната характеристика на магистърската програма „Управление на системите за безопасност и качество на храните” включва умение и знание за: Европейското и националното законодателство за безопасността и качеството на храните от растителен и животински произход; видовете опасности, свързани с храните; проследяемостта на суровините, допълнителните материали и храните по цялата хранителна верига; основните хигиенни и ветеринарно–санитарни изисквания при проектирането, построяването и експлоатацията на предприятията от хранителния сектор; контрола на технологичните операции и хигиенните условия при производството на безопасни храни; въвеждането и функционирането на Добрите производствени и хигиенни практики (ДПП) и на системата за анализ на риска и контрол на критичните точки (НАССР); мониторинг на критичните контролни точки (ККТ) и предприемане на корективни действия, съгласно НАССР плана на предприятието.

Тези знания и умения позволяват на магистрите да се реализират като мениджъри по безопасността и качеството на храните в предприятията за производство и съхранение на храни от растителен и животински произход в сферата на неправителствените, браншовите и регионалните организации като експерти, консултанти и съветници по производство на безопасни и качествени храни.

