



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 8

від " 30 " 04 2020 р.
засідання вченої ради НУБіП України



Ректор С. Ніколаєнко

Освітня програма вводиться в дію
з 1.09 2020 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: лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості
сільськогосподарських і харчових продуктів

*Стандарт вищої освіти затверджено
Наказом МОН України від 21.12.2018 р. № 1430*

Київ – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Проректор з навчальної і виховної роботи  Кваша С.М.
Начальник навчального відділу _____ Зазимко О.В.
Декан факультету _____ Цвіліховський М.І.
Керівник проектної групи  Якубчак О.М.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 212 «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, гарант освітньо-професійної програми.
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:

1. **Піщанський Олександр Вікторович**, в.о. директора Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики і ветеринарно-санітарної експертизи.
2. **Яремчук Леся Василівна**, директор з виробництва ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат»

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 (інтелектуально-творчі) 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	лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів
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 – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	6 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців належної кваліфікації 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 (внутрішнього) контролю, а також підготовки та захисту курсових і магістерської робіт.	
3 - Характеристика освітньо-професійної 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 кваліфікованої 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 сфері 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 з метою перевірки відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.</p>
Особливості програми	<p>Освітня складова програми. Програма реалізується студентом за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».</p> <p>Програма передбачає 360 кредитів ЄКТС, з яких 70 кредитів (у тому числі 62 кредити складають обов'язкові компоненти і 8 кредитів – дисципліни вільного вибору студента) – 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 290 кредит ЄКТС – цикл дисциплін професійної підготовки, зокрема 208 кредитів передбачено на обов'язкові дисципліни і 82 кредитів – на вибіркові. Дисципліни циклу професійної підготовки формують фахівця в сфері 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</p>

	<p>здійснення 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.</p> <p>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 випусників 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,</p>

	<p>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>Подальше навчання</p>	<p>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.</p>
<p>5 - Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Оцінювання</p>	<p>Освітня складова програми. Система</p>

	<p>оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань студентів проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого 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. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність приймати обгрунтовані рішення. 8. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 9. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 10. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.. 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові,
предметні) компетентності
(СК)

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.
2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
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.
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. Здатність застосовувати методики і процедури щодо 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)

	<p>ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).</p> <p>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.</p> <p>14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.</p> <p>16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.</p> <p>17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <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>21. Здатність працювати у правовому полі як у міжособистісних відносинах, так і за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності.</p>
7 - Програмні результати навчання (ПРН)	
	<p>1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.</p> <p>2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти</p>

необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

3. 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.

4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

5. 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.

6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

7. 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.

8. 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.

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

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

11. 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).

12. 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.

13. 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.

14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний 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.

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

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

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

18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок

	<p>тощо, а також для 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, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.</p> <p>20. Володіти правовим мисленням і культурним стилем правомірної поведінки у повсякденному житті як у міжособистісних відносинах, так за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Підготовку здійснюють викладачі факультету ветеринарної медицини, зокрема 35 доктори наук, професори, 2 академіки НААН, 1 член-кореспондент НААН, 69 кандидатів наук, доцентів.
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 ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька.</p> <p>Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема, 2 навчально-наукові лабораторії та 1 навчальну лабораторію, 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 потужностей з виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів як в Україні, так і в країнах Євросоюзу.</p>
Інформаційне та навчально-методичне	Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову

забезпечення

і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: <https://nubip.edu.ua/node/46601>.

Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, зокрема, рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.

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 викладачів, аспірантів та магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.

Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: <https://nubip.edu.ua>.

Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).

Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).

З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.

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>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України http://elearn.nubip.edu.ua.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>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 Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволєн, 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.</p>
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
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	5	екзамен
ОК 6	Історія Української державності	4	екзамен
ОК 7	Етнокulturологія	4	залік
ОК 8	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	екзамен
ОК 9	Філософія	4	екзамен
ОК 10	Іноземна мова	5	екзамен
ОК 11	Фізична культура		залік
ОК 12	Аграрна політика	4	залік
ОК 13	Безпека праці і життєдіяльності	4	залік
ОК 14	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	залік
ОК 15	Ділова іноземна мова	4	залік
ОК 16	Правова культура особистості	4	залік
Всього		62	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	<i>Вибіркова дисципліна 1</i>	4	залік
ВКУ 2	<i>Вибіркова дисципліна 2</i>	4	залік
Всього		8	
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 17	Ветеринарна деонтологія і санітарна екологія	7	екзамен
ОК 18	Генетика та розведення тварин	4	залік
ОК 19	Анатомія тварин	8	екзамен
ОК 20	Цитологія, гістологія, ембріологія	7	екзамен
ОК 21	Екотрофологія	5	залік, КР
ОК 22	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	5	екзамен
ОК 23	Фізіологія тварин	6	екзамен
ОК 24	Годівля тварин	5	залік
ОК 25	Ветеринарна імунологія	4	залік
ОК 26	Ветеринарно-санітарна мікробіологія	5	екзамен
ОК 27	Ветеринарно-санітарна вірусологія	6	екзамен
ОК 28	Гігієна тварин	8	екзамен, КР
ОК 29	Ветеринарна санітарія	6	екзамен, КР
ОК 30	Патолофізіологія тварин	5	екзамен
ОК 31	Етологія та благополуччя тварин	5	екзамен

ОК 32	Клінічна діагностика хвороб тварин	6	екзамен
ОК 33	Ветеринарна фармакологія	4	екзамен
ОК 34	Патологічна морфологія	8	екзамен, КР
ОК 35	Паразитологія та інвазійні хвороби	7	екзамен, КР
ОК 36	Ветеринарна радіологія	4	екзамен
ОК 37	Безпечність та якість харчових продуктів	9	екзамен, КР
ОК 38	Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія	7	екзамен
ОК 39	Ветеринарна токсикологія	5	екзамен
ОК 40	Загальна і спеціальна хірургія	7	екзамен
ОК 41	Гігієна харчових продуктів	12	екзамен, КР
ОК 42	Внутрішні хвороби тварин	9	екзамен
ОК 43	Епізоотологія та інфекційні хвороби	8	екзамен, КР
ОК 44	Ветеринарно-санітарна інспекція	6	екзамен
ОК 45	Товарознавство і стандартизація	4	залік
ОК 46	Методи санітарних досліджень	4	залік
ОК 47	Ветеринарна політика	4	екзамен
ОК 48	Виробнича практика	14	екзамен
ОК 49	Підготовка та захист магістерської роботи	3	захист роботи
ОК 50	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Всього		208	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1	Гігієна первинної переробки тварин	4	залік
ВК 2	Лабораторний аналіз харчових продуктів	4	залік
ВК 3	Кормові нутріцевтики	4	залік
ВК 4	Гігієна проектування потужностей	4	залік
ВК 5	Судова експертиза харчових продуктів	4	залік
ВК 6	Гігієна переробних підприємств	4	залік
ВК 7	Ветеринарне діловодство	4	залік
ВК 8	Гігієна дичини	4	залік
ВК 9	Моніторинг безпечності харчових продуктів	4	залік
ВК 10	Біостатистика	4	залік
ВК 11	Офіційний аудит	4	залік
ВК 12	Гігієна води та водопостачання	4	залік
ВК 13	Державний контроль харчових продуктів	14	екзамен
ВК 14	Ветеринарний бізнес	14	екзамен
ВК 15	Міжнародні вимоги до харчових продуктів	14	екзамен
ВК 16	Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів	14	екзамен
ВК 17	Біобезпека і біозахист у ветеринарії	14	екзамен
ВК 18	Міжнародні нормативи утримання тварин	14	екзамен
ВК 19	Санітарія побічних продуктів тваринництва	12	екзамен
ВК 20	Технологія БАР	12	екзамен
Всього		82	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		270	
Загальний обсяг вибіркового компонентів		90	
Загальний обсяг ОПП		360	

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

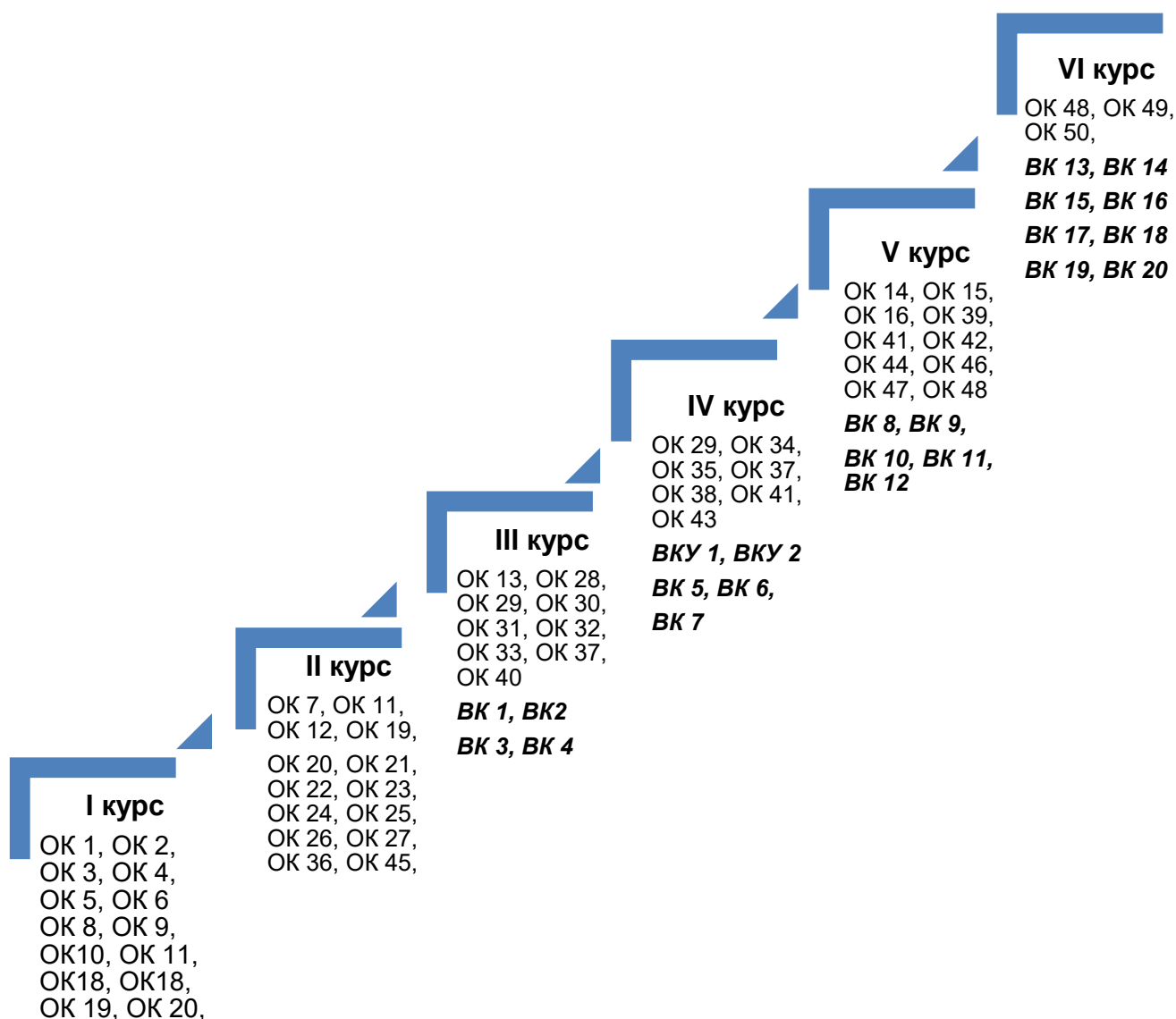


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

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 здачею єдиного кваліфікаційного іспиту і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5	BK 6	BK 7	BK 8	BK 9	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15	BK 16	BK 17	BK 18	BK 19	BK 20
3K 1							+			+										
3K 2							+			+				+						
3K 3		+											+			+				
3K 4							+			+				+						
3K 5															+			+		
3K 6							+							+						
3K 7														+			+			
3K 8							+				+			+	+			+		
3K 9			+	+										+						+
3K 10	+				+	+		+	+				+	+						
3K 11										+	+	+							+	
3K 12				+	+									+				+	+	
CK 1	+	+			+				+				+							
CK 2															+	+		+		
CK 3											+		+		+	+				
CK 4		+	+					+								+				
CK 5		+	+		+														+	
CK 6	+	+						+									+		+	+
CK 7			+									+							+	+
CK 8													+	+	+	+				
CK 9		+					+				+		+			+				
CK 10				+					+										+	
CK 11		+									+		+			+				
CK 12									+		+		+		+					
CK 13			+													+	+			+
CK 14							+		+	+					+					
CK 15	+								+				+			+	+			
CK 16						+		+									+		+	
CK 17		+			+								+				+			
CK 18				+		+		+											+	
CK 19															+		+	+		+
CK 20	+		+					+	+								+			
CK 21					+		+				+		+			+				

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20
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					+						+		+							

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2020 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	Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Дисципліни	Загальний обсяг					Форма контролю знань (за сем-ми)				Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами											
		Години	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	1 курс		2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс									
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття	Семінарські заняття			семестри															
		1	2	3	4	5	6					7	8	9		10	11	12											
		кількість тижнів у семестрі																											
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15						
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			
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
Обов'язкові компоненти ОПІ																													
OK 1	Неорганічна хімія	120	4	x			60	30	30			60			4														
OK 2	Фізика з основами кваліметрії	120	4	x			60	30	30			60			4														
OK 3	Латинська мова (термінологія)	120	4		x		60			60		60			4														
OK 4	Органічна хімія	120	4	x			60	30	30			60				4													
OK 5	Зоологія	150	5	x			30	15	15			90	30		2														
OK 6	Історія Української державності	120	4	x			30	15			15	90			2														
OK 7	Етнологія	120	4		x		30	15			15	90				2													
OK 8	Українська мова (за проф. спрямуванням)	120	4	x			30			30		90			2														
OK 9	Філософія	120	4	x			60	30			30	60				4													
OK 10	Іноземна мова	150	5	x	x		105			105		45			4	3													
OK 11	Фізична культура				x		120			120					2	2	2	2											
OK 12	Аграрна політика	120	4		x		30	15			15	90						2											
OK 13	Безпека праці і життєдіяльності	120	4		x		45	15		30		75							3										

ВК 17	Біобезпека і біозахист у ветеринарії	420	14	x	x		120	60	60			300												4	4	
ВК 18	Міжнародні нормативи утримання тварин	420	14	x	x		120	60	60			300												4	4	
ВК 19	Санітарія побічних продуктів тваринництва	360	12	x	x		120	60	60			240												4	4	
ВК 20	Технологія БАР	360	12	x	x		120	60	60			240												4	4	
Всього		2460	82	4	11		750	240	510	0	0	1710	600	0	0	0	0	0	2	2	0	4	4	2	18	18
Кількість курсових робіт						8																				
Кількість заліків					50																					
Кількість екзаменів				39																						
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		8100	270																							
Загальний обсяг вибіркового компонентів		2700	90																							
РАЗОМ ЗА ОПП		10800	360	39	50	8	5010	1860	2655	390	105	4770	600	2	30	30	30	30	30	30	30	30	30	28	18	18

**III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО
ПЛАНУ**

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	8100	270	75
2. Вибіркові компоненти ОПП	2700	90	25
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	2460	82	23
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів</i>	240	8	2
Разом за ОПП	10800	360	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ БЮДЖЕТНОГО ЧАСУ, ТИЖНІ

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
I	30	6	4		12	52
II	30	6	4		12	52
III	30	6	4		12	52
IV	30	5	5		12	52
V	30	4	10		8	52
VI	30	3	7	3	2	45
Разом за ОПП	180	30	34	3	58	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	Ветеринарно-санітарна мікробіологія	4	30	1	1
6	Годівля тварин	4	30	1	1
7	Екотрофологія	4	30	1	1
8	Ветеринарно-санітарна вірусологія	4	30	1	1
9	Гігієна тварин	6	30	1	1
10	Безпечність та якість харчових продуктів	6	30	1	1
11	Ветеринарна санітарія	6	30	1	1
12	Клінічна діагностика	6	30	1	1
13	Патологічна морфологія	8	30	1	1
14	Паразитологія та інвазійні хвороби	8	30	1	1
15	Ветеринарне акушерство, гінекологія і андрологія	8	30	1	1
16	Епізоотологія	8	30	1	1
17	Гігієна харчових продуктів	8	30	1	1
18	Ветеринарна токсикологія	10	30	1	1
19	Внутрішні хвороби тварин	10	30	1	1
20	Ветеринарно-санітарна інспекція	10	30	1	1
Виробнича практика					
	За фаховим спрямуванням	10	210	7	7
	За фаховим спрямуванням	12	210	7	7

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№ п/п	Назва дисципліни	Години	Кредити	КР	КП
1.	Екотрофологія	30	1	КР	
2.	Гігієна тварин	30	1	КР	
3.	Ветеринарна санітарія	30	1	КР	
4.	Патологічна морфологія	30	1	КР	
5.	Паразитологія та інвазійні хвороби	30	1	КР	
6.	Безпечність та якість харчових продуктів	30	1	КР	
7.	Гігієна харчових продуктів	30	1	КР	
8	Епізоотологія та інфекційні хвороби	30	1	КР	
ВСЬОГО		240	8		

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№ п/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестація здобувачів/Єдиний державний кваліфікаційний екзамен	30	1	1
2	Захист магістерської роботи	90	3	3