

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

підготовки здобувачів вищої освіти  
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Початкового (молодший бакалавр) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»  
Кваліфікація: «Молодший бакалавр з ветеринарної гігієни,  
санітарії і експертизи»

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Миколаївського національного

аграрного університету

Голова вченої ради

 В. С. Шебанін  
(протокол № 8 від «18» березень 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію  
з 01 вересня 2021 року

Ректор Миколаївського національного  
аграрного університету

 В. С. Шебанін  
(наказ № 53 від «18» 05 2021 р.)

Миколаїв 2021 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
освітньо-професійної програми**

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Рівень вищої освіти | Початковий (молодший бакалавр)                                     |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ        | 21 «Ветеринарна медицина»                                          |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ       | 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»                  |
| Кваліфікація        | «Молодший бакалавр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи» |

**РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО****ПОГОДЖЕНО**

Науково-методичною комісією  
факультету ТВППТСБ:  
Голова НМК факультету  
ТВППТСБ

Перший проректор

Д.В. Бабенко

« 27 » 03 2021 р.

О.О. Стародубець  
(протокол № 8 від «18» 03 2021 р.)

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Науково-методичною радою  
університету:  
Голова науково-методичної  
ради університету

Вченою радою факультету  
ТВППТСБ:

Голова вченої ради факультету  
ТВППТСБ

Д.В. Бабенко  
(протокол № 7 від «24» 03 2021 р.)

М.І. Гиль  
(протокол № 10 «28» 03 2021 р.)

## ПЕРЕДМОВА

**Розроблено** робочою групою факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) Миколаївського національного аграрного університету (МНАУ) у складі:

1. Мельник В.О. – доктор сільськогосподарських наук, кандидат біологічних наук, доцент, доцент кафедри зоогігієни та ветеринарії;
2. Кот С.П. – кандидат біологічних наук, доцент, завідувач кафедри зоогігієни та ветеринарії;
3. Бондар А.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри зоогігієни та ветеринарії;
4. Кириченко В.А. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри зоогігієни та ветеринарії;
5. Лумедзе І.Х. – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри зоогігієни та ветеринарії;
6. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Головка А.М. – директор Державного науково-контрольного інституту біотехнології і штамів мікроорганізмів (м. Київ), доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН України;
2. Дергач І.Е. – начальник управління безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів;
3. Малай В.І. – директор Миколаївської регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби.

*Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.*

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

**1 – Загальна інформація**

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>  | Миколаївський національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>         | Молодший бакалавр,<br>«Молодший бакалавр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                  | Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти початкового (молодший бакалавр) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Обмеження щодо форм навчання</b>                                       | Стаціонарна форма навчання (Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992 № 2498-ХІІ, ст. 101)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма</b> | <p>1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII – Режим доступу : <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18</a>.</p> <p>2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145-VIII. - Режим доступу : <a href="http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19">http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19</a>.</p> <p>3. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25 червня 1992 року N 2498-ХІІ. - Режим доступу : <a href="http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12">http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12</a>.</p> <p>4. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 № 222-УІІІ. - Режим доступу : <a href="http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19">http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19</a>.</p> <p>5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 №1602-VII.- Режим доступу : <a href="http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр">http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр</a>.</p> <p>6. 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).</p> <p>7. 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».</p> |

8. 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».

9. 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 що дорозроблення стандартів вищої освіти».

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

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 № 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.

15. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 № 882/2004 «Про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров'я та захисту тварин».

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

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.

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                        | Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ECTS, термін навчання 2 роки (1 рік 10 місяців)                                                                                                                                                |
| <b>Наявність акредитації</b>                                          | Первинна акредитація планується на 2023 р.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Цикл / рівень</b>                                                  | Початковий (молодший бакалавр) рівень<br>5 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК);<br>5 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL);<br>Короткий цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) |
| <b>Передумови</b>                                                     | Наявність повної загальної середньої освіти, фахової передвищої освіти                                                                                                                                                                             |
| <b>Мова(и) викладання</b>                                             | Українська                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                  | Освітня програма діє строком до 30 липня 2023 року, до завершення періоду навчання здобувача вищої освіти                                                                                                                                          |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b> | <a href="http://www.mnau.edu.ua">www.mnau.edu.ua</a>                                                                                                                                                                                               |

## 2 – Мета освітньої програми

Підготовка молодших бакалаврів за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», здатних виконувати базові завдання у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог гігієни та санітарії згідно національного ветеринарного законодавства, проводити експертизу товарів, процесів, обладнання та послуг.

## 3 – Характеристика освітньої програми

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b> | <p>Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина»<br/>Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</p> <p><b>Об'єктом діяльності:</b> система санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на гарантування безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів і кормів під час їх виробництва та обігу.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> 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,</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | <p>репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області</b> полягає в підготовці фахівця з загальними і фаховими компетентностями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> органолептичні, лабораторні та спеціальні (вірусологічні, бактеріологічні, хіміко-токсикологічні, патоморфологічні, паразитологічні, радіологічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інструменти, прилади, реактиви та інші знаряддя, необхідні для здійснення вірусологічних, бактеріологічних, патоморфологічних, хіміко-токсикологічних, радіологічних, паразитологічних та інших досліджень безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.</p> |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>                      | <p>Освітньо-професійна програма підготовки молодшого бакалавра, прикладна.</p> <p>Молодший бакалавр має володіти системою загально-наукових та спеціальних методів, професійними методиками та технологіями, необхідними для забезпечення ефективної діяльності у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає виконання програм навчальних практик та здійснення початкових власних наукових досліджень під керівництвом наукових керівників з відповідною участю в наукових гуртках. Ця складова програми переважно не належить до основної освітньої, здійснюється здобувачами у вільний від занять час, результати оформлюються у вигляді тез доповідей, публічних виступах на науково-практичних конференціях.</p>                                                                                                                                                                      |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b> | <p>Набуття базових теоретичних знань прикладних навичок та вмінь при вирішенні професійних задач у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>Ключові слова: ветеринарна медицина, гігієна, санітарія, експертиза.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Особливості програми</b>                               | <p>Інтегрована підготовка молодших бакалаврів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на виконання заходів з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи у технологіях виробництва і переробки продукції тваринництва й рослинництва суб'єктів господарювання</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання базових теоретико-методичних знань та практичних навичок з санітарно-гігієнічних основ та спеціальної експертизи програмних процесів і моделювання технологій виробництва і переробки продукції тваринництва й рослинництва (продуктів, процесів, обладнання). Орієнтована на базову професійну підготовку, фахівців у галузі ветеринарної гігієни і санітарії, експертизи продуктів, процесів та обладнання тваринництва й рослинництва та первинної їх переробки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>4 – Придатність випускників<br/>до працевлаштування та подальшого навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                            | Основними місцями роботи фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи є Міністерства і відомства України, структурні підрозділи органів державної влади, управління Держпродспоживслужби та її територіальні органи; регіональна служба ветеринарного контролю на державному кордоні України та транспорті; Збройні сили України, Національна гвардія України, Національна поліція України (підсобні господарства, розплідники тварин); науково-дослідні установи, випробувальні центри; навчальні заклади I-IV рівнів акредитації тощо; науково-дослідні установи судових експертиз України; установи Держстандартметрології; вітчизняні та іноземні фірми і представництва, комерційні структури, які працюють у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють державний і внутрішній (власний контроль) гігієнічних вимог в 6 умовах ферм (тваринницьких потужностей) під час виробництва, переробки, транспортування, зберігання та реалізації харчових продуктів і кормів; застосовують ризикорієнтований підхід на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів (потужності з виробництва м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, риби і рибопродуктів, бойні, забійно-санітарні пункти, птахокомбінати, птахобойні, рибодобувні судна, цехи з виготовлення напівфабрикатів, холодильники, холодокомбінати, потужності з виробництва кормів тощо); підприємства з виробництва ветеринарних препаратів, субстанцій, підприємства з виробництва та зберігання готових кормів, кормових добавок та преміксів для тварин; утилізаційні ветеринарно-санітарні заводи; штамів |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <p>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 (магазини, супермаркети, продовольчі склади, оптові бази), в зонах промислу тварин (мисливські господарства), а також на шкіряно-хутрових заводах; віваріях; у центрах утримання безпритульних домашніх і диких тварин; зоопарках, заповідниках, заказниках тощо.</p> <p>Випускник освітнього ступеня «Молодший бакалавр» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» здатний виконувати професійні види робіт та може обіймати посади з наступною професійною назвою 3212 - Лаборант (ветеринарна медицина), 3227 - Фельдшер ветеринарної медицини, 3212 - Технік ветеринарної медицини, 3212 - Асистент ветеринара.</p> <p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» фахівець здатний виконувати професійну роботу.</p> |
| <b>Подальше навчання</b>            | <p>Можливість продовження навчання в магістратурі за програмою другого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень), освітньому рівні (магістр).</p> <p>У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі ветеринарної медицини і виконувати відповідну професійну роботу.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Викладання та навчання</b>       | <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Оцінювання</b>                   | <p>Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, захист звітів з практики. Державна атестація – комплексний іспит.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>6 – Програмні компетентності</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Інтегральна компетентність</b>                         | Здатність розв'язувати задачі і проблеми у сфері ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів при здійсненні професійної діяльності.                                                                                                                                   |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>                       | ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                           | ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                           | ЗК3. Базові знання та розуміння предметної галузі та професії.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                           | ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                           | ЗК5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                           | ЗК6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                           | ЗК7. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                           | ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                           | ЗК9. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).                                                                                                                                                                             |
|                                                           | ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b> | ФК1. Здатність використовувати знання в сфері діяльності фельдшера з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 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. |
|                                                           | ФК2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.                                                                                                                                            |
|                                                           | ФК3. Здійснювати контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоем тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.                                                                                                                         |
|                                                           | ФК4. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості.                                                                                                                                                                                       |
|                                                           | ФК5. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».                                                |
|                                                           | ФК6. Здатність планувати і здійснювати контроль та                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ФК7. Здатність проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативних документів.                                                                                                                                                                           |
|  | ФК8. Здатність контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ФК9. Проводити контроль дотримання гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ФК10. Проводити ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлю, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).                         |
|  | ФК11. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.                                                                                                                                                                                                                             |
|  | ФК12. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ФК13. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції. |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | ФК14. Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості.                                                                                                               |
|                                          | ФК15. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                          | ФК16. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, безпечності кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей. |
|                                          | ФК17. Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Програмні результати навчання</b>     | ПРН 1. Володіти державною мовою 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.                                                             |
|                                          | ПРН2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                          | ПРН3. Володіти методами та методиками контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.                                                                                                                                                                    |
|                                          | ПРН4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.                                                                                                                                                                                                       |
|                                          | ПРН5. Володіти базовими 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | ПРН6. Знати органолептичні та лабораторні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | ПРН7. Уміти здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | ПРН8. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | ПРН9. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для проведення контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | ПРН10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення 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 випробувань (досліджень). |
|  | ПРН11. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПРН 12. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | ПРН13. 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.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         | ПРН14. 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.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | ПРН15. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | ПРН16. Уміти здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | ПРН17. 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. |
| <b>8 – Форми атестації здобувачів вищої освіти початкового (молодший бакалавр) ступеня вищої освіти</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>                                                          | Здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Вимоги до кваліфікаційної атестації</b>                                                              | Кваліфікаційний іспит має передбачати вирішення спеціалізованого теоретичного або практичного завдання з харчових технологій із застосуванням відповідних методів та методик, яке характеризується комплексністю та невизначеністю умов.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                                                                             | Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | <p>педагогічними працівниками кафедр: зоогієни та ветеринарії; технології виробництва продукції тваринництва; технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва; птахівництва, якості та безпечності продукції; генетики, годівлі тварин та біотехнології та ін. Випусковою кафедрою є кафедра зоогієни та ветеринарії.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, є штатними співробітниками МНАУ, мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений високий рівень наукової та професійної активності.</p>                                                                                                                                               |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам та потребі. Для проведення досліджень існує навчально-науково-практичний центр та науковий парк «Агроперспектива», науково-освітньо-виробничий консорціум «Південний», науковий інститут інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідний інститут нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідний інститут сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторій МНАУ.</p>                                                                                                             |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі ресурси бібліотеки МНАУ доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Також здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ.</p> <p>Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» освітнього ступеня «молодший бакалавр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ.</p> |
| <b>10 – Академічна мобільність</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та науково-дослідними інститутами НААН України: Інститутом ветеринарної медицини, Державним науково-дослідним контрольним інститутом ветеринарних препаратів та кормових добавок. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів вищої освіти залучаються провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.<br>Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.                                                                                     |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>            | На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Гродненським державним аграрним університетом, Вітебською державною академією ветеринарної медицини (Республіка Білорусь), Павлодарським державним університетом ім. С. Торайгирова (Казахстан) тощо. |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> | Відсутнє, разом з тим дозволене за даною освітньо-професійною програмою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми початкового (молодший бакалавр) рівня вищої освіти зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» та їх логічна послідовність**

**2.1. Перелік компонент освітньої програми**

| Код н/д                                          | Компоненти освітньої програми                   | Кількість кредитів      | Форма підсумкового контролю |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Обов'язкові компоненти освітньої програми</b> |                                                 |                         |                             |
| <b>Дисципліни циклу загальної підготовки</b>     |                                                 |                         |                             |
| ОК 1.                                            | Історія України                                 | 2,0                     | Екзамен                     |
| ОК 2.                                            | Історія української культури                    | 2,0                     | Екзамен                     |
| ОК 3.                                            | Українська мова (за проф. спрямуванням)         | 3,0                     | Залік                       |
| ОК 4.                                            | Філософія                                       | 3,0                     | Екзамен                     |
| ОК 5.                                            | Іноземна мова (за проф. спрямуванням)           | 4,0                     | Залік, екзамен              |
| ОК 6.                                            | Фізична культура                                | Позакредитна дисципліна | Залік                       |
| ОК 7.                                            | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | 3,0                     | Екзамен                     |
| ОК 8.                                            | Хімія                                           | 3,0                     | Залік, екзамен              |
| ОК 9.                                            | Біофізика                                       | 3,0                     | Екзамен                     |
| ОК 10.                                           | Анатомія тварин                                 | 4,0                     | Залік, екзамен              |
| ОК 11.                                           | Цитологія, гістологія, ембріологія              | 5,0                     | Залік, екзамен              |
| ОК 12.                                           | Біохімія тварин з основами фізичної та          | 3,0                     | Залік                       |

|                                                                    |                                                                                |             |                            |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
|                                                                    | колоїдної хімії                                                                |             |                            |
| ОК 13.                                                             | Фізіологія тварин                                                              | 2,0         | Залік                      |
| <b>Усього за циклом</b>                                            |                                                                                | <b>37,0</b> | ×                          |
| <b>Дисципліни циклу професійної підготовки</b>                     |                                                                                |             |                            |
| ОК 14.                                                             | Ветеринарна деонтологія                                                        | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 15.                                                             | Латинська мова (термінологія)                                                  | 4,0         | Залік, екзамен             |
| ОК 16.                                                             | Генетика у ветеринарній медицині та основи розведення тварин                   | 4,0         | Залік                      |
| ОК 17.                                                             | Санітарна екологія                                                             | 4,0         | Екзамен                    |
| ОК 18.                                                             | Екотрофологія                                                                  | 3,0         | Курсова робота, залік      |
| ОК 19.                                                             | Ветеринарна мікробіологія                                                      | 5,0         | Екзамен                    |
| ОК 20.                                                             | Ветеринарна імунологія                                                         | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 21.                                                             | Ветеринарна вірусологія                                                        | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 22.                                                             | Гігієна тварин                                                                 | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 23.                                                             | Ветеринарна санітарія                                                          | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 24.                                                             | Ветеринарна радіологія                                                         | 2,0         | Екзамен                    |
| ОК 25.                                                             | Безпечність та якість харчових продуктів                                       | 3,0         | Екзамен                    |
| ОК 26.                                                             | Гігієна харчових продуктів                                                     | 3,0         | Курсовий проект, екзамен   |
| ОК 27.                                                             | Навчальна практика: Санітарна екологія                                         | 2,0         | Залік                      |
| ОК 28.                                                             | Навчальна практика: Ветеринарна мікробіологія                                  | 1,0         | Залік                      |
| ОК 29.                                                             | Навчальна практика: Безпечність та якість харчових продуктів                   | 1,0         | Залік                      |
| ОК 30.                                                             | Навчальна практика: Гігієна харчових продуктів                                 | 1,0         | Залік                      |
| ОК 31.                                                             | Виробнича практика (спеціальна з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи) | 3,0         | Диференційований залік     |
| <b>Усього за циклом</b>                                            |                                                                                | <b>51,0</b> | ×                          |
| ОК 32.                                                             | Атестаційний іспит                                                             | 2,0         | Підтвердження кваліфікації |
| <b>Усього</b>                                                      |                                                                                | <b>2,0</b>  | ×                          |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>                      |                                                                                | <b>90,0</b> | ×                          |
| <b>Вибіркові компоненти освітньої програми</b>                     |                                                                                |             |                            |
| <b>Дисципліни циклу загальної підготовки (Вибірковий блок ½)</b>   |                                                                                |             |                            |
| ВБ 1.                                                              | Етика/ Культурологія, історія та етнокультура України                          | 4,0         | Залік                      |
| <b>Усього за циклом</b>                                            |                                                                                | <b>4,0</b>  | ×                          |
| <b>Дисципліни циклу професійної підготовки (Вибірковий блок ½)</b> |                                                                                |             |                            |
| ВБ 2.                                                              | Годівля тварин/ Основи тваринництва                                            | 3,0         | Залік                      |
| ВБ 3.                                                              | Ветеринарне законодавство/Господарське законодавство                           | 4,0         | Залік                      |

|                                              |                                                                                                                                                                   |              |       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| ВБ 4.                                        | Методи санітарних досліджень/Державний контроль харчових продуктів                                                                                                | 4,0          | Залік |
| ВБ 5.                                        | Нормативно-правове забезпечення моніторингу якості харчових продуктів/Лабораторна діагностика якості та безпечності продукції тваринного та рослинного походження | 5,0          | Залік |
| ВБ 6.                                        | Хіміко-токсикологічний аналіз/Лабораторна справа у ветеринарній медицині                                                                                          | 4,0          | Залік |
| ВБ 7.                                        | Основи сертифікації та стандартизації продукції біологічного походження/ Основи ветеринарно-санітарної експертизи                                                 | 6,0          | Залік |
| <b>Усього за циклом</b>                      |                                                                                                                                                                   | <b>26,0</b>  | ×     |
| <b>Загальний обсяг вибіркового компонент</b> |                                                                                                                                                                   | <b>30,0</b>  | ×     |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>    |                                                                                                                                                                   | <b>120,0</b> | ×     |

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Вивчення компонент освітньо-професійної програми початкового (молодший бакалавр) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

### Структурно-логічна схема освітньої програми

| Код<br>н/д             | Компоненти освітньої програми                                | Семестри |   |   |   |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|----------|---|---|---|
|                        |                                                              | 1        | 2 | 3 | 4 |
| Обов'язкові компоненти |                                                              |          |   |   |   |
| ОК 1.                  | Історія України                                              | +        |   |   |   |
| ОК 2.                  | Історія української культури                                 | +        |   |   |   |
| ОК 3.                  | Українська мова (за проф. спрямуванням)                      |          |   | + |   |
| ОК 4.                  | Філософія                                                    |          | + |   |   |
| ОК 5.                  | Іноземна мова (за проф. спрямуванням)                        | +        | + | + | + |
| ОК 6.                  | Фізична культура                                             | +        | + | + | + |
| ОК 7.                  | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці              | +        |   |   |   |
| ОК 8.                  | Хімія                                                        | +        | + |   |   |
| ОК 9.                  | Біофізика                                                    | +        |   |   |   |
| ОК 10.                 | Анатомія тварин                                              | +        | + | + |   |
| ОК 11.                 | Цитологія, гістологія, ембріологія                           |          | + | + |   |
| ОК 12.                 | Біохімія тварин з основами фізичної та колоїдної хімії       |          |   | + |   |
| ОК 13.                 | Фізіологія тварин                                            |          |   | + |   |
| ОК 14.                 | Ветеринарна деонтологія                                      | +        |   |   |   |
| ОК 15.                 | Латинська мова (термінологія)                                | +        | + |   |   |
| ОК 16.                 | Генетика у ветеринарній медицині та основи розведення тварин |          | + |   |   |
| ОК 17.                 | Санітарна екологія                                           |          | + |   |   |
| ОК 18.                 | Екотрофологія                                                |          |   | + |   |

|                      |                                                                                                                                                                     |   |   |   |   |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ОК 19.               | Ветеринарна мікробіологія                                                                                                                                           |   |   | + |   |
| ОК 20.               | Ветеринарна імунологія                                                                                                                                              |   |   |   | + |
| ОК 21.               | Ветеринарна вірусологія                                                                                                                                             |   |   |   | + |
| ОК 22.               | Гігієна тварин                                                                                                                                                      |   |   |   | + |
| ОК 23.               | Ветеринарна санітарія                                                                                                                                               |   |   |   | + |
| ОК 24.               | Ветеринарна радіологія                                                                                                                                              |   |   | + |   |
| ОК 25.               | Безпечність та якість харчових продуктів                                                                                                                            |   |   |   | + |
| ОК 26.               | Гігієна харчових продуктів                                                                                                                                          |   |   |   | + |
| ОК 27.               | Навчальна практика: Санітарна екологія                                                                                                                              |   | + |   |   |
| ОК 28.               | Навчальна практика: Ветеринарна мікробіологія                                                                                                                       |   | + |   |   |
| ОК 29.               | Навчальна практика: Безпечність та якість харчових продуктів                                                                                                        |   | + |   |   |
| ОК 30.               | Навчальна практика: Гігієна харчових продуктів                                                                                                                      |   |   |   | + |
| ОК 31.               | Виробнича практика (спеціальна з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи)                                                                                      |   |   |   | + |
| ОК 32.               | Атестаційний іспит                                                                                                                                                  |   |   |   | + |
| Вибіркові компоненти |                                                                                                                                                                     |   |   |   |   |
| ВБ 1.                | Етика/ Культурологія, історія та етнокультура України                                                                                                               |   |   |   | + |
| ВБ 2.                | Годівля тварин/ Основи тваринництва                                                                                                                                 |   |   |   | + |
| ВБ 3.                | Ветеринарне законодавство/ Господарське законодавство                                                                                                               | + |   |   |   |
| ВБ 4.                | Методи санітарних досліджень/ Державний контроль харчових продуктів                                                                                                 |   |   | + |   |
| ВБ 5.                | Нормативно-правове забезпечення моніторингу якості харчових продуктів / Лабораторна діагностика якості та безпечності продукції тваринного та рослинного походження |   |   |   | + |
| ВБ 6.                | Хіміко-токсикологічний аналіз/ Лабораторна справа у ветеринарній медицині                                                                                           |   | + |   |   |
| ВБ 7.                | Основи сертифікації та стандартизації продукції біологічного походження/ Основи ветеринарно-санітарної експертизи                                                   |   |   | + |   |

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми початкового (молодший бакалавр) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться у формі атестаційного екзамену (іспиту) та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Молодший бакалавр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 2

**Матриця відповідності визначених Освітньою програмою компетентностей дескрипторам НРК**

| <b>Класифікація компетентностей за НРК</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Знання</b> | <b>Уміння</b> | <b>Комунікація</b> | <b>Автономія та відповідальність</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------------|--------------------------------------|
| <b>Загальні компетентності</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |               |                    |                                      |
| ЗК1.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.                                                                                                                                                                                                                                                                    | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК2.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.                                                                                                                                                                                                                                                                     | +             | +             | +                  |                                      |
| ЗК3.Базові знання та розуміння предметної галузі та професії.                                                                                                                                                                                                                                                                  | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.                                                                                                                                                                                                                                                            | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК5.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.                                                                                                                                                                                                                                                            | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК6.Здатність проведення досліджень на належному рівні, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.                                                                                                                                                                                                                   | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК7.Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.                                                                                                                                                                                                                                                                        | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК8.Здатність приймати обґрунтовані рішення.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | +             | +             | +                  | +                                    |
| ЗК9.Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).                                                                                                                                                                              | +             | +             | +                  |                                      |
| ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.                                                                                                                                                                                                                                                                        | +             | +             |                    | +                                    |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |               |                    |                                      |
| ФК1. Здатність використовувати знання в сфері діяльності фельдшера з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 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. | +             | +             | +                  | +                                    |
| ФК2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.                                                                                                                                            | +             | +             |                    | +                                    |
| ФК3. Здійснювати контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.                                                                                                                         | +             | +             |                    | +                                    |
| ФК4. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості.                                                                                                                                                                                       | +             | +             |                    | +                                    |
| ФК5. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».                                                | +             | +             |                    | +                                    |
| ФК6. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної                                                                           | +             | +             |                    | +                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| медицини та оцінювати їх безпечність і якість.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
| ФК7. Здатність проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативних документів.                                                                                                                                                                           | + | + |   | + |
| ФК8. Здатність контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | + | + |   | + |
| ФК9. Проводити контроль дотримання гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | + | + | + | + |
| ФК10. Проводити ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлю, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).                         | + | + |   | + |
| ФК11. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.                                                                                                                                                                                                                             | + | + |   | + |
| ФК12. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.                                                                                                                                                                                                                                                        | + | + |   | + |
| ФК13. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції. | + | + |   | + |
| ФК14. Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.                                                                                                                                                              | + | + |   | + |
| ФК15. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | + | + |   | + |
| ФК16. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, безпечності кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей.                                                     | + | + |   | + |
| ФК17. Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | + | + | + | + |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| ПРН7. Уміти 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |  |  |  |  |  |  | + |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |
| ПРН8. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | + | + | + |   | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  | + |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |
| ПРН 9. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для проведення контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |   | + |   |  |   |  |  |  |  |  |  |
| ПРН10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення 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). | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |   |   | + |  |   |  |  |  |  |  |  |
| ПРН11. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                           | + | + | + |   | + | + | + | + |   | + |  |  |  |  |  |  |   |   | + |  |   |  |  |  |  |  |  |
| ПРН12. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  | + |  |  |  |  |  |  |



## Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

## Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

[illegible]

