

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
АГРОЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 11 від "24" 06
2020 р. засідання вченої ради
ЖНАЕУ

Голова вченої ради
О. В. Скидан

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2020 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА

Другого (магістерського рівня) вищої освіти
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і
експертиза»
галузь знань 21 «Ветеринарна медицина»

Освітня кваліфікація: магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і
експертизи

ЖИТОМИР – 2020 р.

ЗМІСТ

1. Передмова.....	3
2. Загальна характеристика.....	4
3. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти.....	5
4. Перелік компетентностей випускника.....	19
5. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання.....	21
6. Форми атестації здобувачів вищої освіти.....	23
7. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення як осі вищої освіти.....	24

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» містить обсяг кредитів, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітньо-професійна програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» розроблена проектною групою у складі:

1. Соколюк В.М. доктор ветеринарних наук, професор кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни – гарант освітньої програми (**керівник проектної групи**)

2. Котелевич В.А. кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни – **член** проектної групи

3. Фурман С.В. кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни – **член** проектної групи

4. Лігоміна І.П. кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни – **член** проектної групи

Зовнішні стейкхолдери, залучені до розробки освітньої програми

П.І.Б.	Місце роботи, посада
Волківський Андрійович Ігор	Головне управління Держпродспоживслужби в Житомирській області, перший заступник начальника ГУДПСС в Житомирській області, кандидат ветеринарних наук
Мацейко Л.В.	Житомирська регіональна державна Лабораторія Держпродспоживслужби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів, в.о. завідувача відділу ветеринарно-санітарної експертизи
Стрельченко В.М.	Житомирська обласна державна лікарня ветеринарної медицини, начальник

II. Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Назва галузі знань	21 «Ветеринарна медицина»
Назва спеціальності	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Обмеження щодо форм навчання	Підготовка спеціалістів ветеринарної медицини проводиться заочною формою навчання
Освітня кваліфікація	Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 212_ «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» Освітня програма – освітньо-професійна програма 212_ «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Опис предметної області	<p>Об'єкт діяльності: система санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на гарантування безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів і кормів під час їх виробництва та обігу.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації(обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері. Теоретичний зміст предметної області ветеринарної гігієни, санітарної експертизи полягає в підготовці фахівця з розширеними компетенціями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.</p> <p>Методи, методики та технології: органолептичні, лабораторні та спеціальні (вірусологічні, бактеріологічні, хіміко-токсикологічні, патоморфологічні, паразитологічні, радіологічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності.</p>

	Інструменти та обладнання: інструменти, прилади, реактиви та інші знаряддя, необхідні для здійснення вірусологічних, бактеріологічних, патоморфологічних, хіміко-токсикологічних, радіологічних, паразитологічних та інших досліджень безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.
Академічні права випускників	Продовження освіти на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі після дипломної освіти.
Працевлаштування випускників	Випускники можуть працевлаштуватися за такими спеціальностями згідно з чинним законодавством Класифікатором професій(ДК 003:2010): Лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (кодКП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (кодКП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (кодКП – 2223.2).

III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного Ступеня вищої освіти

Обсяг освітньої програми у ЄКТС	На основі повної загальної середньої освіти – 360 кредитів ЄКТС, термін навчання 5 років 10 місяців; на основі ступеня молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра) – 300 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки 10 місяців
--	---

3.1. Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами) наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

**Перелік компонент освітньо-професійної програми зі спеціальності
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» ОС «Магістр»,
термін навчання 5 років і 10 місяців та їх логічна послідовність**

Код навчальної дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
Цикл загальної підготовки			
OK01	Латинська мова	4	залік
OK02	Неорганічна та органічна хімія	7	екзамен
OK03	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
OK04	Історія та культура України	4	залік
OK05	Фізичне виховання	5	залік, залік
OK06	Ділова іноземна мова	4	екзамен
OK07	Філософія	4	залік
OK08	Інформаційні технології	4	залік
OK 09	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4	залік
OK 10	Методологія та організація наукових досліджень	4	залік
Всього		44	
Цикл професійної підготовки			
OK11	Анатомія тварин	7	екзамен
OK12	Цитологія, гістологія та ембріологія тварин	6	екзамен
OK 13	Ветеринарна екологія	5	екзамен
OK 14	Біохімія тварин	6	екзамен
OK 15	Гігієна тварин та біоетика	6	курслова робота, екзамен
OK 16	Мікробіологія	5	екзамен
OK 17	Нормальна та патологічна фізіологія	7	залік
OK 18	Вірусологія	4	залік
OK 19	Ветеринарна санітарія	7	залік, курсова робота, екзамен
OK 20	Гігієна кормів, кормових добавок та преміксів	6	екзамен
OK 21	Етологія та благополуччя тварин	7	екзамен
OK 22	Паразитологія та інвазійні хвороби	7	залік, курсова робота, екзамен

ОК 23	Клінічна пропедевтика хвороб тварин	6	екзамен
ОК 24	Ветеринарна фармакологія та токсикологія	6	екзамен
ОК 25	Гігієна харчових продуктів	10	залік, курсова робота, екзамен
ОК 26	Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль	4	екзамен
ОК 27	Клінічна біохімія	6	екзамен
ОК 28	Внутрішні хвороби тварин	6	залік, екзамен
ОК 29	Епідеміологія	8	курслова робота, екзамен
ОК 30	Загальна і спеціальна хірургія	7	екзамен
ОК 31	Якість та безпечність харчових продуктів	10	залік, курсова робота, екзамен
ОК 32	Менеджмент здоров'я тварин	8	залік, екзамен
ОК 33	Патологічна морфологія	5	екзамен
ОК 34	Державний контроль харчових продуктів та офіційний аудит	8	екзамен
ОК 35	Товарознавство, стандартизація і сертифікація продукції тваринництва	5	екзамен
ОК 36	Імунологія	5	екзамен
ОК 37	Судова ветеринарна медицина	5	екзамен
ОК 38	Національне та міжнародне ветеринарне законодавство	5	екзамен
ОК 39	Ветеринарна репродуктологія	5	екзамен
ОК 40	Біотехнологія	5	екзамен
ОК 41	Ветеринарна деонтологія	5	екзамен
ОК 42	Ветеринарна юриспруденція	5	екзамен
Всього		197	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		241	
11. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
2.1. Цикл професійної підготовки			
ВБ 01	Основи фахової діяльності	4	залік
	Основи годівлі сільськогосподарських тварин		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 02	Біохімія продуктів тваринного та рослинного походження	4	залік
	Патоморфологічні методи дослідження		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 03	Гігієна дрібної рогатої худоби	5	залік
	Гігієна диких тварин і пернатої дичини		

	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 04	Санітарно-мікробіологічний контроль продуктів тваринного походження	4	залік
	Токсикоінфекції і токсикози		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 05	Біобезпека і біозахист	5	залік
	Кормові нутріцевтики		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 06	Ветеринарно-санітарна експертиза при зоонозах інфекційного походження	4	залік
	Ветеринарно-санітарна експертиза при зоонозах інвазійного походження		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 07	Хвороби молочної залози	4	залік
	Хіміко-токсикологічні методи дослідження харчових продуктів		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 08	Гігієна води та водопостачання	4	залік
	Органічне виробництво та продовольча безпека		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 09	Екотрофологія	4	залік
	Ветеринарно-санітарні заходи на підконтрольних підприємствах		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ10	Морфологія гідробіонтів	4	залік
	Оперативна хірургія		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 11	Техніка і методика ветсанекспертизи при хворобах гідробіонтів	4	залік
	Техніка і методика ветсанекспертизи при хворобах птахів та кролів		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 12	Інфекційні хвороби риб та птахів	4	залік
	Морфологія птахів		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 13	Порівняльна анатомія тварин	5	залік
	Основи превентивної медицини		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 14	Ветсанекспертиза продуктів бджільництва	5	залік
	Ветсанекспертиза напівфабрикатів, копченостей та кулінарних виробів		

	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 15	Міжнародні нормативи утримання та догляду тварин	5	залік
	Міжнародні стандарти на харчові продукти		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 16	Організація НАССР на галузевих підприємствах	4	залік
	Вимоги до організації діяльності продовольчих ринків		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 17	Біологічний контроль біопрепаратів	4	залік
	Комплектація галузевих лабораторій		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 18	Іноземна мова для спец. «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	4	залік
	Системи протидії біотероризму		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 19	Утилізація відходів тваринництва і птахівництва	4	залік
	Утилізація відходів на потужностях з виробництва харчових продуктів		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 20	Дезінфекція, дезінсекція та дезодорація на підконтрольних потужностях	4	залік
	Транскордонні хвороби тварин і людей		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
ВБ 21	Ветеринарний нагляд на державному кордоні і транспорті	5	залік
	Валідація та верифікація системою управління безпекою харчових продуктів		
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>		
Загальний обсяг вибірових компонент		90	
Загальний обсяг компонент I, II		331	
III. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
3.1. Навчальні практики			
НП 01	Гігієна тварин та біоетика	2	залік
НП 02	Ветеринарна санітарія	2	залік
НП 03	Гігієна кормів, кормових добавок і преміксів	2	залік

НП 04	Гігієна харчових продуктів	2	залік
НП 05	Паразитологія	1	залік
НП 06	Токсикологія	1	залік
НП 07	Ветеринарне інспектування	1	залік
НП 08	Ветеринарно-санітарна експертиза	2	залік
НП 09	Патологічна морфологія	1	залік
Всього		14	
3.2. Виробнича практики			
ВП 01	Виробнича практика	10	захист звіту
Всього		10	
IV. АТЕСТАЦІЯ			
ЄДКІ	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	1	захист
КР	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4	захист
Всього		5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		360	

Таблиця 3.2.

**Структурно-логічна схема послідовності вивчення компонент
освітньої програми зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза», ОС «Магістр», термін навчання 5 років 10
місяців**

Код навчальної дисципліни	Назва компоненти	Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг годин	Форма підсумкового контролю
1 семестр				
ОК 01	Латинська мова	4	120	залік
ОК 02	Неорганічна та органічна хімія	7	210	екзамен
ОК 03	Українська мова за професійним спрямуванням	4	120	екзамен
ОК 05	Фізичне виховання	4	120	залік
ОК 06	Ділова іноземна мова	4	120	екзамен
ОК 11	Анатомія тварин	7	210	екзамен
Всього		30	900	
2 семестр				
ОК 04	Історія та культура України	4	120	залік
ОК 05	Фізичне виховання	1	30	залік
ОК 07	Філософія	4	120	залік
ОК 08	Інформаційні технології	4	120	залік
ОК 12	Цитологія, гістологія та ембріологія тварин	6	180	екзамен
ОК 13	Ветеринарна екологія	5	150	екзамен
ОК 14	Біохімія тварин	6	180	екзамен
Всього		30	900	
3 семестр				
ОК 09	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4	120	залік
ОК 15	Гігієна тварин та біоетика	6	180	курсова робота, екзамен
ОК 16	Мікробіологія	5	150	екзамен
ОК 17	Нормальна та патологічна фізіологія	7	210	залік
ОК 18	Вірусологія	4	120	залік
ОК 19	Ветеринарна санітарія	4	120	залік
Всього		30	900	
4 семестр				
ОК 19	Ветеринарна санітарія	3	90	курсова робота, екзамен
ОК 20	Гігієна кормів, кормових	6	180	екзамен

	добавок та преміксів			
ОК21	Етологія та благополуччя тварин	7	210	екзамен
ВБ 01	Основи фахової діяльності	4	120	залік
	Основи годівлі сільськогосподарських тварин			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 02	Біохімія продуктів тваринного та рослинного походження	4	120	залік
	Патоморфологічні методи дослідження			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
НП 01	Навчальна практика «Гігієна тварин та біоетика»	2	60	залік
НП 02	Навчальна практика «Ветеринарна санітарія»	2	60	залік
НП 03	Навчальна практика «Гігієна кормів, кормових добавок і преміксів»	2	60	залік
Всього		30	900	
5 семестр				
ОК 22	Паразитологія та інвазійні хвороби	4	120	залік
ОК 23	Клінічна пропедевтика хвороб тварин	6	180	екзамен
ОК 24	Ветеринарна фармакологія та токсикологія	6	180	екзамен
ОК 25	Гігієна харчових продуктів	5	150	залік
ВБ 03	Гігієна дрібної рогатої худоби	5	150	залік
	Гігієна диких тварин і пернатої дичини			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 04	Санітарно-мікробіологічний контроль продуктів тваринного походження	4	120	залік
	Токсикоінфекції і токсикози			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
Всього		30	900	

6 семестр				
ОК 22	Паразитологія та інвазійні хвороби	3	90	курслова робота. екзамен
ОК 25	Гігієна харчових продуктів	5	150	курслова робота, екзамен
ОК 26	Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль	4	120	екзамен
ОК 27	Клінічна біохімія	6	180	екзамен
ОК 28	Внутрішні хвороби тварин	3	90	залік
ВБ 05	Біобезпека і біозахист	5	150	залік
	Кормові нутріцевтики			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
НП 04	Навчальна практика «Гігієна харчових продуктів»	2	60	залік
НП 05	Навчальна практика «Паразитологія»	1	30	залік
НП 06	Навчальна практика «Токсикологія»	1	30	залік
Всього		30	900	
7 семестр				
ОК 28	Внутрішні хвороби тварин	3	90	екзамен
ОК 29	Епідеміологія	8	240	курслова робота, екзамен
ОК30	Загальна і спеціальна хірургія	7	210	екзамен
ОК 31	Якість та безпечність харчових продуктів	4	120	залік
ВБ 06	Ветеринарно-санітарна експертиза при зоонозах інфекційного походження	4	120	залік
	Ветеринарно-санітарна експертиза при зоонозах інвазійного походження			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 07	Хвороби молочної залози	4	120	залік
	Хіміко-токсикологічні методи дослідження харчових продуктів			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
Всього		30	900	
8 семестр				

ОК 31	Якість та безпечність харчових продуктів	6	180	курслова робота, екзамен
ОК 32	Менеджмент здоров'я тварин	3	90	залік
ОК 33	Патологічна морфологія	5	150	екзамен
ОК 34	Державний контроль харчових продуктів та офіційний аудит	8	240	екзамен
ВБ 08	Гігієна води та водопостачання	4	120	залік
	Органічне виробництво та продовольча безпека			
	<i>Дисципліна (з каталог у університету)</i>			
НП 07	Навчальна практика «Ветеринарне інспектування»	1	30	залік
НП 08	Навчальна практика «Ветеринарно-санітарна експертиза»	2	60	залік
НП 09	Навчальна практика «Патологічна морфологія»	1	30	залік
Всього		30	900	
9 семестр				
ОК 10	Методологія та організація наукових досліджень	4	120	залік
ОК 32	Менеджмент здоров'я тварин	5	150	екзамен
ОК 35	Товарознавство, стандартизація і сертифікація продукції тваринництва	5	150	екзамен
ВБ 09	Екотрофологія	4	120	залік
	Ветеринарно-санітарні заходи на підконтрольних підприємствах			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 10	Морфологія гідробіонтів	4	120	залік
	Оперативна хірургія			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 11	Техніка і методика ветсанекспертизи при хворобах гідробіонтів	4	120	залік
	Техніка і методика ветсанекспертизи при			

	хворобах птахів та кролів <i>Дисципліна (з каталог у університету)</i>			
ВБ 12	Інфекційні хвороби риб та птахів Морфологія птахів <i>Дисципліна (з каталог у університету)</i>	4	120	залік
Всього		30	900	
10 семестр				
ОК 36	Імунологія	5	150	екзамен
ОК 37	Судова ветеринарна медицина	5	150	екзамен
ОК 38	Національне та міжнародне ветеринарне законодавство	5	150	екзамен
ВБ 13	Порівняльна анатомія тварин Основи превентивної медицини <i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>	5	150	залік
ВБ 14	Ветсанекспертиза продуктів бджільництва Ветсанекспертиза напівфабрикатів, копченостей та кулінарних виробів <i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>	5	150	залік
ВБ 15	Міжнародні нормативи утримання і догляду тварин Міжнародні стандарти на харчові продукти <i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>	5	150	залік
Всього		30	900	
11 семестр				
ОК 39	Ветеринарна репродуктологія	5	150	екзамен
ОК 40	Біотехнологія	5	150	екзамен
ВБ 16	Організація НАССР на галузевих підприємствах Вимоги до організації діяльності продовольчих ринків <i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>	4	120	залік

ВБ 17	Біологічний контроль біопрепаратів	4	120	залік
	Комплектація галузевих лабораторій			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 18	Іноземна мова для спец. «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	4	120	залік
	Системи протидії біотироризму			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 19	Утилізація відходів тваринництва і птахівництва	4	120	залік
	Утилізація відходів на потужностях з виробництва харчових продуктів			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
ВБ 20	Дезінфекція, дезінсекція та дезодорація на підконтрольних потужностях	4	120	залік
	Транскордонні хвороби тварин і людей			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
Всього		30	900	
12 семестр				
ОК 41	Ветеринарна деонтологія	5	150	екзамен
ОК 42	Ветеринарна юриспруденція	5	150	екзамен
ВБ 21	Ветеринарний нагляд на державному кордоні і транспорті	5	150	залік
	Валідація та верифікація системою управління безпекою харчових продуктів			
	<i>Дисципліна (з каталогу університету)</i>			
Всього		15	450	
ВП	Виробнича практика	10	300	звіт
ЄДКІ	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	1	30	екзамен
КР	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4	120	

Всього	15	450	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	360	10800	

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

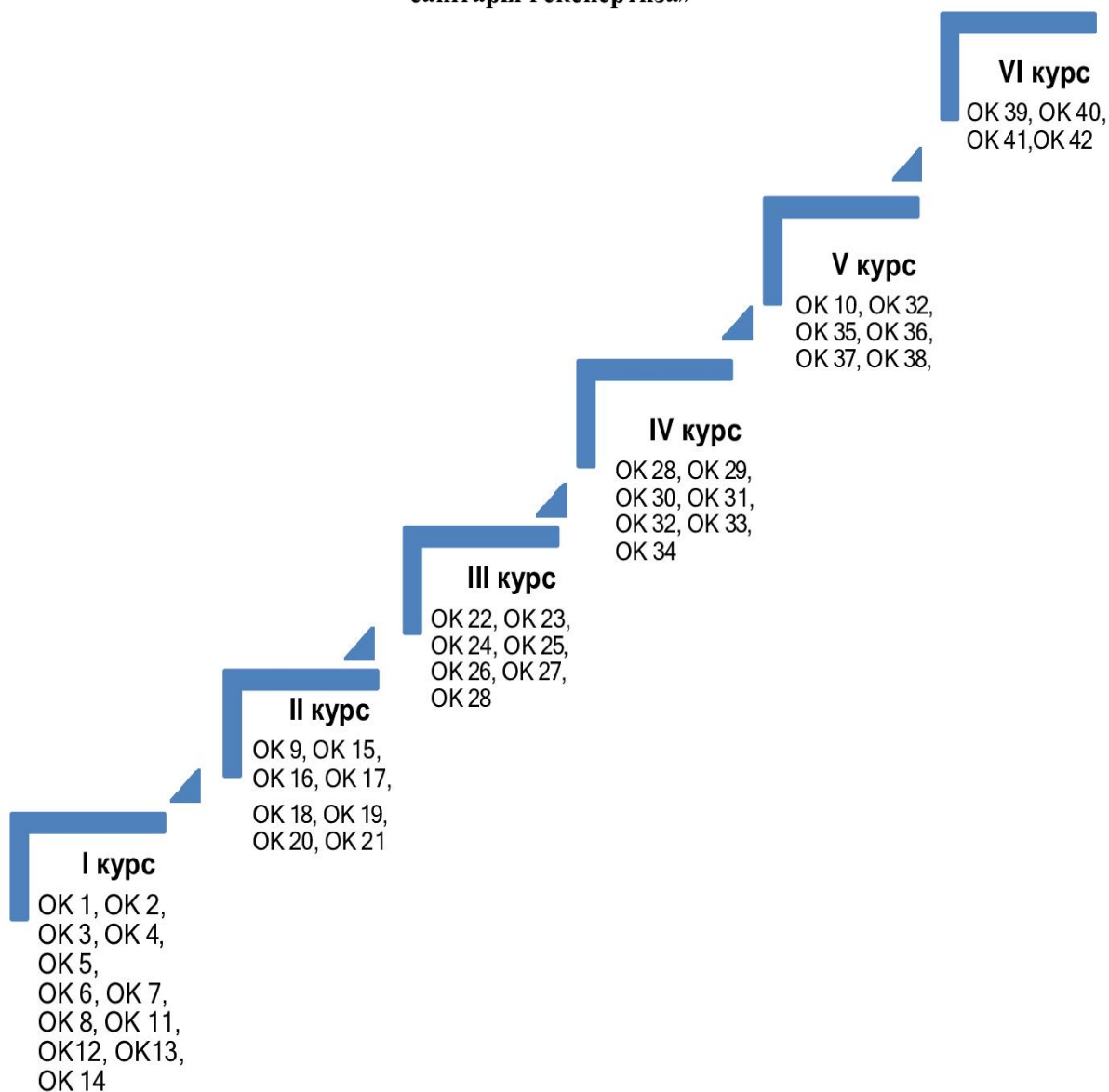


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

IV. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій а характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності	<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 компетентності	<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> <p>СК 03. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль до тримання вимог перед забійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити після забійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.</p> <p>СК 04. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.</p> <p>СК 05. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>СК 06. Здатність застосовувати методики і процедури</p>

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 імпортерів.

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 із 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 організувати 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 та проводити їхнє санітарне оцінювання.

СК 14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

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.

СК 16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

СК 17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну

	<p>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>
--	---

V. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

Результати навчання	<p>РН 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>РН 02. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.</p> <p>РН 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>РН 04. Володіти методами та методиками перед забійного огляду, гуманного забою тварин, проведення після забійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.</p> <p>РН 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>РН 06. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>РН 07. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів,</p>
----------------------------	---

	<p>побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>РН 08. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю під контрольних 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.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.</p> <p>РН11. Володіти знаннями та практичними уміннями, 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 гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйце продуктів 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).</p> <p>РН12. 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.</p> <p>РН13. 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.</p> <p>РН14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарної санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими</p>
--	--

	<p>продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p> <p>РН15. 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.</p> <p>РН16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.</p> <p>РН 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>РН18. 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.</p> <p>РН19. 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, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетикипід час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.</p>
--	--

VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<p>Форми атестації здобувачів вищої освіти</p>	<p>Атестація проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту(демонстрації) кваліфікаційної роботи</p>
<p>Вимоги до кваліфікаційної роботи</p>	<p>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, утому числі некоректних текстових запозичень. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.</p>

VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

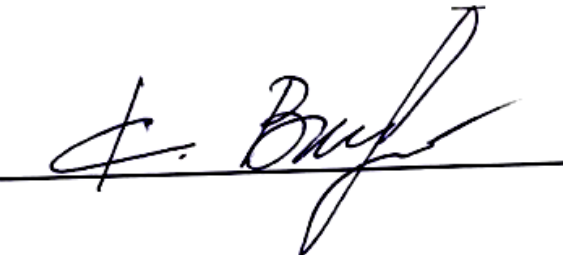
<p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти</p>	
<p>Принципи та процедури забезпечення якості вищої освіти</p>	<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, «круглістоли» 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	Ефективному управлінню освітньою діяльністю сприяють: – Єдина державна електронна база з питань освіти; – пакет «Деканат», який включає модуль

<p>управління освітнім процесом</p>	<p>«Навчальний план», модуль «Навчальний процес», модуль «Розклад»;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 точоко-бездротового доступу до мережі Інтернет; – інші інформаційні системи
<p>Забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію</p>	<p>Публічність інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію забезпечується шляхом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оприлюднення інформації на офіційному веб-сайті Університету; – розміщення інформації на інформаційних стендах; – в інший спосіб відповідно до чинного законодавства
<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності</p>	<p>Процедури та заходи забезпечення дотримання академічної доброчесності:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розробка та введення в дію Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення плагіату в Університеті; – проведення комплексу від повідних профілактичних заходів в Університеті; – 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 тезів доповідей, курсових робіт (проектів) тощо; – у разі виявлення академічного плагіату автори несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства

OK 16						+											+			
OK 17			+	+																
OK 18					+							+						+	+	
OK 19										+						+		+		
OK 20						+	+					+								
OK 21	+									+										+
OK 22				+	+															
OK 23					+														+	
OK 24						+	+													
OK 25				+		+								+	+					
OK 26			+			+	+													
OK 27					+														+	
OK 28				+	+															
OK 29				+	+				+											
OK 30				+	+														+	
OK 31						+	+					+				+				
OK 32					+														+	+
OK 33				+	+										+		+			
OK 34									+		+	+								
OK 35															+	+				
OK 36					+					+									+	
OK 37				+		+											+			

													+		+		+		
OK 38																			
OK 39		+																	+
OK 40		+																	+
OK 41		+																	+
OK 42		+											+		+		+		
OK 43																			

Гарант освітньої програми  **Василь СОКОЛЮК**