

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”  
освітня кваліфікація: Магістр з ветеринарної гігієни,  
санітарії і експертизи

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

 Михайло БРОШКОВ  
(протокол № 9 від «01» квітня 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2022р.

Ректор  Михайло БРОШКОВ

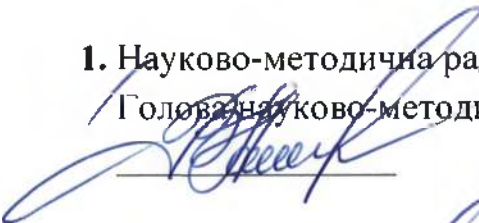
(наказ № \_\_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 р.)



Місто Одеса 2022 р.

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

1. Науково-методична рада: протокол № 4 від «31» березня 2022 р.  
Голова науково-методичної ради

  
Інна МАЛЕЦЬКА «31» березня 2022 р.

2. Сектор моніторингу якості освіти навчально-методичного відділу:  
Керівник навчально-методичного відділу

  
Вячеслав СЕДОВ «31» березня 2022 р.

3. Вчена рада факультету ветеринарної медицини:  
Протокол № 7 від «28» березня 2022 р.

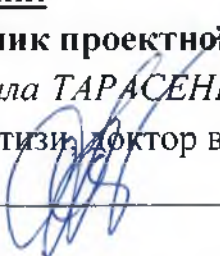
Голова вченої ради

  
Катерина РОДІОНОВА «28» березня 2022 р.

**Розробники:**

1. Керівник проектної групи

Людмила ТАРАСЕНКО – завідувач кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, доктор ветеринарних наук, професор

  
«28» березня 2022 р.

**Члени проектної групи:**

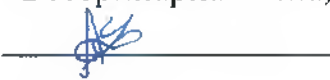
2. Катерина РОДІОНОВА – декан факультету ветеринарної медицини, кандидат ветеринарних наук, доцент

  
«28» березня 2022 р.

3. Марія ХІМИЧ – доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, кандидат ветеринарних наук, доцент

  
«28» березня 2022 р.

4. Олександр УРСАКІ – здобувач вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

  
«28» березня 2022 р.

**Стейкхолдери:**

1. Дмитро МАТУЛЯК – директор Фермерського господарства СТОВ  
“Агрофірма Петродолинське”

\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 року

## ЗМІСТ

1	Профіль освітньої-професійної програми.....	5
2	Перелік компонент освітньої-професійної програми.....	13
3	Форма атестація здобувачів вищої освіти.....	14
4	Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої-професійної програми .....	15
5	Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої-професійної програми.....	16
	Перелік використаних документів, на яких базується освітньо-професійна програма.....	17

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-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 Кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Освітня кваліфікація	Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Професійна(і) кваліфікація(і)	
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	МОН України, сертифікат серія УД № 16010679, термін дії до 01 липня 2024 р.
Цикл/рівень	НПК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – рівень 7
Передумови	Наявність ступеня бакалавра (спеціаліста / магістра) галузі знань 21 “Ветеринарна медицина”
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://osau.edu.ua/">http:// osau.edu.ua/</a>
<i>2. Мета освітньо-професійної програми</i>	
<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>	
<i>3. Характеристика освітньо-професійної програми</i>	
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 здобувачам освіти набути необхідних навичок в галузі ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів.
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	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.
<b>Особливості та відмінності</b>	Акцент на глибоких знаннях в області ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, включаючи проведення науково-дослідних робіт з даної тематики
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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); науково-дослідні установи, випробувальні центри; навчальні заклади I-IV рівнів акредитації тощо; науково-дослідні установи судових експертиз України; утилізаційні ветеринарно-санітарні заводи; 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

	<p>виготовлення напівфабрикатів, холодильники, холодокомбінати, потужності з виробництва кормів тощо); підприємства з виробництва та зберігання готових кормів, кормових добавок та преміксів для тварин; засобів догляду за тваринами та побічних продуктів, а також державний контроль на агропродовольчих ринках, торговельних мережах (магазини, супермаркети, продовольчі склади, оптові бази), в зонах промислу тварин (мисливські господарства) тощо.</p> <p>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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лікар ветеринарної медицини із громадського здоров'я (код КП – 2223.2);</li> <li>• головний лікар ветеринарної медицини (код КП – 1237.1);</li> <li>• лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2);</li> <li>• лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2);</li> <li>• лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2);</li> <li>• начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (код КП – 1229.3);</li> <li>• головний інспектор державного контролю (код КП – 1229.1);</li> <li>• головний державний аудитор (код КП – 1229.1);</li> <li>• молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (код КП – 2223.1);</li> <li>• науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1);</li> <li>• асистент (2310.2);</li> <li>• викладач вищого навчального закладу (2310.2);</li> <li>• директор лабораторії (1210.1);</li> <li>• завідувач лабораторії (1229.4);</li> <li>• директор (начальник, інший керівник) підприємства (1210.1)</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження освіти на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять, тренінгів; самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, консультації зі викладачами; організація круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення здобувачів вищої освіти до участі в проектних роботах, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах.

	Застосовуються інноваційні технології електронного навчання.
<b>Оцінювання</b>	Відповідно до положення про систему оцінювання – поточний, модульний (рубіжний) та підсумковий контроль, які здійснюються у вигляді комп'ютерного тестування, письмово чи усно, захист курсових робіт, практик. Апробація результатів досліджень на науково-практичних конференціях, публікація результатів досліджень.
<b>6. Програмні компетентності та результати навчання</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</li> <li>2 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>3 Знання та розуміння предметної галузі та професії.</li> <li>4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</li> <li>5 Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</li> <li>6 Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>7 Здатність приймати обґрунтовані рішення.</li> <li>8 Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).</li> <li>9 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> </ol>
<b>Фахові компетентності (ФК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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.</li> <li>2 Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.</li> <li>3 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.</li> <li>4 Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.</li> <li>5 Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</li> <li>6 Здатність застосовувати методики і процедури щодо</li> </ol>



виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

- 7 Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.
- 8 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.
- 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 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 Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- 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).
- 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.
- 14 Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.
- 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.
- 16 Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.
- 17 Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

	<p>18 Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>19 Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.</p> <p>20 Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.</p>
<p><b>Програмні результати навчання</b></p>	<p>1 Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.</p> <p>2 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>3 Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.</p> <p>4 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>5 Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>6 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> <p>7 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.</p> <p>8 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</p>

тощо.

- 9 Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- 10 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 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).
- 11 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.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.
- 15 Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.
- 16 Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів

	<p>тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>17 Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва.</p> <p>18 Здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.</p> <p>19 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 біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.</p>
<b>7. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Науково-педагогічні працівники, задіяні до викладання лекцій професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності мають наукові ступені та/або вчені звання та відповідність ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Освітній процес забезпечено навчальними приміщеннями, комп'ютерними та спеціалізованими лабораторіями, базами практик.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторських розробок професорсько-викладацького складу
<b>8. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки. Відповідно до положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можлива у подальшому
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Не передбачено

## 2. ПЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>				
<b>1.1. Компоненти загальної підготовки</b>				
ОЗ 01	Методологія та методика наукових досліджень	90	3	залік
ОЗ 02	Педагогіка вищої школи	90	3	екзамен
ОЗ 03	Філософія науки	90	3	екзамен
<b>Всього за циклом</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	
<b>1.2. Компоненти професійної підготовки (шифр – ОПП)</b>				
ОП 01	Правове регулювання у сфері якості і безпеки харчових продуктів	150	5	екзамен
ОП 02	Управління якістю і безпекою харчових продуктів	90	3	екзамен
ОП 03	Ветеринарно-санітарне інспектування рослинних харчових продуктів	90	3	залік
ОП 04	Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів	90	3	залік
ОП 05	Токсикологія харчових продуктів	90	3	залік
ОП 06	Ветеринарно-санітарне інспектування молока і молочних продуктів	150	5	екзамен
ОП 07	Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою	240	8	екзамен
ОП 08	Методи аналізу показників якості та безпеки харчових продуктів	90	3	залік
ОП 09	Ветеринарно-санітарне інспектування гідробіотів	180	6	екзамен
ОП 10	Навчальна практика «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів»	180	6	залік
ОП 11	Виробнича практика	225	7,5	залік
ОП 12	Атестація	135	4,5	ЄДКІ
<b>Всього за циклом</b>		<b>1710</b>	<b>57</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>1980</b>	<b>66</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>				
<b>2.1. Компоненти загальноуніверситетського каталогу</b>				
ВЗ 01	Вибіркова дисципліна 1	90	3	залік
ВЗ 02	Вибіркова дисципліна 2	90	3	залік
<b>Всього за каталогом</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	
<b>2.2. Компоненти професійного каталогу</b>				
ВП 01	Вибіркова дисципліна 1	90	3	залік
ВП 02	Вибіркова дисципліна 2	90	3	залік
ВП 03	Вибіркова дисципліна 3	120	4	залік
ВП 04	Вибіркова дисципліна 4	120	4	залік
ВП 05	Вибіркова дисципліна 5	120	4	залік
<b>Всього за каталогом</b>		<b>540</b>	<b>18</b>	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент</b>		<b>690</b>	<b>24</b>	
<b>РАЗОМ ЗА ОПП</b>		<b>2700</b>	<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема підготовки здобувачів

Позначення:

### Обов'язкові компоненти ОПП

ОЗ Компоненти загальної підготовки

ОП Компоненти професійної підготовки

### Вибіркові компоненти ОПП

ВЗ Компоненти загальноуніверситетського каталогу

ВП Компоненти професійного каталогу

### Семестри

I	II	III
Методологія та методика наукових досліджень	Педагогіка вищої школи	Вибіркова дисципліна 2
Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів	Філософія науки	Виробнича практика
Управління якістю і безпечністю харчових продуктів	Вибіркова дисципліна 1	Виконання кваліфікаційної роботи
Ветеринарно-санітарне інспектування молока і молочних продуктів	Методи аналізу показників якості та безпечності харчових продуктів	
Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою		Атестація
Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів	Ветеринарно-санітарне інспектування гідробіонтів	
Ветеринарно-санітарне інспектування рослинних харчових продуктів	Навчальна практика "Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів"	Вибіркова дисципліна 3
Токсикологія харчових продуктів	Вибіркова дисципліна 1	Вибіркова дисципліна 4
	Вибіркова дисципліна 2	Вибіркова дисципліна 5

## 3. 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 стандарту вищої освіти України за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Атестація проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження їм ступеня магістра з присвоєнням освітньої кваліфікації «Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи».

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Компетентності																													
	Загальні										Фахові																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОЗ 01	+				+	+				+					+	+							+	+						
ОЗ 02	+	+		+		+	+	+	+																					
ОЗ 03	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+			+		+		+	+	+	+		+						+
ОП 01		+	+				+	+			+	+		+			+	+	+											
ОП 02	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+						+					
ОП 03	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+			+				+	+	+	+		+						+
ОП 04	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+			+								+							+
ОП 05	+	+	+		+		+	+	+	+	+				+	+		+				+	+	+						+
ОП 06	+	+	+							+								+		+	+		+				+			+
ОП 07		+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+			+			+	+				
ОП 08	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+			+	+									+					+
ОП 09	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+			+				+					+						
ОП 10	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+		+		+		+	+
ОП 11	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+		+			+	+	+
ОП 12	+	+		+					+		+		+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)  
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Шифр	Програмні результати навчання																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОЗ 01		+	+		+	+		+			+			+		+	+	+	
ОЗ 02	+																		
ОЗ 03	+																		
ОП 01	+	+		+			+		+		+		+		+				+
ОП 02	+	+	+			+						+						+	
ОП 03		+			+	+			+	+		+						+	
ОП 04	+				+					+								+	
ОП 05		+			+	+	+			+		+						+	
ОП 06	+	+			+	+		+		+	+		+						
ОП 07	+		+		+	+				+		+	+	+				+	
ОП 08					+													+	
ОП 09	+	+			+					+						+		+	
ОП 10			+		+	+			+	+	+	+	+						
ОП 11		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+				+		+
ОП 12	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+



## ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

1. Класифікатор професій: ДК 003:2010. (Національний класифікатор України). [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
2. Класифікація видів економічної діяльності: ДК 009:2010. (Національний класифікатор України). [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>
3. 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. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/nauk%20method%20rada/glossariy.pdf>
4. Про ветеринарну медицину. Закон України № 2498-12 від 25 червня 1992 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>
5. Про вищу освіту. Закон України № 1556-VII від 1 липня 2014 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
6. Про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 178/2002 від 28.01.2002 р. [Електронний ресурс]: Режим доступу: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_005-02#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text)
7. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Постанова КМУ від 30.12.2015 №1187 [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п#Text>
8. Про ліцензування видів господарської діяльності. Закон України № 222-19 від 2 березня 2015 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text>
9. Про освіту. Закон України № 2145-19 від 5 вересня 2017 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України № 771/97-ВР від 23 грудня 1997 року, ВР. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
11. Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29 квітня 2015 року № 266. Наказ МОН України від 06.11.2015 №1151 [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15#Text>

12. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань 21 Ветеринарна медицина спеціальності – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза. Затверджено та введено в дію наказом МОН України від 21.12.2018 р. № 1430; із змінами згідно наказів МОН України від 24.04.2019 р. № 548 і від 13.01.2022 р. № 26) [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2022/Standarty.Vyshchoyi.Osvity/Zatverdzeni.Standarty/01/31/212-Vet.hihiyena.sanitar.ekspertyza-mah.31.01.22.pdf>
13. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/07/Додаток-1.-Стандарти-і-рекомендації-щодо-забезпечення-якості-в-Європейському-просторі-вищої-освіти.pdf>