

## **ПРОГРАМА ПО „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ”**

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

### **Квалификационна характеристика**

Квалификационната характеристика на магистърската програма “Технология на месо и месни продукти” включва умение и знание за: Европейското и националното законодателство за хуманно отношение към животните по време на транспортирането, предкланичната почивка и клането; основните хигиенни и технологични правила при първичната обработка на кланичните трупове, хладилната обработка и съхранението на месото и хранителните субпродукти; производството на различните видове месни продукти; разработването и внедряването в производството на нови рецептури за месни продукти; мониторинг и контрол на технологичните операции; проследяемост на основните и допълнителните суровини и материали и на готовите месни продукти; управлението на системите за производство на безопасни и качествени месо и месни продукти (Добри производствени и хигиенни практики /ДПП/ и Анализ на опасностите и контрол на критичните контролни точки /НАССР/).

Тези знания и умения позволяват на магистрите да се реализират като технолози и мениджъри в месодобивните и месопреработвателните предприятия; в сферата на търговията с месо и месни продукти като маркетолози и търговци; в неправителствените, браншовите и регионалните организации като експерти по производство на безопасни и качествени месо и месни продукти.

