

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
другого магістерського рівня вищої освіти

за спеціальністю 212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

(Veterinary Hygiene, Sanitary and Expertise)

галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

Освітня кваліфікація: магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

Житомир

ПЕРЕДМОВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Стандарт 212 спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» від 21.12.2018 р.

(вихідні дані про Стандарт вищої освіти, на основі якого розроблена освітня програма)

Розроблено проектною групою у складі:

Прізвище та ім'я	Науковий ступінь, шифр та назва наукової спеціальності	Вчене звання (за кафедрою)	Посада та назва підрозділу (за основним місцем роботи)
<i>Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)</i>			
Соколюк Василь Мінович	д.вет., наук 16.00.06 – гігієна тварин та ветеринарна санітарія	професор кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни	Професор кафедри нормальної і патологічної анатомії, гігієни та експертизи
<i>Члени проектної групи</i>			
Котелевич Валентина Антонівна	канд. вет. наук 16.00.06 – ветеринарна санітарія	доцент кафедри сільськогосподарської радіоекології	Доцент кафедри нормальної і патологічної анатомії, гігієни та експертизи
Фурман Світлана Володимирівна	канд. вет. наук 16.00.06 – гігієна тварин та ветеринарна санітарія	доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни	Доцент кафедри нормальної і патологічної анатомії, гігієни та експертизи
Лігоміна Ірина Павлівна	канд. вет. наук 16.00.01 – діагностика і терапія тварин	Доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни	Доцент кафедри нормальної і патологічної анатомії, гігієни та експертизи
Згозінська Оксана Анатоліївна	канд. вет. наук 16.00.11 – паразитологія	Доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни	Доцент кафедри нормальної і патологічної анатомії, гігієни та експертизи

Зовнішні стейкхолдери, залучені до розробки освітньої програми:

Прізвище	Науковий ступінь (за наявності), посада та назва організації (за основним місцем роботи)
Волківський Ігор Андрійович	Кандидат ветеринарних наук, перший заступник начальника Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області
Стрельченко Володимир Миколайович	Начальник Житомирської обласної державної лікарні ветеринарної медицини
Мацейко Людмила Володимирівна	Завідувачка відділу ветеринарно-санітарної експертизи Житомирської регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів
Лігута Олександр Михайлович	Начальник Пулинського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області
Журавель Геннадій Миколайович	Начальник відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Житомирського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1.1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Поліський національний університет
Повна назва структурного підрозділу	Факультет ветеринарної медицини Кафедра нормальної і патологічної морфології, гігієни та експертизи
Офіційна назва освітньої програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	21 Ветеринарна медицина
Спеціальність	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Назва кваліфікації	-
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Обсяг освітньої програми, термін навчання, передумови	360 кредитів ЄКТС, термін навчання 5 років 10 місяців. Вимоги до освіти – наявність повної загальної середньої освіти.
Термін дії освітньої програми	-
Мова(и) викладання	Державна
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	polissiauniver.edu.ua
1.2 Мета освітньої програми	
<p>Забезпечити професійну підготовку та формування професійних компетентностей фахівців щодо організації, проведення, документального супроводу, експертизи сировини і харчових продуктів за санітарно-гігієнічними, діагностичними і спеціальними методами, які будуть здатні проводити заходи контролю на потужностях, інспектування та аудит, санітарно-гігієнічний контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у сировині і харчових продуктах на всіх етапах виробництва «від ферми – до споживача», моніторингові дослідження за показниками безпечності у відповідності з вимогами державних і Європейських нормативних документів, підготовку і захист курсових робіт та кваліфікаційної роботи.</p>	
1.3 Характеристика освітньої програми	
Предметна область освітньої програми	Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина» Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми	Здобуття спеціальних, міждисциплінарних знань з фундаментальних та спеціальних дисциплін в галузі «Ветеринарна медицина», спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за другим (освітньо-професійним) рівнем вищої освіти за ЗУ «Про вищу освіту» та восьмий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій. <i>Ключові слова: HACCP, Кодекс Аліментаріус,</i>

	<i>добробут тварин, санітарно-гігієнічні показники, стандартизація, сертифікація, аудит, якість, безпечність.</i>
Унікальність освітньої програми	Унікальність освітньої програми полягає в інтегрованій підготовці магістрів для отримання фахових знань з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи у технології виробництва сировини та харчових продуктів з урахуванням еколого-органічних напрямів, якості і безпечності харчових продуктів в контексті гарантування продовольчої безпеки за поєднання практичної спрямованості та можливості навчання за дуальною формою.
1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працевлаштуватися за такими спеціальностями згідно з чинним Класифікатором професій (ДК 003:2010): -лікар ветеринарної медицини із громадського здоров'я (код КП – 2223.2); -головний лікар ветеринарної медицини (код КП – 1237.1); -лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); -лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); -лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП–2223.2); -начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (код КП – 1229.3); -головний інспектор державного контролю (код КП 229.1); головний державний аудитор (код КП – 1229.1); -молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (код КП –2223.1); науковий співробітник (ветеринарна медицина) (код КП – 2223.1); -завідувач лабораторії (код КП – 1229.4).
Академічні права випускників	Можливість навчання на третьому освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти, у т.ч. закордоном, що містять додаткові освітні компоненти.
1.5 Викладання, навчання та оцінювання	
Викладання та навчання	Передбачено викладання курсів у вигляді лекцій, лабораторних і практичних занять на виробництві. Навчання студентсько-центроване, самонавчання (самостійна робота студента), проблемно-спрямоване навчання у наукових гуртках, навчання через навчальні та виробничу і переддипломну практики, індивідуальні заняття очно (за неможливості онлайн), навчання за дуальною освітою (поєднання теорії та

	практики), поглиблення фахових питань шляхом науково-дослідної роботи, обмін та збагачення знань за участі студентів у конференціях, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт.
Оцінювання	<p>Опитування, модульні і поточні контрольні роботи, курсові роботи, заліки, захист щоденників з навчальної та виробничої практик, іспити в усній та письмовій формі або підсумковий контроль шляхом тестування.</p> <p>Результати навчання у дуальній освіті можуть бути зараховані здобувачу після здачі звіту-щоденника, оформленого на підприємстві, де згідно договору проходить частина навчання (60% від обсягу годин, відведених на аудиторну роботу, залежно від переліку дисциплін ОП у поточному навчальному році).</p>
1.6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність до набуття професійних знань щодо принципів гарантування безпечності харчових продуктів та кормів на рівні новітніх досягнень науки вирішення складних завдань інноваційного характеру.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 03. Знання та розуміння предметної галузі та професії.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 05. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 08. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 09. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК 01. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.</p> <p>СК 02. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.</p>

СК 03. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

СК 04. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

СК 05. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

СК 06. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

СК 07. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні імпортері.

СК 08. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

СК 09. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

СК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

СК 11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

СК 12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

СК 13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження

	<p>та проводити їхнє санітарне оцінювання.</p> <p>СК 14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>СК 15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.</p> <p>СК 16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.</p> <p>СК 17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <p>СК 18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>СК 19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.</p> <p>СК 20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.</p>
--	---

1.7 Програмні результати навчання (ПРН)

<p>ПРН 01. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.</p> <p>ПРН 02. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.</p> <p>ПРН 03. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>ПРН 04. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.</p> <p>ПРН 05. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.</p> <p>ПРН 06. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>ПРН 07. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p>

ПРН 08. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ПРН 09. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

ПРН10. Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН11. Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіотів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПРН13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

ПРН14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

ПРН16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

ПРН 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

ПРН18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

ПРН19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

ПРН20. Демонструвати розуміння щодо годівлі та гігієни тварин, клінічної діагностики хвороб тварин, етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема

транскордонних, основ епідеміології; гігієнічних умов утримання та експлуатації тварин для організації та здійснення передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, проведення після забійного огляду продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності.

1.8 Академічна мобільність

Національна академічна мобільність	Національна мобільність здобувачів вищої освіти за даною спеціальністю здійснюється в рамках договорів між Поліським національним університетом і закладами вищої освіти України.
Міжнародна академічна мобільність	Забезпечується стратегією Поліського національного університету відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.

1.9 Обсяг кредитів ECTS, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти (вимоги Стандарту)

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

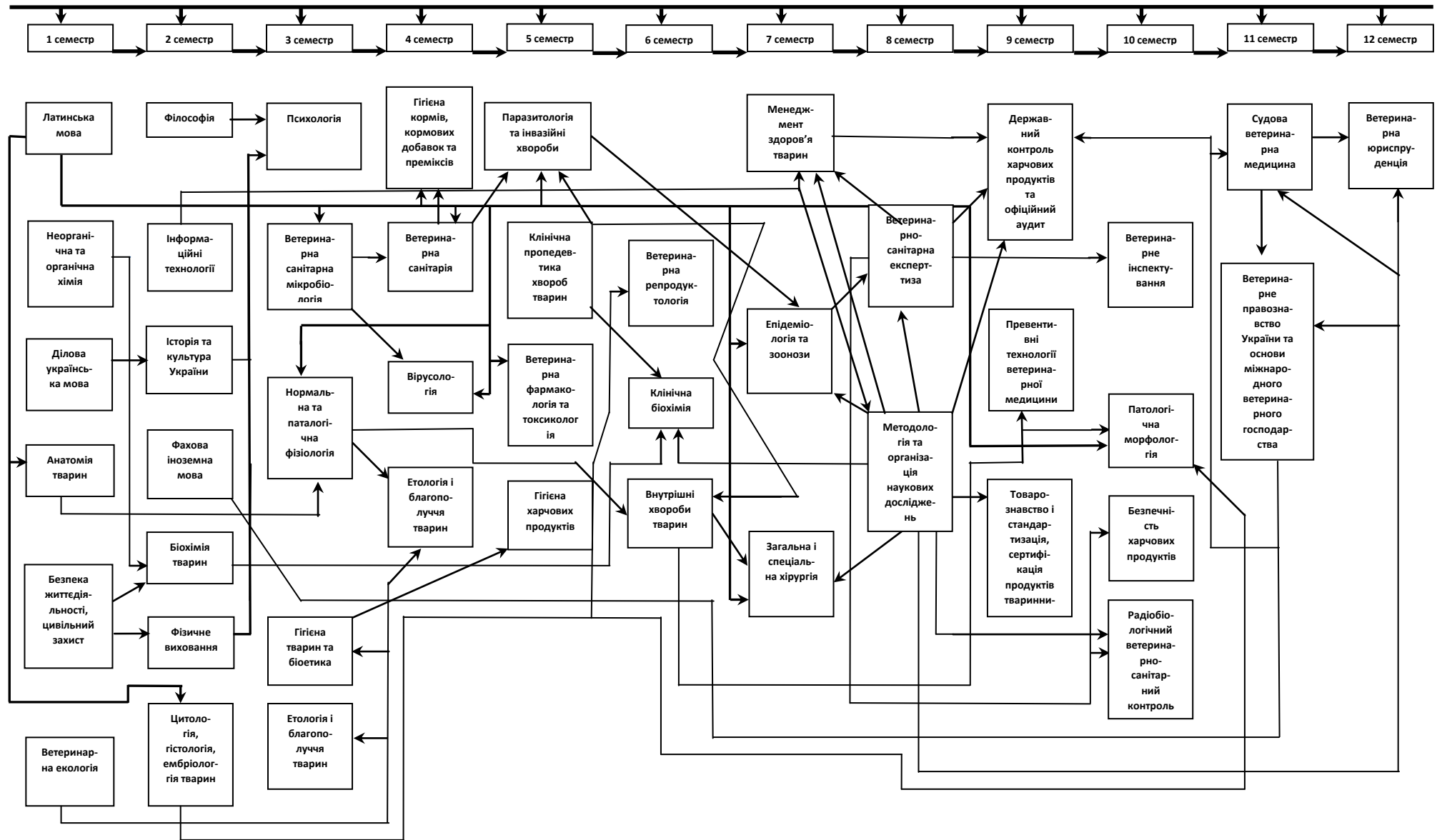
2.1. Перелік компонент освітньої програми (термін навчання 5 років 10 місяців)

Код навчальної дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові компоненти		
	Цикл загальної підготовки		
ОК 01	Латинська мова	4	залік
ОК 02	Неорганічна та органічна хімія	4	екзамен
ОК 03	Ділова українська мова	4	екзамен
ОК 04	Фахова іноземна мова	8	залік, екзамен
ОК 05	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4	залік
ОК 06	Історія та культура України	4	екзамен
ОК 07	Фізичне виховання	4	залік
ОК 08	Філософія	4	екзамен
ОК 09	Інформаційні технології	4	залік
ОК 10	Методологія та організація наукових досліджень	4	залік
ОК 11	Психологія	4	екзамен
	Цикл професійної підготовки		
ОК 12	Анатомія тварин	6	екзамен
ОК 13	Ветеринарна екологія	4	екзамен
ОК 14	Біохімія тварин	4	екзамен
ОК 15	Цитологія, гістологія і ембріологія тварин	6	залік, екзамен
ОК 16	Гігієна тварин та біоетика	5	екзамен
ОК 17	Ветеринарна санітарна мікробіологія	5	екзамен
ОК 18	Нормальна та патологічна фізіологія	6	залік
ОК 19	Етологія і благополуччя тварин	6	залік, екзамен
ОК 20	Ветеринарна санітарія	7	залік, курсова робота, екзамен
ОК 21	Гігієна кормів, кормових добавок та преміксів	7	екзамен
ОК 22	Вірусологія	4	екзамен
ОК 23	Паразитологія та інвазійні хвороби	7	залік, курсова робота, екзамен
ОК 24	Клінічна пропедевтика хвороб тварин	6	екзамен
ОК 25	Ветеринарна фармакологія і токсикологія	6	екзамен
ОК 26	Гігієна харчових продуктів	9	залік, екзамен
ОК 27	Ветеринарна репродуктологія	6	залік, екзамен
ОК 28	Клінічна біохімія	5	екзамен
ОК 29	Внутрішні хвороби тварин	5	екзамен
ОК 30	Менеджмент здоров'я стада та годівля тварин	9	залік, екзамен
ОК 31	Епідеміологія та зоонози	8	екзамен
ОК 32	Ветеринарно-санітарна експертиза	10	залік, курсова робота, екзамен
ОК 33	Загальна і спеціальна хірургія	6	залік
ОК 34	Державний контроль харчових продуктів та офіційний аудит	7	залік, екзамен
ОК 35	Превентивні технології ветеринарної медицини	6	екзамен
ОК 36	Товарознавство, стандартизація і сертифікація продуктів тваринництва	6	залік, екзамен

ОК 37	Ветеринарне інспектування	5	екзамен
ОК 38	Радіобіологічний ветеринарно-санітарний контроль	4	екзамен
ОК 39	Патологічна морфологія	5	екзамен
ОК 40	Безпечність харчових продуктів	5	курсова робота, екзамен
ОК 41	Судова ветеринарна медицина	5	курсова робота, екзамен
ОК 42	Ветеринарне правознавство України та основи міжнародного ветеринарного законодавства	5	екзамен
ОК 43	Органічне виробництво та продовольча безпека	4	екзамен
	Практична підготовка		
ОК 44	Анатомія тварин	1	диф.залік
ОК 45	Цитологія, гістологія та ембріологія тварин	1	диф. залік
ОК 46	Ветеринарна екологія	2	диф. залік
ОК 47	Гігієна тварин та біоетика	2	диф. залік
ОК 48	Ветеринарна санітарія	1	диф. залік
ОК 49	Гігієна кормів, кормових добавок і преміксів	1	диф. залік
ОК 50	Гігієна харчових продуктів	2	диф. залік
ОК 51	Ветеринарна репродуктологія	1	диф. залік
ОК 52	Клінічна біохімія	1	диф. залік
ОК 53	Внутрішні хвороби тварин	1	диф. залік
ОК 54	Менеджмент здоров'я стада та годівля тварин	1	диф. залік
ОК 55	Ветеринарно-санітарна експертиза	1	диф. залік
ОК 56	Ветеринарне інспектування	1	диф. залік
ОК 57	Радіобіологічний ветеринарно-санітарний контроль	1	диф. залік
ОК 58	Патологічна морфологія	1	диф. залік
ОК 59	Безпечність харчових продуктів	1	диф. залік
ОК 60	Виробнича практика	4	захист звіту
ОК 61	Виробнича практика	5	захист звіту
	Атестація		
ОК 62	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4	захист
ОК 63	Єдиний кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		270	
	Варіативні компоненти		
ВД 01	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 02	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 03	Вибіркова дисципліна	5	залік
ВД 04	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 05	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 06	Вибіркова дисципліна	5	залік
ВД 07	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 08	Вибіркова дисципліна	4	залік

ВД 09	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 10	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 11	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 12	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 13	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 14	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 15	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 16	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 17	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 18	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 19	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 20	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 21	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВД 22	Вибіркова дисципліна	4	залік
Загальний обсяг варіативних компонентів:			90
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:			360

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» (термін навчання 5 років 10 місяців)



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного завдання або проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що потребує проведення відповідного дослідження чи упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити плагіату, у тому числі некоректних текстових запозичень. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості вищої освіти	<p>Принципи забезпечення якості вищої освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">відповідність національним та європейським стандартам якості вищої освіти;автономність Університету, як відповідального за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;системність та процесний підхід до управління якістю освітнього процесу;комплексність в управлінні процесом контролю якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;системність у здійсненні моніторингових процедур з якості;безперервність підвищення якості вищої освіти. <p>Процедури забезпечення якості вищої освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми;щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників;забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою;забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію;забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;інші процедури та заходи
---	---

Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми	Освітня програма має відповідати вимогам стандарту вищої освіти. Періодичний перегляд освітньої програми здійснюється за критеріями, які формулюються у результаті зворотного зв'язку із науково-педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, а також внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	Система оцінювання здобувачів вищої освіти включає здійснення таких контрольних заходів: вхідного, поточного, модульного (рубіжного), підсумкового та відстроченого контролю
Щорічне оцінювання науково-педагогічних працівників	Оцінювання науково-педагогічних працівників проводиться на підставі ключових показників, визначених з урахуванням їх посадових обов'язків (виконання навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи та інших трудових обов'язків)
Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників	Педагогічні і науково-педагогічні працівники підвищують кваліфікацію та проходять стажування в Україні або за кордоном не рідше одного разу на п'ять років. В Університеті реалізуються власні програми підвищення кваліфікації (семінари, тренінги, вебінари, «круглі столи» тощо). Працівникам, які пройшли стажування або підвищення кваліфікації, видається відповідний документ
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Ресурсами для організації освітнього процесу за освітньою програмою є: стандарт вищої освіти; індивідуальний навчальний план; робочі програми навчальних дисциплін; програми навчальної, виробничої та інших видів практик; інші ресурси (підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до семінарських, практичних і лабораторних занять; завдання для самостійної роботи тощо). Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності дотримуються вимоги до кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Ефективному управлінню освітньою діяльністю сприяють: Єдина державна електронна база з питань освіти; пакет «Деканат», який включає модуль «Навчальний план», модуль «Навчальний процес» і модуль «Розклад»; система дистанційного навчання на платформі Moodle для організації самостійної роботи студентів; електронний архів; кампусна комп'ютерна мережа, яка складається з 2 корпоративних мереж, що включають 7 локальних мереж і 36 точок бездротового доступу до мережі Інтернет; інші інформаційні системи
Забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та	Публічність інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію забезпечується шляхом: оприлюднення інформації на офіційному веб-сайті Університету; розміщення інформації на інформаційних стендах; в інший спосіб відповідно до чинного законодавства

кваліфікацію	
Забезпечення дотримання академічної доброчесності	<p>Процедури та заходи забезпечення дотримання академічної доброчесності:</p> <p>розробка та введення в дію Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення плагіату в Університеті;</p> <p>проведення комплексу відповідних профілактичних заходів в Університеті;</p> <p>здійснення контролю за дотриманням академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі шляхом перевірки на плагіат, із використанням відповідної програми, кваліфікаційних робіт, дисертацій та авторефератів, монографій, підручників і посібників, рукописів статей і тез доповідей, курсових робіт (проектів) тощо;</p> <p>у разі виявлення академічного плагіату автори несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства</p>

Таблиця 4

Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання (15-25)	Компетентності																																
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+																				
2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+																			
3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+																		
4	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+				+																	
5	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+					+																
6	+	+	+	+	+	+	+		+	+							+																
7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+															
8	+	+	+	+	+	+	+		+	+										+													
9	+	+	+	+	+	+	+		+	+											+												
10	+	+	+	+	+	+	+		+	+												+											
11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+													+										
12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+									
13	+	+	+	+	+	+	+		+	+															+								
14	+	+	+	+	+	+	+		+	+																+							
15	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+																+					
16	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+																	+				
17	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+																			+			
18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+		
19	+	+	+	+	+	+	+		+	+																						+	

Таблиця 4.1

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

ППК та ОК	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43					
	ЗК01		+		+	+		+		+	+	+									+																											
ЗК02	+								+			+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+				+	+	+				+		+											
ЗК03										+		+				+		+	+	+			+	+							+	+		+										+				
ЗК04			+																																													
ЗК05	+					+																																										
ЗК06								+		+																																						
ЗК07		+					+					+	+	+			+		+					+		+	+	+					+	+	+	+					+							
ЗК08	+	+		+	+	+	+				+						+	+								+		+	+	+	+	+	+					+				+						
ЗК09											+											+								+							+					+						
ЗК10			+			+																																										
ЗК11																					+																											
ЗК12									+					+																																		
СК01						+		+						+		+						+					+	+				+																
СК02							+		+												+							+		+					+				+			+	+					

ОК п – обов'язковий компонент освітньої програми за розділом 2.1;
ЗК п – загальна компетентність за розділом 1.6 профілю освітньої програми;
СК п – спеціальна компетентність за розділом 1.6 профілю освітньої програми.

Таблиця 4.2.

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

ППРН та ОК	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20
ОК 1	+	+																		
ОК 2						+														
ОК 3	+																			
ОК 4	+																			
ОК 5																				
ОК 6	+	+																		
ОК 7	+																			
ОК 8		+																		
ОК 9		+														+				
ОК 10		+																	+	
ОК 11																			+	
ОК 12				+												+				
ОК 13			+																	
ОК 14		+										+								
ОК 15			+			+														
ОК 16						+	+		+											
ОК 17			+		+	+														
ОК 18																		+	+	
ОК 19					+														+	
ОК 20											+	+			+	+		+		
ОК 21						+	+		+									+		
ОК 22					+		+		+											
ОК 23			+		+	+														
ОК 24		+					+												+	
ОК 25		+			+						+									

ОК 26					+														+		
ОК 27		+	+			:+															
ОК 28			+			+	+	+						+	+						
ОК 29		+																		+	
ОК 30		+			+			+													
ОК 31		+	+			+															
ОК 32																					
ОК 33			+			+	+	+													
ОК 34				+	+	+															
ОК 35		+				+															
ОК 36		+	+		+																
ОК 37							+	+					+		+						
ОК 38			+		+			+													
ОК 39		+				+	+														
ОК 40								+			+			+	+						
ОК 41					+	+															
ОК 42			+			+															
ОК 43					+								+				+				+

Примітка:

ППРН та ОК – позначки програмних результатів навчання та освітніх компонентів;

ПРН к – результат навчання за розділом 1.7 профілю освітньої програми.