

Дескриптори на високообразовните квалификации на студиската програма на докторски студии од 3 циклус по ветеринарна медицина -
потпрограма безбедност на храна на Факултетот за ветеринарна медицина во Скопје
Назив на квалификацијата: Доктор на науки по безбедност на храна
3 години, 6 семестри, 180 ЕКТС-кредити

Општи дескриптори

Тип на дескриптори	Циклус на студии	Дескриптори на квалификациите
Знаење и разбирање	3 циклус	<ol style="list-style-type: none">1. Показува знаење и разбирање за научното поле на ветеринарната медицина, применувајќи методологии соодветни за решавање сложени проблеми, со можност за оригиналност во развивањето и/или примената на автономни идеи за истражувачки цели.2. Показува способност за употреба на проширено и продлабочено знаење.3. Показува високо ниво на професионална компетентност во рамките на ветеринарната медицина во целина.4. Поседува знаења од повеќе области во рамките на ветеринарната медицина, кои се базираат на најреномирани меѓународни истражувања во тоа научно поле.
Примена на знаењето и разбирањето	3 циклус	<ol style="list-style-type: none">1. Показува способност за критичко, самостојно и креативно решавање проблеми на оригинален начин, на ниво на полето на ветеринарната медицина, или на мултидисциплинарно ниво.
Способност за проценка	3 циклус	<ol style="list-style-type: none">1. Показува способност за синтетизирање и интегрирање на знаењата стекнати не само во текот на студиите, туку и во текот на својот професионален ангажман.2. Показува способност за справување со сложени прашања од стручен аспект, нивно солидно проценување дури и при некомплетни и ограничени информации, но со свест за личните, општествените и етичките одговорности при примената на стекнатото знаење и проценка.3. Показува способност за оценување и селекција на научни теории, методологии, алатки и стручни вештини од безбедност на храна, и поставување на нови анализи и

		решенија на научна основа.
Комуникациски вештини	3 циклус	<ol style="list-style-type: none"> 1. Показува способност за размена на заклучоци, предлози и мислења со помош на аргументи и рационално поткрепување на истите, како со стручната, така и со пошироката јавност, јасно и недвосмислено. 2. Преземање значителна одговорност како за личните, така и за заедничките резултати. 3. Показува способност за иницирање и за водење активности во рамките на своите стручни компетенции.
Вештини на учење	3 циклус	<ol style="list-style-type: none"> 1. Показува способност за препознавање на личната потреба за стално проширување на веќе стекнатите знаења и способност за самостојно делување при стекнувањето нови знаења и вештини во општествени рамки. 2. Показува способност за преземање одговорност за понатамошен професионален развој и усовршување во рамките на безбедност на храна и пошироко.

Специфични дескриптори

Тип на дескриптори	Циклус на студии	Дескриптори на квалификациите
Знаење и разбирање	3 циклус	<ol style="list-style-type: none"> 1. Со диплома доктор по безбедност на храна ќе можат да се стекнат лицата кои низ соодветна проверка и оценка ќе покажат дека: <ul style="list-style-type: none"> - 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 безбедноста на храната; - се стекнале со продлабочено академско и професионално знаење од областа на безбедност на храна; - имаат способности кои ги прават соодветни за вработување како доктори по безбедност на храна во прехранбената или пак во соодвените јавни служби; 2. Преку континуиран трансфер на современи и продлабочени знаења од областа на безбедноста на храната, во рамки на оваа студиска програма студентите ќе се стекнат со следните <u>специфични дескриптори</u>
Примена на знаењето и разбирањето	3 циклус	<ul style="list-style-type: none"> - Докторите се имаат стекнато со сеопфатно и продлабочено знаење од областа на технологиите на прехранбени производи, нова храна посебно за системите за безбедност на храна, стандарди за квалитет и безбедност на храната,



Адреса: Лазар Поп-Трајков 5-7, **Address:** Lazar Pop-Trajkov 5-7,
 1000 Скопје, Р. Македонија 1000 Skopje, R. Macedonia
Tel: +389 2 3240 700
Fax: +389 2 3114 619
E-mail: fvms@fvm.ukim.edu.mk
Web: http://www.fvm.ukim.edu.mk



		<p>проценка, управување и комуникација со ризик по безбедноста на храната и останати области кои ќе им овозможат да спроведат научна работа и да делуваат на одговорен начин во нивните професии и општество. Исто така тие се соодветно запознаени со новите развои во нивната област.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, - Стекнување на знаења и применување на знаењето во процесот на воведување на добра хигиенска и производна пракса во прехранбената индустрија, - Стекнување на знаења и применување на знаењето во развој и имплементација на системи за управување со безбедноста и квалитетот на храната во сите прехранбени индустрии.
Способност за проценка	3 циклус	<ul style="list-style-type: none"> - Да низ научен пристап анализираат и решаваат проблеми, дури и ако дефинициите се некомплетни или пак формулирани на невообичаен начин и имаат спротивставени карактеристики, - Да ги препознаваат и анализираат факторите кои влијаат на безбедноста и квалитетот на храната, - 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, - Способност да се справуваат со комплексни ситуации од областа на безбедноста на храната и - Способност да донесуваат одлуки во итни ситуации по безбедноста на храната.
Комуникациски вештини	3 циклус	<ul style="list-style-type: none"> - 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, - Способност 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, - Способност да функционираат ефективно како членови на тимови составени од членови од различни дисциплини и нивоа.
Вештини на учење	3 циклус	<ul style="list-style-type: none"> - Показува разбирање за професионалните должности, за посветеноста и континуираната едукација и обука, за потребата од професионален развој, во



Адреса: Лазар Поп-Трајков 5-7, Address: Lazar Pop-Trajkov 5-7,
1000 Скопје, Р. Македонија 1000 Skopje, R. Macedonia
Tel: +389 2 3240 700
Fax: +389 2 3114 619
E-mail: fvms@fvm.ukim.edu.mk
Web: http://www.fvm.ukim.edu.mk



		<p>текот на целиот негов професионален живот.</p> <ul style="list-style-type: none">- Примена на способности за евалуација и истражувања во практиката,- Превземање на иницијативи да се подобри нивото на квалитетот и безбедноста на храната во прехранбената индустрија
--	--	---



Адреса: Лазар Поп-Трајков 5-7, *Address:* Lazar Pop-Trajkov 5-7,
1000 Скопје, Р. Македонија 1000 Skopje, R. Macedonia
Tel: +389 2 3240 700
Fax: +389 2 3114 619
E-mail: fvms@fvm.ukim.edu.mk
Web: <http://www.fvm.ukim.edu.mk>

