



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10 від 24 квітня 2019 р.
засідання вченої ради НУБіП України

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 02.09.2019 р.

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: ветеринарний санітарний лікар

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» містить обсяг кредитів ЄКТС, 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.

Розроблено проектною групою у складі:

- 1. Якубчак Ольга Миколаївна**, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, керівник проектної групи.
- 2. Шевченко Лариса Василівна**, доктор ветеринарних наук, професор кафедри гігієни тварин та санітарії ім. проф. А.К. Скороходька.
- 3. Таран Тетяна Володимирівна**, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарно-санітарної експертизи.
- 4. Галабурда Марія Алімівна**, кандидат біологічних наук, доцент кафедри ветеринарно-санітарної експертизи.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

- 1. Піщанський Олександр Вікторович**, кандидат ветеринарних наук, в.о. директора Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики і ветеринарно-санітарної експертизи.

ОПП підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р., Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 30.12.2015 р. № 1187, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р., методичних рекомендацій «Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації» (2014 р.), проекту стандарту вищої освіти.

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ (ТЕЗАУРУС)

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність – здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми – оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності вищого навчального закладу за цією програмою на предмет відповідності стандарту вищої освіти; спроможності виконати вимоги стандарту та досягти заявлених у програмі результатів навчання; досягнення заявлених у програмі результатів навчання;

3) атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти;

4) магістр – це освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти та присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньої програми, обсяг якої становить 90 кредитів ЄКТС;

5) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у закладі вищої освіти у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

6) заклад вищої освіти – окремий вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти, післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

7) галузь знань – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка;

8) дисциплінарні компетентності – деталізовані програмі компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

9) європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

10) засоби діагностики – документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

11) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у вищому навчальному закладі на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

12) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

13) знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

14) інтегральна компетентність – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

15) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

16) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

17) кваліфікаційний рівень – структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

19) компетентність/компетентності (за НРК) – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості;

20) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

21) кредит європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

22) дипломна робота – це кваліфікаційна робота, що має на меті

виконання виробничих завдань, спрямованих на організацію технологічного процесу (технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління (планування, облік, аналіз, регулювання) організацією та власне технологічним процесом; програми дипломних робіт зазвичай регламентовано певними професійними функціями й завданнями згідно з освітніми стандартами відповідних рівнів підготовки;

23) дипломний проект – це кваліфікаційна робота, що присвячена реалізації виробничих завдань, переважна більшість яких віднесена до проектної та проектно-конструкторської професійних функцій; у межах цієї роботи передбачається виконання технічного завдання, ескізного й технічного проектів, робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо;

24) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

25) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізи та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

26) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

27) модульний контроль – оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

28) навчальний елемент – мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

29) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

30) об'єкт діяльності – процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо;

утилізації та ліквідації;

31) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у закладі вищої освіти (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

32) освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма – 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;

33) освітня діяльність – діяльність вищих навчальних закладів, що провадиться з метою забезпечення здобуття вищої, післядипломної освіти і задоволення інших освітніх потреб здобувачів вищої освіти та інших осіб;

34) підсумковий контроль – комплексне оцінювання запланованого рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;

35) поточний контроль – оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

36) програма дисципліни – нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється кафедрою, яка закріплена наказом ректора для викладання дисципліни;

37) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») – 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;

38) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

39) рівень сформованості дисциплінарної компетентності – частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

40) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та

формами навчання);

41) самостійна робота – діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

42) спеціалізація – складова спеціальності, що визначається закладом вищої освіти та передбачає профільну спеціалізовану освітньо-професійну чи освітньо-наукову програму підготовки здобувачів вищої та післядипломної освіти;

43) спеціальність – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка;

44) стандарт вищої освіти – це сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів і наукових установ за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності;

45) стандарт освітньої діяльності – це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

46) уміння – здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуальнотворчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти – рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти.

1. Профіль освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого освітнього закладу та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет ветеринарної медицини
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ветеринарний санітарний лікар
Офіційна назва освітньої програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 360 кредитів ЄКТС, термін навчання 6 років
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
213 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, формування здатності лікаря ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів застосовувати набуті знання, уміння, навички щодо контролю гігієнічних вимог на всіх етапах розведення, утримання, експлуатації тварин, а також виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, здійснення державного моніторингу, зокрема за показниками безпечності та окремими показниками якості, а також підготовки та захисту курсових і магістерської робіт.	
214 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина» Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна спрямована на опанування системою знань, умінь та навичок, необхідних і достатніх для висококваліфікованої фахової діяльності в сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Другий (освітньо-професійний) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», восьмий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій. Загальний:

	<p>здобуття поглиблених теоретичних знань та практичних навичок у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</p> <p>Спеціальний: засвоєння компетенцій, необхідних для фахової діяльності в сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; загальні засади методології професійної та наукової діяльності щодо системи санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на забезпечення безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів; а також науково-орієнтований підхід до аналізу ризиків на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, 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, на державному кордоні і транспорті, в зонах промислу тварин тощо.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня складова програми. Програма реалізується студентом за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».</p> <p>Програма передбачає 360 кредитів ЄКТС, з яких 97 кредитів (27 %) – це цикл дисциплін загальної підготовки, що передбачають набуття студентом загальнонаукових, фахово орієнтованих, світоглядних, а також мовних компетенцій, універсальних навичок виконавця й керівника та базових навичок дослідника. Ще 218 кредитів ЄКТС (61 %) – цикл дисциплін професійної підготовки, зокрема 131 кредит (36 %) передбачено на нормативні дисципліни і 37 кредитів – на вибіркові (13 кредитів (4 %) – за вибором університету і 24 кредити (7 %) – за вибором студента). 50 кредитів (14 %) передбачено на спеціалізацію за вибором студента. Ще 45 кредитів (12 %) – інші види робіт. Дисципліни циклу професійної підготовки формують фахівця в галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, компетентного в питання державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів, проведення аудиту, моніторингу, а також володіння компетенціями дослідника й управлінця.</p> <p>Наукова складова програми. Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає здійснення</p>

	<p>власних наукових досліджень під керівництвом одного або двох наукових керівників з відповідним оформлення одержаних результатів у вигляді курсових та магістерської робіт. Ця складова програми не вимірюється кредитами ЄКТС, а оформляється окремо у вигляді індивідуальних планів наукової роботи студента і є складовою частиною навчального плану. Особливістю наукової складової освітньо-професійної програми підготовки магістрів зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» є те, що окремі складові власних наукових досліджень студенти мають можливість виконувати під час виробничої практики, а також практичних занять з дисциплін професійної підготовки.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Подальше навчання за обраною спеціальністю та здобуття третього освітнього рівня – доктор філософії.</p> <p>Посади згідно класифікатора професій України:</p> <ul style="list-style-type: none"> - головний лікар ветеринарної медицини (1237.1); - лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); - лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); - лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2); - начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (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); - завідувач лабораторії (1229.4). <p>Місце працевлаштування.</p> <p>Міністерства і відомства України, структурні підрозділи органів державної влади, 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, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та</p>

	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, на державному кордоні і транспорті, в зонах промислу тварин тощо.
Подальше навчання	Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань: - підготовка на 8-ому рівні НРК України. PHD «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»; «Ветеринарна медицина»; - навчання на 8-ому рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підхід до викладання та навчання передбачає: - впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-зорієнтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів; - тісна співпраця студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; - підтримка та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих науково-дослідних інститутів; залучення до консультування студентів визнаних фахівців-практиків ветеринарної науки; - інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних); - сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах, організовуваних профільним Міністерством та Міністерством освіти і науки України; - залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.
Оцінювання	Освітня складова програми. Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю. <i>Поточний контроль</i> знань студентів проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого

	<p>матеріалу) та письмовій (підсумкові роботи по завершенню опанування модулем) формах.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі з подальшою усною співбесідою.</p> <p>У межах навчальних дисциплін позитивні оцінки з поточного і підсумкового контролю можуть виставлятися автоматично, якщо студентом набрана необхідна кількість балів та він виявив бажання отримати відповідну оцінку.</p> <p>Наукова складова програми. Оцінювання наукової діяльності студентів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують рівень відповідності наукової праці вимогам, що висуваються до згаданих робіт. Захист наукових робіт студентів та оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.</p>
6 – Програмні компетентності	
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 та характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел. 3. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та застосовувати їх у практичних ситуаціях. 4. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, виявляти, ставити та вирішувати проблеми. 5. Здатність проводити дослідження, оцінювати і забезпечувати якість виконуваних робіт, приймати обґрунтовані рішення та генерувати нові ідеї. 6. Здатність працювати автономно та у команді, бути критичним і самокритичним, спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність мотивувати людей для здійснення спільної мети, виявляти ініціативу та підприємливість. 8. Здатність спілкуватися іноземною мовою, працювати в міжнародному контексті, використовувати інформаційні та комунікаційні технології. 9. Здатність спілкуватися з нефаківцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). 10. Здатність планувати та управляти часом. 11. Здатність спілкуватися з фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). 12. Здатність працювати в міжнародному контексті. 13. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. 14. Прагнення до збереження навколишнього середовища

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<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 післязабійний огляд 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. Організувати 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; заготівлю, 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 дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.

14. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

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.

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.

17. Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

18. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

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

	<p>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>
7 - Програмні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 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 огляду продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності. 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. 5. Проводити відбір, консервування, пакування і 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.

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.

15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль

	<p>гігієнічних вимог на потужностях за забоем 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>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Підготовку здійснюють викладачі факультету ветеринарної медицини, зокрема 33 доктори наук, професори, 3 академіки НААН, 2 член-кореспонденти НААН, 67 кандидатів наук, доцентів.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності забезпечує професорсько-викладацький склад факультету ветеринарної медицини. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра ветеринарно-санітарної експертизи та гігієни та санітарії тварин ім. А.К. Скороходька.</p> <p>Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 2 навчальних лабораторій та 2 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.</p>

	<p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p> <p>Навчальні лабораторії і аудиторії забезпечено сучасною технікою та обладнанням, комп'ютерними класами, бібліотекою, а практика студентів буде здійснена на базі провідних підприємств з виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів як в Україні, так і в країнах Євросоюзу.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/46601.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спец. видів науково-технічної літератури і документів (з 1984 р.), авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 назв журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.</p> <p>Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких 4 – галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для професорсько-викладацького складу, аспірантів та магістрів – Reference Room; МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 180000 одиниць записів); бібліографічні картотеки в тому числі персоналії (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань Така розгалужена система бібліотеки дає можливість щорічно обслуговувати всіма структурними підрозділами понад 40000 користувачів у рік, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить більше мільйона примірників у рік.</p> <p>Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://nubip.ua.</p> <p>З 1 січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.</p>

	<p>Web of Science дозволяє організовувати пошук за ключовими словами, за окремим автором і за організацією (університетом), підключаючи при цьому потужний апарат аналізу знайдених результатів.</p> <p>З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням https://www.scopus.com.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв. SCOPUS надає своїм користувачам можливість отримати результати тематичного пошуку з однієї платформи зі зручним інтерфейсом, відслідкувати свій рейтинг в SCOPUS (цитовання власних публікацій; індекс Гірша) та інше.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща; Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александра Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволен, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільського господарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайєнштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м. Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м. Нітра.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.	Неорганічна хімія	4	екзамен
ОК 2.	Фізика з основами кваліметрії	4	екзамен
ОК 3.	Латинська мова (термінологія)	4	залік
ОК 4.	Органічна хімія	4	екзамен
ОК 5.	Зоологія	3	залік
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>			
ВБ 1.1.	Історія Української державності	4	залік
ВБ 1.2.	Етнокulturологія	4	екзамен
ВБ 1.3.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	екзамен
ВБ 1.4.	Філософія	4	залік
ВБ 1.5.	Іноземна мова	5	екзамен
ВБ 1.6.	Фізична культура		залік
ВБ 1.7.	Аграрна політика	4	залік
ВБ 1.8.	Безпека праці і життєдіяльності	3	залік
ВБ 1.9.	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	залік
ВБ 1.10.	Ділова іноземна мова	4	залік
ВБ 1.11.	Правова культура особистості	3	залік
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 6.	Ветеринарна деонтологія і санітарна екологія	7	залік
ОК 7.	Генетика та розведення тварин	4	залік
ОК 8.	Анатомія тварин	8	екзамен
ОК 9.	Цитологія, гістологія, ембріологія	8	екзамен
ОК 10.	Екотрофологія	4	залік
ОК 11.	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	6	екзамен
ОК 12.	Фізіологія тварин	6	екзамен
ОК 13.	Годівля тварин	4	залік
ОК 14.	Ветеринарна імунологія	3	залік
ОК 15.	Ветеринарно-санітарна мікробіологія	4	екзамен
ОК 16.	Ветеринарно-санітарна вірусологія	5	екзамен
ОК 17.	Гігієна тварин	7	екзамен
ОК 18.	Ветеринарна санітарія	5	екзамен
ОК 19.	Патофізіологія тварин	6	екзамен
ОК 20.	Етологія та благополуччя тварин	6	екзамен
ОК 21.	Клінічна діагностика хвороб тварин	6	екзамен
ОК 22.	Ветеринарна фармакологія	4	залік
ОК 23.	Патологічна морфологія	8	екзамен
ОК 24.	Паразитологія та інвазійні хвороби	6	екзамен

1	2	3	4
ОК 25.	Ветеринарна радіологія	4	залік
ОК 26.	Безпечність та якість харчових продуктів	8	екзамен
ОК 27.	Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія	6	екзамен
ОК 28.	Ветеринарна токсикологія	4	залік
ОК 29.	Загальна і спеціальна хірургія	8	екзамен
ОК 30.	Гігієна харчових продуктів	11	екзамен
ОК 31.	Внутрішні хвороби тварин	8	екзамен
ОК 32.	Епізоотологія та інфекційні хвороби	8	екзамен
ОК 33.	Ветеринарно-санітарна інспекція	6	залік
ОК 34.	Товарознавство і стандартизація	5	екзамен
ОК 35.	Методика санітарних досліджень	5	залік
ОК 36.	Ветеринарна політика	3	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		202	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок 2.1 (за вибором студента)</i>			
ВБ 1.1.	Гігієна первинної переробки тварин	4	залік
ВБ 1.2.	Лабораторний аналіз харчових продуктів	4	залік
ВБ 1.3.	Кормові нутріцевтики	4	залік
ВБ 1.4.	Біобезпека і біозахист	4	залік
ВБ 1.5.	Безпечність харчових продуктів	4	залік
ВБ 1.6.	Гігієна води та водопостачання	4	залік
ВБ 1.7.	Судова ветеринарно-санітарна експертиза	4	залік
ВБ 1.8.	Гігієна переробних підприємств	4	залік
ВБ 1.9.	Санітарія побічних продуктів тваринного походження	4	залік
ВБ 1.10.	Гігієна дичини	4	залік
ВБ 1.11.	Офіційний аудит	4	залік
ВБ 1.12.	Гігієна проектування потужностей	4	залік
<i>Вибірковий блок 2.2 «Державний контроль об'єктів санітарних заходів»</i>			
ВБ 2.1	Державний контроль харчових продуктів	14	екзамен
ВБ 2.2	Моніторинг харчових продуктів	12	екзамен
ВБ 2.3	Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів	12	екзамен
ВБ 2.4	Управління продуктивністю тварин	12	екзамен
<i>Вибірковий блок 2.3 «Охорона здоров'я тварин»</i>			
ВБ 3.1	Управління продуктивністю тварин	12	екзамен
ВБ 3.2	Міжнародні нормативи утримання та експлуатації тварин	12	екзамен
ВБ 3.3	Технологія БАР	12	екзамен
ВБ 3.4	Державний контроль харчових продуктів	14	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		113	
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ			
ОК 37	Навчальна практика	19	
ОК 38	Виробнича практика	14	
ОК 39	Кількість курсових робіт	0	
ОК 40	Підготовка та захист магістерської роботи	9	Захист роботи
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		360	

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

Гігієна первинної переробки тварин
Лабораторний аналіз харчових продуктів
Кормові нутріцевтики
Біобезпека і біозахист
Безпечність харчових продуктів
Гігієна води та водопостачання
Судова ветеринарно-санітарна експертиза
Гігієна переробних підприємств
Санітарія побічних продуктів тваринного походження
Гігієна дичини

Офіційний аудит
Гігієна проектування потужностей
Державний контроль харчових продуктів
Моніторинг харчових продуктів
Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів
Управління продуктивністю тварин
Управління продуктивністю тварин
Міжнародні нормативи утримання та експлуатації тварин
Технологія БАР
Державний контроль харчових продуктів

Ветеринарна деонтологія і санітарна екологія
Неорганічна хімія
Фізика з основами кваліметрії
Латинська мова (термінологія)
Органічна хімія
Генетика та розведення тварин
Зоологія
Анатомія тварин
Цитологія, гістологія, ембріологія
Екотрофологія
Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії
Фізіологія тварин
Годівля тварин
Ветеринарна імунологія
Ветеринарно-санітарна мікробіологія
Ветеринарно-санітарна вірусологія
Гігієна тварин
Ветеринарна санітарія
Патофізіологія тварин
Етологія та благополуччя тварин
Клінічна діагностика хвороб тварин
Ветеринарна фармакологія
Патологічна морфологія
Паразитологія та інвазійні хвороби

Ветеринарна радіологія
Безпечність та якість харчових продуктів
Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія
Ветеринарна токсикологія
Загальна і спеціальна хірургія
Гігієна харчових продуктів
Внутрішні хвороби тварин
Епізоотологія та інфекційні хвороби
Ветеринарно-санітарна інспекція
Товарознавство і стандартизація
Методика санітарних досліджень
Ветеринарна політика
Історія Української державності
Етнокulturологія
Українська мова (за проф. спрямуванням)
Філософія
Іноземна мова
Фізична культура
Аграрна політика
Безпека праці і життєдіяльності
Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності
Ділова іноземна мова
Правова культура особистості

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ветеринарний санітарний лікар

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4
ПРН 1	+	+	+	+							+	+	+						+	+
ПРН 2	+					+	+	+					+	+	+					+
ПРН 3	+		+	+			+			+					+	+	+	+	+	
ПРН 4											+		+			+	+	+		
ПРН 5	+	+	+			+				+		+	+	+						
ПРН 6		+		+	+		+						+	+		+			+	+
ПРН 7															+	+	+			
ПРН 8	+	+	+											+	+				+	+
ПРН 9		+		+	+		+	+			+		+	+						
ПРН 10	+	+	+	+	+			+			+	+		+	+					
ПРН 11		+	+						+				+					+	+	+
ПРН 12						+		+					+							+
ПРН 13						+		+					+							+
ПРН 14	+					+						+	+							+
ПРН 15	+		+		+	+	+						+	+						+
ПРН 16	+										+	+	+							+
ПРН 17	+				+			+	+				+		+					+
ПРН 18							+													
ПРН 19																		+		
ПРН 20						+		+				+	+			+	+	+	+	
ПРН 21	+	+							+					+					+	+

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2019 року вступу**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	6 років (360)
На основі	повної загальної середньої освіти
Освітній ступінь	Магістр
Кваліфікація	ветеринарний санітарний лікар

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
18	Патологічна морфологія	240	8	x	x	x	180	90	90			60	x								5	5				
19	Паразитологія та інвазійні хвороби	180	6	x	x	x	120	60	60			60	x								4	4				
20	Ветеринарна радіологія	120	4	x			30	15	15			90					2									
21	Безпечність та якість харчових продуктів	240	8	x	x	x	150	60	90			90	x							4	5					
22	Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія	180	6	x	x		120	60	60			60	x								4	4				
23	Ветеринарна токсикологія	120	4	x			60	30	30			60	x										4			
24	Загальна і спеціальна хірургія	240	8	x	x		150	60	90			90	x						5	4						
25	Гігієна харчових продуктів	330	11	x	xx	x	270	90	180			60	x	x								6	6	6		
26	Внутрішні хвороби тварин	240	8	x	x		180	60	120			60	x										6	6		
27	Епізоотологія та інфекційні хвороби	240	8	x	x	x	180	60	120			60	x									6	6			
28	Ветеринарно-санітарна інспекція	180	6	x		x	90	30	60			90		x										6		
29	Товарознавство і стандартизація	150	5		x		60	30	30			90						4								
30	Методика санітарних досліджень	150	5		x		90	30	60			60											6			
31	Ветеринарна політика	90	3				60	30	30			30											4			
Всього		5490	183	24	26	9	3435	1395	1995		45	2055			6	17	25	26	25	28	28	25	26	18		

Вибіркові компоненти ОПП

Вибірковий блок 2.1 (за вибором студента)

1	Гігієна первинної переробки тварин	120	4		x		30		30			90							2							
2	Лабораторний аналіз харчових продуктів	120	4		x		30		30			90							2							
3	Кормові нутріцевтики	120	4		x		30		30			90								2						
4	Біобезпека і біозахист	120	4		x		30		30			90								2						
5	Безпечність харчових продуктів	120	4		x		30		30			90									2					
6	Гігієна води та водопостачання	120	4		x		30		30			90									2					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
7	Судова ветеринарно-санітарна експертиза	120	4		x		30		30			90										2					
8	Гігієна переробних підприємств	120	4		x		30		30			90										2					
9	Санітарія побічних продуктів тваринного походження	120	4		x		30		30			90											2				
10	Гігієна дичини	120	4		x		30		30			90											2				
11	Офіційний аудит	120	4		x		30		30			90												2			
12	Гігієна проектування потужностей	120	4		x		30		30			90												2			
<i>Вибірковий блок 2.2 «Державний контроль об'єктів санітарних заходів»</i>																											
1	Державний контроль харчових продуктів	420	14	x	x		162	54	108			258															
2	Моніторинг харчових продуктів	360	12	x	x		108	36	72			252															
3	Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів	360	12	x	x		126	36	90			234															
4	Управління продуктивністю тварин	360	12	x	x		144	54	90			216															
Всього		1500	50	4	4	0	540	180	360			960													18	18	
<i>Вибірковий блок 2.3 «Охорона здоров'я тварин»</i>																											
1	Управління продуктивністю тварин	360	12	x	x		144	54	90			216															
2	Міжнародні нормативи утримання та експлуатації тварин	360	12	x	x		108	36	72			252															
3	Технологія БАР	360	12	x	x		126	36	90			234															
4	Державний контроль харчових продуктів	420	14	x	x		162	54	108			258															
Всього		1500	50	x	x		540	180	360			960													18	18	
Загальний обсяг вибірових компонентів		3390	113	7	19		1170	300	570	210	90	2200															
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ																											
Навчальна практика		570	19																								
Виробнича практика		420	14																								
Підготовка та захист магістерської роботи		90	3																								
Кількість курсових робіт		270	9				9																				
Кількість заліків					47																						
Кількість екзаменів				34																							
Разом за ОПП		10800	360	34	47	9	4875	1800	2670	270	135	4575			30	30	29	30	30	30	30	30	27	28	28	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	6060	202	56
2. Вибіркові компоненти ОПП	3390	113	32
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором університету)</i>	1170	39	11
<i>Вибірковий блок 2 (за вибором студента)</i>	2220	74	21
3. Інші види навчання	1350	45	12
Разом за ОПП	10800	360	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ БЮДЖЕТНОГО ЧАСУ, ТИЖНІ

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Державна атестація	Канікули	Всього
I	30	5	4		13	52
II	30	5	4		13	52
III	30	5	4		13	52
IV	30	5	4		13	52
V	30	4	10		8	52
VI	30	2	7	3	3	45
Разом за ОПП	180	26	33	3	63	305

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ п/п	Назва практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Санітарна екологія	2	30	1	1
2	Зоологія	2	30	1	1
3	Анатомія тварин	2	30	1	1
4	Цитологія, гістологія, ембріологія	2	30	1	1
5	Санітарна мікробіологія	4	30	1	1
6	Годівля тварин	4	30	1	1
7	Екотрофологія	4	30	1	1
8	Санітарна вірусологія	4	30	1	1
9	Гігієна тварин	6	30	1	1
6	Безпечність та якість харчових продуктів	6	30	1	1
7	Ветеринарна санітарія	6	30	1	1
8	Клінічна діагностика	6	30	1	1
7	Патологічна морфологія	8	30	1	1
8	Паразитологія та інвазійні хвороби	8	30	1	1
9	Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія	8	15	0,5	0,5
10	Внутрішні хвороби тварин	8	15	0,5	0,5
11	Гігієна харчових продуктів	8	30	1	1
12	Ветеринарна токсикологія	10	30	1	1
13	Внутрішні хвороби тварин	10	30	1	1
14	Організація ветеринарно-санітарних заходів	10	30	1	1
Виробнича практика					
	За фаховим спрямуванням	10	210	7	7
	За спеціалізацією	12	210	7	7

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№ п/п	Назва дисципліни	Години	Кредити	КР	КП
1.	Екотрофологія	30	1		КП
2.	Гігієна тварин	30	1		КП
3.	Ветеринарна санітарія	30	1		КП
4.	Патологічна морфологія	30	1		КП
5.	Паразитологія та інвазійні хвороби	30	1		КП
6.	Безпечність та якість харчових продуктів	30	1		КП
7.	Гігієна харчових продуктів	30	1		КП
8	Епізоотологія та інфекційні хвороби	30	1		КП
9	Організація ветеринарно-санітарних заходів	30	1		КП
Всього		270	9		

VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№ п/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Державний комплексний екзамен	30	1	1
2	Захист магістерської роботи	60	2	2