

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького
національного аграрного університету

(протокол № 10 від « 23 » 05 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з « 01 » 08 2023 р.

Ректор  Віктор МАЗУР

(наказ № 10 від « 23 » травня 2023 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: Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

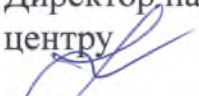
для здобувачів 2022 року вступу

Вінниця – 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти другий
Галузь знань 21 Ветеринарна медицина
Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Освітня кваліфікація Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

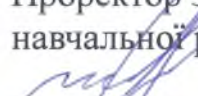
ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового
центру  Наталія ЗЕЛЕНЧУК

підпис

« 18 » травня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

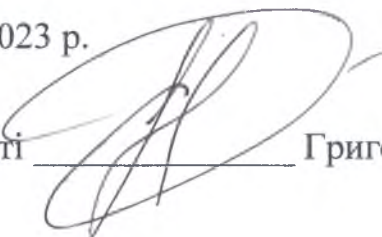
Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи  Світлана ЛУТКОВСЬКА

підпис

« 19 » травня 2023 р.

Освітньо-професійну програму обговорено та рекомендовано на засіданні ради стейкхолдерів

Протокол № 1 від «23» серпня 2023 р.

Голова ради стейкхолдерів спеціальності  Григорій СИДОРУК

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.

Розроблено робочою групою у складі:

Фаріонік Т.В. – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, гарант освітньої програми.

Желавський М.М. – доктор ветеринарних наук, професор кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Колечко А.В. – PhD (спеціальність 211 Ветеринарна медицина), доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Тодорюк В.Б. - кандидат вет. наук, доцент кафедри ветеринарної медицини, клінічної діагностики та біотехнологій.

Пікула О.А. – кандидат с.г. наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Сидорук Г.П. – начальник Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області, голова ради стейкхолдерів.

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. №1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25 червня 1992 року. №2498-XII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.

4. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 02.03.2015 р. №222-VIII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19>.

5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 р. №1602-VII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.

6. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 №266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>.

7. Про затвердження переліку спеціальностей, за якими проводиться єдиний державний кваліфікаційний іспит для здобуття ступеня магістра: Постанова Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 354. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/354-2018-%D0%BF#Text>.

8. Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 р. №1151, затв. постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15#Text>

9. Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. №600. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>

10. Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010: Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. №1361 (зміна № 2). URL: <https://mon.gov.ua/ua/nra/pro-zatverdzhennya-zmini-10-do-nacionalnogo-klasifikatora-dk-0032010>.

11. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Київ : Вид-во «Соцінформ», 2010.

12. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.

13. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). Київ: Держспоживстандарт України, 2010. 6 с.

14. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002 р. №178/2002 про встановлення загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text.

15. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. №882/2004 «Про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров'я та захисту тварин». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text.

16. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 №852/2004 «Про гігієну харчових продуктів». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text.

17. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 №854/2004, що встановлює особливі правила організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, що призначені для споживання людиною.

18. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. №1430) зі змінами. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2022/Standarty.Vyshchoyi.Osvity/Zatverdzeni.Standarty/01/31/212-Vet.hihiyena.sanitar.ekspertyza-mah.31.01.22.pdf>.

**1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет Кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Офіційна назва освітньої програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 360 ЄКТС, термін навчання 5 років, 10 місяців
Наявність акредитації	До 27.06.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років, 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, здатних застосовувати набуті знання, уміння, навички щодо контролю санітарних заходів та дотримання 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.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	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	Спеціальна освіта в галузі ветеринарної медицини, пов'язаної з системою санітарних заходів та гігієнічних умов забезпечення безпечності й придатності до

	<p>споживання харчових продуктів; наглядом та контролем ризиків транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів, засобів ветеринарної медицини та догляду тощо; запобіганням забрудненню навколишнього середовища, дотриманням вимог санітарного законодавства, виконанням фітосанітарних заходів, наглядом та контролем агропромислових ринків, торговельних мереж, державного кордону і транспорту тощо.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Унікальністю ОП є формування у здобувачів професійних компетентностей в контексті інтеграції та гармонізації вітчизняного ветеринарного законодавства на шляху входження України в Європейський Союз; викладання окремих фахових дисциплін іноземною мовою; реалізація принципів «Єдине здоров'я», підходів біобезпеки і якості продукції, впровадження системи НАССР для операторів ринку в Подільському регіоні. Ринок праці віддзеркалює затребуваність таких фахівців. Відновлення економічного потенціалу агропідприємств, розвиток Держпродспоживслужби України в регіоні; спеціалізовані лабораторії ветсанекспертизи на ринку; спеціалізовані відділи в районних і обласних державних лікарнях ветеринарної медицини; підприємства з переробки сировини і продукції тваринного та рослинного походження потребують спеціалістів із відповідними фаховими компетентностями, здобутими під час навчання за ОП Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Основними місцями роботи фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи є установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють ветеринарно-санітарний та санітарно-гігієнічний контроль надходження і забою тварин, переробку, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного та рослинного походження напівфабрикатів тощо.</p> <p>Випускники можуть працевлаштуватися на посади згідно з чинним Класифікатором професій (ДК 003:2010): лікар ветеринарної медицини із громадського здоров'я (код КП – 2223.2); 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</p>

	<p>медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2); начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (код КП – 1229.3); головний інспектор державного контролю (код КП – 1229.1); головний державний аудитор (код КП – 1229.1); молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (код КП – 2223.1); науковий співробітник (ветеринарна медицина) (код КП – 2223.1); завідувач лабораторії (код КП – 1229.4). Зазначений перелік посад не є вичерпним.</p>
Подальше навчання	<p>Продовження освіти на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу, навчальну практику та науково-дослідну роботу, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер. Поширеними є розв'язання ситуаційних завдань, підготовка мультимедійних презентацій. Сприяння особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінню презентувати результати роботи.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання знань здобувачів включає види контролю: поточний, проміжний, семестровий. Екзамени, заліки, захист звіту із практики проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті». Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту.</p>
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 7. Здатність проведення досліджень на відповідному

	<p>рівні.</p> <p>8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</p>	<p>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.</p> <p>2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.</p> <p>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.</p> <p>4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.</p> <p>5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».</p> <p>7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері.</p> <p>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.</p> <p>9. Здатність проводити державний аудит на</p>

підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпеки харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

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

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

12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

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

15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.

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

17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

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

19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм,

правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

7 – Програмні результати навчання

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.

2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти 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 вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

11. Володіти знаннями та практичними вміннями, 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 ветеринарно санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

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 тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Професійну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою забезпечує професорсько-викладацький склад факультету ветеринарної медицини із залученням до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми фахівців-практиків. Науково-педагогічні працівники мають науковий ступінь, вчене звання, підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Лекційні аудиторії та аудиторії для практичних занять оснащені відповідним мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи укомплектовані необхідним для занять програмним забезпеченням, приміщення для проведення круглих столів і наукових семінарів – технічними засобами для демонстрації відеоматеріалів. Комп'ютери університету об'єднані у мережу Інтранет і підключені до мережі Інтернет, крім того, наявні точки вільного доступу WiFi.</p> <p>Для проведення практичного навчання було створено філію кафедри на базі Вінницької Державної Регіональної лабораторії Головного управління Держпротспоживслужби.</p> <p>Наявна інфраструктура для відпочинку та оздоровлення (їдальня, буфети, спортивний зал, тренажерна зала, університетський парк, ботанічний сад, футбольне поле), здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком за потреби.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://vsau.org містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, тощо.</p> <p>В університеті функціонує електронна система управління університетом «Сократ», в якій реалізовані підсистеми: персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, репозиторій університету, АСУ «Деканат», автоматизована система тестування знань «WEB-Тезаурус», автоматизована бібліотечна система «Софія», електронний розклад, АСУ «Відділ кадрів» тощо.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).</p> <p>Викладачі готують та забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій. В науковій бібліотеці ВНАУ розміщено навчально-методичну та наукову літературу, періодичні видання, в тому числі в електронному вигляді. На сьогодні</p>

	<p>бібліотека ВНАУ має свій WEB-сайт, автоматизований облік студентських читацьких карток, електронну видачу підручників, електронну бібліотеку. Бібліотека обладнана комп'ютерами, принтерами, багатофункціональними пристроями.</p> <p>Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus) сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де є доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Для перевірки наукових доробок науково-педагогічних працівників, студентських наукових робіт в університеті функціонує система перевірки «антиплагіат».</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутим компетентностям (згідно угод між ВНАУ та ВНЗ України).</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Реалізація міжнародної кредитної мобільності можлива на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з якими можна ознайомитись за посиланням https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturi-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах.</p>

2. Перелік компонент світньо-професійної 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
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1	Українська мова та етнологія	4	Іспит
ОК 2	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 3	Філософія	3	Іспит
ОК 4	Зоологія	5	Іспит
ОК 5	Біофізика	3	Іспит
ОК 6	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	4	Залік
ОК 7	Інформаційні технології	3	Залік
ОК 8	Іноземна мова	8	Залік, Іспит
ОК 9	Історія України	4	Іспит
ОК 10	Основи права	3	Залік
ОК 11	Анатомія свійських тварин з латинською термінологією	9	Іспит
ОК 12	Неорганічна та аналітична хімія	5	Іспит
ОК 13	Органічна хімія	4	Іспит
ОК 14	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4	Іспит
ОК 15	Латинська мова	3	Іспит
ОК 16	Генетика та розведення тварин	4	Іспит
ОК 17	Біохімія тварин	5	Іспит
ОК 18	Загальна мікробіологія та мікологія	5	Іспит
ОК 19	Цитологія, гістологія, ембріологія	7	Залік, Іспит
ОК 20	Етологія, стрес, адаптація та акліматизація тварин	4	Іспит
ОК 21	Годівля та живлення тварин	4	Іспит
ОК 22	Основи ветеринарної екології	3	Іспит
ОК 23	Ветеринарна імунологія	5	Іспит
ОК 24	Ветеринарна вірусологія	5	Іспит
ОК 25	Клінічна діагностика хвороб тварин	5	Іспит
ОК 26	Фізіологія тварин	6	Залік, Іспит
ОК 27	Спеціальна мікробіологія	4	Іспит
ОК 28	Загальна та спеціальна хірургія	7	Іспит
ОК 29	Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин	6	Залік, Іспит
ОК 30	Ветеринарна фармакологія та токсикологія	4	Іспит
ОК 31	Лікарські рослини	3	Іспит
ОК 32	Паразитологія та інвазійні хвороби	7	Іспит
ОК 33	Патологічна анатомія і розтин	6	Іспит
ОК 34	Патологічна фізіологія	6	Іспит
ОК 35	Аграрна політика та земельні відносини	7	Залік, Іспит
ОК 36	Загальна ветеринарна профілактика	5	Іспит
ОК 37	Методологія та організація наукових досліджень в ветеринарній гігієні	6	Іспит
ОК 38	Гігієна харчових продуктів	5	Іспит
ОК 39	Основи епізоотології та інфекційні хвороби	8	Іспит
ОК 40	Ветеринарно-санітарна інспекція	6	Іспит
ОК 41	Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль	5	Іспит
ОК 42	Гігієна тварин, кормів і кормових добавок	4	Іспит

ОК 43	Ділова іноземна мова	3	Іспит
ОК 44	Судова ветеринарна експертиза	7	Залік, Іспит
ОК 45	Ветеринарна санітарія	8	Залік, Іспит
ОК 46	Внутрішні хвороби тварин	8	Залік, Іспит
ОК 47	Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	5	Іспит
ОК 48	Навчальна практика	12	Залік
ОК 49	Виробнича практика	16	Залік
ОК 50	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент		268	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
ВК1– ВК12	Вибіркова дисципліна	5	Залік
ВК13– ВК20	Вибіркова дисципліна	4	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		92	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		360	

*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті ВНАУ

<https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

I сем	OK 1. Українська мова та етнокulturологія	OK 2. Охорона праці та безпека життя діяльності	OK 3. Філософія	OK 4. Зоологія	OK 5. Біофізика	OK 6. Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	OK 7. Інформаційні технології	OK 8. Іноземна мова	OK 11. Анатомія свійських тварин з латинською термінологією
II сем	OK 8. Іноземна мова	OK 9. Історія України	OK 10. Основи права	OK 12. Неорганічна та аналітична хімія	OK 11. Анатомія свійських тварин з латинською термінологією	OK 13. Органічна хімія	OK 14. Технологія оздоровчих харчових продуктів	OK 48. Навчальна практика	
III сем	OK 8. Іноземна мова	OK 15. Латинська мова	OK 16. Генетика та розведення тварин	OK 17. Біохімія тварин	OK 18. Загальна мікробіологія та мікологія	OK 19. Цитологія, гістологія, ембріологія			
IV сем	OK 8. Іноземна мова	OK 19. Цитологія, гістологія, ембріологія	OK 20. Етологія, стрес адаптація та акліматизація тварин	OK 21. Годівля та живлення тварин	OE 22. Основи ветеринарної екології	OK 48. Навчальна практика			
V сем	OK 23. Ветеринарна імунологія	OK 24. Ветеринарна вірусологія	OK 25. Клінічна діагностика хвороб тварин	OK 26. Фізіологія тварин	OK 28. Загальна та спеціальна хірургія				
VI сем	OK 26. Фізіологія тварин	OK 27. Спеціальна мікробіологія	OK 28. Загальна та спеціальна хірургія	OK 29. Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин	OK 48. Навчальна практика				
VII сем	OK 29. Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин	OK 30. Ветеринарна фармакологія та токсикологія	OK 31. Лікарські рослини	OK 32. Паразитологія та інвазійні хвороби	OK 33. Патологічна анатомія і розтин	OK 34. Патологічна фізіологія	OK 35. Аграрна політика та земельні відносини		
VIII сем	OK 34. Патологічна фізіологія	OK 35. Аграрна політика та земельні відносини	OK 32. Паразитологія та інвазійні хвороби	OK 33. Патологічна анатомія і розтин	OK 49. Навчальна практика				
IX сем	OK 36. Загальна ветеринарна профілактика	OK 37. Методологія та організація наукових досліджень в ветеринарній гігієні	OK 38. Гігієна харчових продуктів	OK 39. Основи епізоотології та інфекційні хвороби					
X сем	OK 39. Основи епізоотології та інфекційні хвороби	OK 40. Ветеринарно-санітарна інспекція	OK 41. Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль	OK 49. Виробнича практика					
XI сем	OK 42. Гігієна тварин, кормів і кормових добавок	OK 43. Ділова іноземна мова	OK 44. Судова ветеринарна експертиза	OK 45. Ветеринарна санітарія	OK 46. Внутрішні хвороби тварин				
XII сем	OK 44. Судова ветеринарна експертиза	OK 45. Ветеринарна санітарія	OK 46. Внутрішні хвороби тварин	OK 47. Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	OK 49. Виробнича практика	OK 50. Єдиний державний кваліфікаційний іспит			

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми зі спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	ОК 46	ОК 47	ОК 48	ОК 49	ОК 50	
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	+	+	+						+					+							+		+																									+	+	+	

Гарант освітньої програми



Тарас ФАРІОНІК