

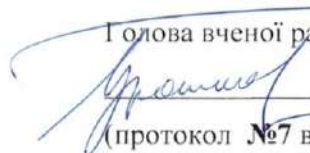
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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”
кваліфікація: Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і
експертизи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

 Михайло БРОШКОВ
(протокол №7 від «30» січня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2020 р.

Ректор

  Михайло БРОШКОВ
(наказ № 23 від «03» лютого 2020 р.)

Місто Одеса 2020р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-наукової програми
«ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

1. Науково-методична рада: *протокол № 1 від «28» січня 2020 р.*

В.о. керівника навчально-методичного відділу


Юлія СОКОЛОВА  «28» *січня* 2020 р.

2. Вчена рада факультету ветеринарної медицини та біотехнологій:

Протокол № 5 від «20» грудня 2019 р.

Голова вченої ради

Олег УШАКОВ

 «20» *грудня* 2019 р.

Розробники:

1. Керівник проектної групи

Тарасенко Людмила Олексіївна, завідувач кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, д.вет.н., професор


 «20» *грудня* 2019 р.

Члени проектної групи:

2. *Решетніченко Олександр Петрович*, директор навчально-наукового інституту біотехнологій та аквакультури, д.с-г.н., професор

 «20» *грудня* 2019 р.

3. *Хіміч Марія Сергіївна*, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, к.вет.н., доцент

 «20» *грудня* 2019 р.

ЗМІСТ

1.	Загальні положення.....	4
2.	Позначення і скорочення.....	6
3.	Профіль освітньої-професійної програми.....	6
4.	Перелік компонент освітньо-професійної програми.....	13
5.	Форма атестація здобувачів вищої освіти.....	15
6.	Матриця відповідності програмних компетентностей компетентам освітньо-професійної програми	16
7.	Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми.....	17
	Перелік використаних документів, на яких базується освітньо-професійна програма.....	18

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма (ОПП) – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Компетентність визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти.

Результати навчання – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти.

Другий (магістерський) рівень має передбачати здобуття особою поглиблених теоретичних та/або практичних знань, умінь, навичок за обраною спеціальністю (чи спеціалізацією), загальних засад методології наукової та/або професійної діяльності, інших компетентностей, достатніх для ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності.

На підставі цих положень прийнята (за термінологією Закону України «Про вищу освіту») така *структура освітньої програми*:

- 1) обсяг та термін навчання магістрів;
- 2) загальні компетенції;
- 3) професійні компетентності за спеціальністю;
- 4) перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньої програми;
- 5) вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітня програма використовується для:

- проведення ліцензійної та акредитаційних експертиз на провадження освітньої діяльності зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, інспектування освітньої діяльності за спеціальністю;
- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування індивідуальних планів студентів;
- формування програм навчальних дисциплін, практик, змісту індивідуальних завдань;
- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- атестації магістрів спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів вищої освіти.

Користувачі освітньої програми:

- здобувачі вищої освіти, які навчаються в Одеському державному аграрному університеті (Університету);
- викладачі Університету, які здійснюють підготовку магістрів спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»;
- Екзаменаційна комісія спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»;
- Приймальна комісія Університету.

2. ПОЗНАЧЕННЯ І СКОРОЧЕННЯ

У цьому документі використані наступні позначення і скорочення:

- ЄКТС** – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (англ. European Credit Transfer and Accumulation System);
- ОПП** – освітньо-професійна програма;
- ОЗП** – позначення циклу загальної підготовки обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми;
- ОПП** – позначення циклу професійної підготовки обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми;
- ВПП** – позначення циклу професійної підготовки вибіркової компоненти освітньо-професійної програми;

3. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Одеський державний аграрний університет Факультет ветеринарної медицини та біотехнологій Кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра 90 кредитів ЄКТС; термін навчання – 1 роки 4 місяці*
Наявність акредитації	МОН України, сертифікат серія УД № 16010679, термін дії до 01 липня 2024 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл; EQF-LLL – рівень 7; НРК України – восьмий кваліфікаційний рівень
Передумови	Наявність освітнього ступеня «Бакалавр»*
Мова(и) викладання	Українська

Термін дії освітньої програми	6 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://osau.edu.ua/
2. Мета освітньо-наукової програми	
<p>Метою програми є підготовка висококваліфікованих і професійних лікарів з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи здатних вирішувати наукові задачі та питання щодо контролю санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання та реалізації (обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, , ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, репродуктивного матеріалу, а також здійснювати державний контроль за показниками їх та якості та безпеки.</p>	
3. Характеристика освітньо-наукової програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань «Ветеринарна медицина» Спеціальність «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	Програма пропонує комплексний підхід до вирішення сучасних ветеринарних, санітарно-гігієнічних проблем на локальному, регіональному та національному рівнях. Дисципліни та розділи програми засновані на теоретичних знаннях, які тісно пов'язані з практичними навичками. Програма спрямована на забезпечення теоретичної, практичної та наукової підготовки висококваліфікованих кадрів, які б набули глибоких міцних знань для виконання професійних завдань науково-дослідницького та інноваційного характеру. Програма дозволяє студентам набути необхідних навичок в галузі ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів.
Основний фокус освітньої програми	Акцент на здобуті теоретичних знань і формуванні практичних навичок з організації загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва продукції тваринництва, забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції, здійснення ветеринарно-санітарної експертизи та контролю за якістю харчових продуктів та кормів, організацією ветеринарно-санітарного контролю за видаленням, обробкою та утилізацією відходів з об'єктів ветеринарно-санітарного нагляду.
Особливості та відмінності	Акцент на глибоких знаннях в області ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, включаючи проведення науково-дослідних робіт з даної тематики
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Основними місцями роботи фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи є Міністерства і відомства України, структурні підрозділи органів державної влади, управління Держпродспоживслужби та її територіальні органи; регіональна служба ветеринарного контролю на державному кордоні України та транспорті; Збройні сили України, Національна гвардія України, Національна поліція України (підсобні господарства, розплідники тварин); науково-дослідні установи, випробувальні центри; навчальні заклади I-IV рівнів акредитації тощо; науково-дослідні установи судових експертиз України; установи Держстандартметрології; вітчизняні та іноземні фірми і

представництва, комерційні структури, які працюють у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють державний і внутрішній (власний контроль) гігієнічних вимог в умовах ферм (тваринницьких потужностей) під час виробництва, переробки, транспортування, зберігання та реалізації харчових продуктів і кормів; застосовують ризик-орієнтований підхід на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів (потужності з виробництва м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, риби і рибопродуктів, бойні, забійно-санітарні пункти, птахокомбінати, птахобойні, рибодобувні судна, цехи з виготовлення напівфабрикатів, холодильники, холодокомбінати, потужності з виробництва кормів тощо); підприємства з виробництва ветеринарних препаратів, субстанцій, підприємства з виробництва та зберігання готових кормів, кормових добавок та преміксів для тварин; утилізаційні ветеринарно-санітарні заводи; штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів, засобів ветеринарної медицини, засобів догляду за тваринами та побічних продуктів, запобігання забрудненню довкілля через об'єкти санітарних заходів, дотримання вимог санітарного законодавства, виконання фітосанітарних заходів, обігу пестицидів та агрохімікатів, використання біологічних контрольних організмів, а також державний контроль на агропродовольчих ринках, торговельних мережах (магазини, супермаркети, продовольчі склади, оптові бази), в зонах промислу тварин (мисливські господарства), а також на шкіряно-хутрових заводах; віваріях; у центрах утримання безпритульних домашніх і диких тварин; зоопарках, заповідниках, заказниках тощо.

Лікар з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи має можливість працювати на потужностях, в організаціях та установах різної форми власності згідно Національного класифікатора України (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO:2008):

- лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (2223.2);
- лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (2223.2);
- лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (2223.2);
- начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (1229.3);
- головний інспектор державного контролю (1229.1);
- головний державний аудитор (1229.1);
- молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1);
- науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1);
- асистент (2310.2);
- викладач вищого навчального закладу (2310.2);
- директор лабораторії (1210.1),
- завідувач лабораторії (1229.4);
- директор (начальник, інший керівник) підприємства (1210.1)

Подальше навчання	<p>За освітніми програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» або спорідненої галузі.</p> <p>Перепідготовка та набуття іншої спеціальності у галузі 21 «Ветеринарна медицина»</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять, тренінгів; самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, консультації зі викладачами, підготовка магістерської роботи; організація круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення студентів до участі в проектних роботах, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах. Застосовуються інноваційні технології електронного навчання.</p>
Оцінювання	<p>Поточний та рубіжний контроль; заліки та іспити з дисциплін загальної та професійної підготовки (у вигляді комп'ютерного тестування, письмово чи усно), захист курсових робіт, практик, кваліфікаційної роботи.</p> <p>Апробація результатів досліджень на науково-практичних конференціях, публікація результатів досліджень.</p>
6. Програмні компетентності та результати навчання	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів при здійсненні професійної діяльності.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність. 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою. 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 7. Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). 8. Здатність працювати в міжнародному контексті та розуміти структуру взаємодії державної служби ветеринарної медицини з міжнародними партнерами. 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. 10. Прагнення до збереження довкілля.
Фахові компетентності (ФК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію. 2. Здатність володіти методиками роботи з національними і

міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

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

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

6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

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

9. 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 (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

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

11. Організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх

	<p>дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.</p> <p>14. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p> <p>16. Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності 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>17. Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <p>18. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, безпечності кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей.</p> <p>20. Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо.</p>
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>3. 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 післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності.</p> <p>4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>5. Проводити відбір, консервування, пакування і</p>

пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

7. Застосовувати знання та практичні навички щодо основ організації ветеринарної справи, справочинства, ветеринарної деонтології, психології.

8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.

9. Здійснювати стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.

11. Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

12. Обґрунтовувати доцільність організації та проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, зокрема на агропродовольчих ринках, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, побічних продуктів, тварин тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами.

13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

	<p>14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.</p> <p>15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження; збором, утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.</p> <p>17. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог за технологічними процесами первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, а також здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p> <p>18. Здійснювати судово-ветеринарну експертизу у випадках, передбачених чинним законодавством та гарантувати достовірність її результатів.</p> <p>19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>20. Забезпечувати об'єктивність та достовірність проведення ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також дотримання належного санітарного стану тваринницьких об'єктів, зберігання кормів і кормових добавок, експлуатацією технологічного обладнання.</p> <p>21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.</p>
7. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, задіяні до викладання лекцій професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності мають наукові ступені та вчені звання.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальний процес забезпечено учбовими приміщеннями, комп'ютерними та спеціалізованими лабораторіями, базами практик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторських розробок професорсько-викладацького складу
8. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки

Міжнародна кредитна мобільність	Можлива у подальшому
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Особливість ОП: вивчення української (російської) як іноземної в кількості 20-25 кредитів.

4. ПЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

4.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

№	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти		
		обовязкові компоненти ОПП	вибіркові компоненти ОПП	Всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки	19 (28,36%)	0	19 (21,11%)
2.	Цикл професійної підготовки	48 (71,64%)	23 (19,17%)	71 (78,88%)
Всього за весь термін навчання		67 (74,4%)	23 (25,6%)	90 (100%)

4.2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ				
1.1. Цикл загальної підготовки				
ОЗП 01	Педагогіка вищої школи	90	3	екзамен
ОЗП 02	Наукова іноземне мова	120	4	екзамен
ОЗП 03	Філософія науки	90	3	залік
ОЗП 04	Охорона праці в галузі та цивільний захист	90	3	залік
ОЗП 05	ІТ-технології у галузі	90	3	залік
ОЗП 06	Методика та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	90	3	залік
Усього за циклом		570	19	
1.2. Цикл професійної підготовки (шифр – ОПП)				
ОПП 01	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	120	4	екзамен
ОПП 02	Гігієна кормів і кормових добавок	120	4	екзамен
ОПП 03	Гігієна рослинних харчових продуктів	135	4,5	залік
ОПП 04	Гігієна аквакультури	120	4	екзамен
ОПП 05	Гігієна молока і молочних продуктів	120	4	екзамен
ОПП 06	Гігієна продуктів тваринного походження	105	3,5	екзамен
ОПП 07	Судова ветеринарно-санітарна експертиза	90	3	залік
ОПП 08	Курсова робота «Гігієна харчових продуктів і продовольчої сировини»	90	3	залік

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОПП 09	Практика за видами:			
ОПП 09.1	Навчальна практика «Гігієна і контроль якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини»	6	180	залік
ОПП 09.2	Виробнича практика	7,5	225	залік
ОПП 10	Виконання кваліфікаційної роботи	3	90	
ОПП 11	Атестація	1,5	45	
Всього за циклом		1440	48	
Разом обов'язкові компоненти спеціальності		2010	67	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ				
2.2.1. Цикл професійної підготовки «Блок – 1»				
ВПП 1.1	Вибіркова компонента 1	120	4	залік
ВПП 1.2	Вибіркова компонента 2	180	6	екзамен
ВПП 1.3	Вибіркова компонента 3	120	4	екзамен
ВПП 1.4	Вибіркова компонента 4	90	3	залік
ВПП 1.5	Вибіркова компонента 4	90	3	залік
ВПП 1.6	Вибіркова компонента 5	90	3	залік
Разом вибіркові компоненти спеціальності		690	23	
РАЗОМ ЗА ОПП		2700	90	

4.3. Структурно-логічна схема підготовки магістрів

Позначення:

Обов'язкові компоненти спеціальності

ОЗП | цикл загальної підготовки

ОПП | цикл професійної підготовки

Вибіркові компоненти спеціальності

ВПП | Вибіркові дисципліни

Семестри

I	II	III
Наукова іноземна мова		ІТ-технології у галузі
Гігієна рослинних харчових продуктів	Педагогіка вищої школи	Гігієна молока і молочних продуктів
Гігієна кормів і кормових добавок	Філософія науки	Гігієна продуктів тваринного походження
Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	Охорона праці в галузі та цивільний захист	Курсова робота «Гігієна харчових продуктів і продовольчої сировини»
Гігієна аквакультури	Методика та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	Судова ветеринарно-санітарна експертиза
Вибіркова дисципліна 1	Вибіркова дисципліна 2	Вибіркова дисципліна 4
Вибіркова дисципліна 3		Вибіркова дисципліна 5
	Навчальна практика «Гігієна і контроль якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини»	Вибіркова дисципліна 6
	Виробнича практика	Виконання кваліфікаційної роботи
		Атестація

5. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація осіб, які здобувають ступінь магістра – це встановлення фактичної відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача вищої освіти, який навчається за освітньою програмою, вимогам стандартів вищої освіти. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація випускників спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження їм ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації «Лікар з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи».

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про ветеринарну медицину» № 2498-12 від 25 червня 1992 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>
2. Закон України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 1 липня 2014 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
3. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» № 222-19 від 2 березня 2015 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/222-19>.
4. Закон України «Про освіту» №2145-19 від 5 вересня 2017 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23 грудня 1997 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
6. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. – (Національний класифікатор України).
7. Класифікатор професій : ДК 003:2010. – На заміну ДК 003:2005 ; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України).
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: проект МОН України. [Електронний ресурс] Режим доступу: (<http://mon.gov.ua/citizens/zv'yazki-z-gromadskistyu/gromadske-obgovorennya2016.html>).
9. Наказ МОН України від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29 квітня 2015 року № 266». [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua>.
10. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А.В. Ставицький, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. ISBN 978-966-2432-22-0.
11. Постанова КМУ від 30.12.2015 №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua>. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002 р. № 178/2002, що встановлює загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.
12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. – К. : Ленвіт, 2006. – 35 с. ISBN 966-7043-96-7.