

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

Затверджено рішенням Вченої ради
Вінницького національного аграрного
університету
(протокол № __ від «__» _____ 20__ р.)
Освітня програма вводиться в дію з 20__ р.

Ректор _____ /*В.А. Мазур*/
(наказ № __ від «__» _____ 20__ р.)

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**
(вступ -2017 р.)

галузі знань **21 Ветеринарна медицина**

Кваліфікація: **Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи**

(зі змінами)

Вінниця – 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

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

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

кафедрою ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

Протокол № ____

від « ____ » _____ 2021 р.

Зав. кафедри _____ Г.І. Льотка

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

_____ І.В. Гунько

« ____ » _____ 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового центру

_____ О.М. Тітаренко

« ____ » _____ 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. декана факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії

_____ Р.В. Будяк

« ____ » _____ 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО ТА ОБГОВОРЕНО

на засіданні студентської ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії

Протокол № ____

від « ____ » _____ 2021 р.

Голова студентської ради факультету _____ Я.А. Титула

РЕКОМЕНДОВАНО ТА ОБГОВОРЕНО

на засіданні ради стейкхолдерів факультету факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії

Протокол № ____

від « ____ » _____ 2021 р.

Голова ради _____ Г.П. Сидорук

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

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

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Кафедрою ветеринарної гігієни,
санітарії і експертизи

Протокол № _____
від «___» _____ 2021 р.
Зав. кафедри

_____ Г.І. Льотка

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

«___» _____ 2021 р.
_____ І.В. Гунько

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового
центру

_____ О.М. Тітаренко
«___» _____ 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. декана факультету технології
виробництва і переробки продукції
тваринництва та ветеринарії

_____ Р.В. Будяк
«___» _____ 2021 р.

**РЕКОМЕНДОВАНО ТА
ОБГОВОРЕНО**

на засіданні студентської ради
факультету

Протокол № _____
від «___» _____ 2021р.

Голова студентської ради
факультету
_____ Я.А. Титула

**РЕКОМЕНДОВАНО ТА
ОБГОВОРЕНО**

на засіданні ради стейкхолдерів

Протокол № _____
від «___» _____ 2021 р.

Голова ради
_____ Г.П. 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, вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

ЯРЕМЧУК Олександр Степанович – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, професор
ШПАКОВСЬКА Галина Іванівна - кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
УШАКОВ Владлен Михайлович – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
ФАРІОНІК Тарас Володимирович - кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
ВАРПІХОВСЬКИЙ Руслан Леонідович – кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

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

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145-VIII. Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 № 222-VIII. Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19>.

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

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (зі змінами).

6. Постанова Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 354 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими проводиться єдиний державний кваліфікаційний іспит для здобуття ступеня магістра».

7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266».

8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 № 1648) «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти».

9. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 «Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010» (змiна № 2).

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

11. 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.

12. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002 № 178/2002, що встановлює загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.

13. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів».

14. 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.

15. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти ступеня вищої освіти – магістр галузі знань – 21 Ветеринарна медицина спеціальності – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза (Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1430).

**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, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії
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 6 років
Наявність акредитації	Заплановано проходження акредитації в 2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньої програми - до 2023 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/silabysi/katalog_2020_Magister.pdf
2 - 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 кваліфікаційної роботи.	
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	Підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері. Теоретичний зміст предметної області ветеринарної гігієни, санітарної і експертизи полягає в підготовці фахівця з розширеними компетенціями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.
Особливості програми	Програма реалізується студентом за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Програма передбачає 360 кредитів ЄКТС. Вимагає спеціальної навчальної та виробничої практики.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працевлаштуватися за такими спеціальностями згідно з чинним Класифікатором професій (ДК 003:2010): 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).
Подальше навчання	Продовження освіти на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Використовуються проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику та науково-дослідну роботу та самонавчання. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі викладача і студента. Основні види занять: лекції, лабораторні заняття, практичні заняття, самостійна робота, консультації та розробка фахових проектів із викладачами. Основні підходи – системно-структурний, синергетичний,

	компетентнісний, технологічний, діалогічний, індивідуально-диференціальний, когнітивно-інформаційний, системно-функціональний.
Система оцінювання	Поточний контроль, проміжна та підсумкова атестація за відповідними предметами, що дозволяє оцінити набуті компетенції; проводиться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у Вінницькому національному аграрному університеті». Апробація результатів досліджень на наукових конференціях. Публікація результатів досліджень. Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної магістерської роботи.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарії з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів та 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 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 рівні. 8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями. 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	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) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати

	<p>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>
--	--

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 уміньми, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

11. Володіти знаннями та практичними уміньми, 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 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 і система внутрішнього забезпечення якості освіти

Кадрове забезпечення	Професійну підготовку фахівців із спеціальності забезпечує професорсько-викладацький склад факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії. Переважна більшість науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації освітньої складової освітньо-наукової програми мають науковий ступінь та вчене звання та є штатними співробітниками університету. Всі науково-педагогічні працівники мають підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі: 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. У Вінницькому національному аграрному університеті є

	<p>локальні комп'ютерні мережі, точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам. Для організації харчування у Вінницькому національному аграрному університеті функціонують: їдальня та буфети. Для проведення занять з фізичного виховання в університеті є: спортивний зал, тренажерний та гімнастичний зал, футбольне поле.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>У Вінницькому національному аграрному університеті розроблена та впроваджена електронна система управління вузом «Сократ» – єдина інтегрована клієнт-серверна навчальна система, в якій реалізовані функції дистанційного навчання і управління ЗВО. Для моніторингу якості освіти та контролю самостійної роботи студентів розроблено систему тестування знань Тезаурис. В університеті створено електронний банк навчально-методичних та наукових видань «Репозиторій». На сьогодні бібліотека ВНАУ має свій WEB-сайт, автоматизований облік студентських читацьких карток, електронну видачу підручників, електронну бібліотеку.</p> <p>Структура бібліотеки складається із 5 відділів. Бібліотека обладнана комп'ютерами, принтерами, багатофункціональними пристроями. В бібліотеці університету функціонує автоматизована бібліотечна система "Софія", яка інтегрована в єдину мережу університету та налічує більше 30 тис. електронних видань. Невід'ємною частиною університету є офіційний веб-сайт http://www.vsau.org. В розділи веб-сайту входять навчальний процес, наукова та виховна робота, інформація за видами цільової аудиторії "Абітурієнту", "Студенту". Вкладка "Доступ до публічної інформації" дає можливість ознайомитись з установчими, фінансовими та звітними документами; положеннями вузу, супроводжуваними навчальний процес. В актуальному стані підтримуються сторінки всіх кафедр і структурних підрозділів, де є інформація про склад, діяльність, надбання та навчально-методичний контент. Сервіс новин включає анонси, оголошення та події, які розкривають основні аспекти діяльності університету. Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутим компетентностям (згідно угод між ВНАУ та ВНЗ України).
Міжнародна	Мобільність студентів організовується на підставі

кредитна мобільність	партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах або за індивідуальним графіком.

2. Перелік компонент 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 підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 2	Історія України та етнологія	3	Залік
ОК 3	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)	6	Іспит
ОК 4	Філософія	3	Залік
ОК 5	Анатомія свійських тварин	8	Залік/Іспит
ОК 6	Біохімія тварини з основами фізичної і колоїдної хімії	6	Іспит
ОК 7	Біонеорганічна та аналітична хімія	4	Іспит
ОК 8	Органічна хімія	4	Іспит
ОК 9	Біофізика	3	Залік
ОК10	Фізіологія тварин	7	Іспит
ОК 11	Основи ветеринарної екології	3	Залік
ОК 12	Цитологія, гістологія, ембріологія	6	Іспит
ОК 13	Гігієна тварин	7	Залік/Іспит
ОК 14	Загальна вірусологія	4	Залік
ОК 15	Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин	6	Іспит
ОК 16	Ветеринарно-санітарні вимоги до сільськогосподарських тварин	5	Залік
ОК 17	Ведення тваринництва в умовах екологічно забруднених територій	5	Іспит
ОК 18	Зоогієнічні вимоги до умов утримання тварин	5	Іспит
ОК 19	Санітарна мікробіологія	4	Залік
ОК 20	Етологія, стрес, адаптація та акліматизація тварин	4	Іспит
ОК 21	Паразитологія та інвазійні хвороби	6	Іспит
ОК 22	Патологічна анатомія і розтин	5	Іспит
ОК 23	Внутрішні хвороби тварин	3	Залік
ОК 24	Спеціальна ветеринарна мікробіологія	6	Залік/Іспит
ОК 25	Ветеринарна фармакологія, токсикологія та лікарські рослини	5	Іспит
ОК 26	Загальна мікробіологія та мікологія	4	Залік
ОК 27	Загальна ветеринарна профілактика	4	Іспит
ОК 28	Гігієна молока і молочних продуктів	8	Іспит
ОК 29	Гігієна м'яса і м'ясних продуктів	8	Іспит
ОК 30	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	8	Іспит

ОК 31	Гігієна кормів і кормових добавок	9	Іспит
ОК 32	Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	9	Іспит
ОК 33	Ветеринарна санітарія	8	Іспит
ОК 34	Міжнародні нормативи утримання та експлуатації Тварин	6	Іспит
ОК 35	Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів	6	Іспит
ОК 36	Судова ветеринарна медицина	5	іспит
ОК 37	Охорона праці в ветеринарній медицині	6	іспит
ОК 38	Стандартизація та сертифікація харчових продуктів та кормів	5	іспит
ОК 39	Санітарно-гігієнічні вимоги до тваринницьких будівель та споруд	5	Іспит
ОК 40	Епізоотологія та інфекційні хвороби	5	Іспит
ОК 41	Міжнародні нормативи утримання та експлуатації тварин	6	залік
ОК 42	Основи біобезпеки та благополуччя тварин	7	залік
ОК 43	Гігієна продуктів тваринного походження	6	Іспит
Навчальна практика		8	Залік
Виробнича практика		17	Диференційний залік
Державна атестація (магістерська робота)		7	Захист роботи
Комплексний державний іспит		2	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент		270	
Вибіркові компоненти ОПШ			
ВК 1	Біопалива: Ефективність виробництва і споживання в АПК України	4	Іспит
ВК 2	Інноваційне забезпечення виробництва біопалива	3	Іспит
ВК 3	Патологічна фізіологія	4	Іспит
ВК 4	Промислова власність та патентознавство	4	Залік
ВК 5	Фізичне виховання		Залік
ВК 6	Політологія	3	Залік
ВК 7	Зоологія	5	Залік
ВК 8	Геологія	3	Залік
ВК 9	Латинська мова	3	Залік
ВК 10	Основні напрями сучасної економічної теорії та ринкових відносин	3	Залік
ВК 11	Методологія та організація наукових досліджень	4	Залік
ВК 12	Упакування харчових продуктів	5	Залік
ВК 13	Методологія та теоретичні основи товарознавства	8	Іспит
ВК 14	Генетика та розведення тварин	5	Залік
ВК 15	Годівля та живлення тварин	4	Залік
ВК 16	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4	Залік
ВК 17	Ветеринарна імунологія	4	Залік
ВК 18	Водопостачання, водовідведення та якість води	5	Залік
ВК 19	Спеціальна ветеринарна вірусологія	5	Іспит
ВК 20	Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль	5	Іспит

ВК 21	Санітарно-гігієнічні вимоги до тваринницьких будівель та споруд	5	Іспит
ОК 22	Управління продуктивністю тварин	4	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		90	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		360	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

1 семестр	Історія України та етнокул	Українська мова за .	Іноземна мова	Анатомія свійських тварин	Біонеорг. та аналіт.	Основи ветеринарної екології	Зоологія	Латинська мова	Методологія та організація наук. досліджень	
2 семестр	Політологія	Теологія	Іноземна мова	Анатомія свійських тварин	Органічна хімія	Загальна мікробіологія та мікологія	Цитологія, гістологія ембріол.	Експер.-біологічна лабораторія та лаб. тварини	НП	
3 семестр	Філософія	Етологія, стрес, адаптац	Фізіологія тварин	Біохімія тварин з основами	Біофізика	Гігієна тварин	Цитологія, гістологія ембріол.	Годівля та живлення тварин		
4 семестр	Методологія та теоретичні і основи товарознавства	Генетика та розведення тварин	Фізіологія тварин	Біохімія тварин з основами	Гігієна тварин	Акушерство, гінекологія і біотехнологія	Спеціальна ветеринарна мікробіол	Промишлова власність	НП	
5 семестр	Методологія та теоретичні основи	Вет-сан вимоги до с.г. тварин	Ведення тваринництва в умовах е.з. територій	Загальна вірусологія	Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення	Санітарна мікробіологія	Спец.вет. мікробіологія	Ветеринарна фармакологія, токсикологія та лікарські рослини		
6 семестр	Упакування харчових продуктів	Радіологічний ВС контроль	Ведення тваринництва в умовах е.з. територій	Спец.вет. вірусологія	Паразитологія та інвазійні хвороби	Ветеринарна фармакологія, токсикологія та лікарські рослини		ВП		
7 семестр	Технологія оздоровчих харчових продуктів	Аграрна політика та земельні відносини	Біопалива: ефек. виробн. а і споживан-	Водопостачання, водовідведення	Санітарно-гіг. вимоги до твар. приміщень та	Паталогічна фізіологія	Паразитологія та інвазійні хвороби	Ветеринарна імунологія		
8 семестр	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	Загальна ветеринарна профілактика	Інноваційне забезпечення в-ва біопалива	Зоогігієнічні вимоги до умов утримання	Внутрішні хвороби тварин	Паталогічна анатомія і розтин		ВП		
9 семестр	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	Методологія та організація наук. досліджень з основами ІВ	Охорона праці в вет. медицині	Управління продуктивністю тварин	Ветеринарно-санітарна інспекція					
10 семестр	Гігієна м'яса та м'ясних продуктів	Гігієна молока і молочних продуктів	Ветеринарна санітарія тварин	Стандартизація та сертифікація харчових продуктів і кормів	Аналіз ризиків при виробництві харчових					
11 семестр	Державний ветеринарно-санітарний	Безпека праці та життєдіяльності	Основи біобезпеки та благополуччя тварин	Гігієна кормів і кормових добавок	Міжнародні нормативи утримання та					

12 семестр	Державний ветеринарно-санітарний контроль	Гігієна кормів і кормових добавок	Судова ветеринарна медицина	Гігієна продуктів тваринного походження	ВП

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Продовження таблиці 2.4.

	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 6	ВК 7	ВК.8	ВК 9	ВК 10	ВК11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22
ПРН 1								×													
ПРН 2				×	×					×											
ПРН 3						×													×		
ПРН 4			×																		
ПРН 5			×										×	×		×		×	×		×
ПРН 6										×		×					×				
ПРН 7											×	×							×	×	
ПРН 9									×					×			×		×	×	×
ПРН 10												×									
ПРН 11											×				×						
ПРН 12															×		×	×			
ПРН 15	×																		×		
ПРН 17			×					×										×			
ПРН 18														×	×		×		×	×	×
ПРН 19	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

Гарант освітньої програми, доктор с.-г. наук, професор


О.С. Яремчук

