

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА ЗООВЕТЕРИНАРНА АКАДЕМІЯ**

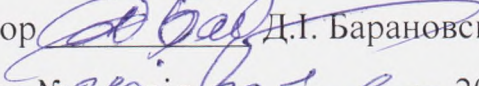
**ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**Другого рівня вищої освіти за спеціальністю**  
**212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**  
**Галузь знань – 21 Ветеринарна медицина**  
**Кваліфікація: Магістр. Лікар з ветеринарної гігієни, санітарії і**  
**експертизи**

**УХВАЛЕНО**

вченою радою Харківської державної  
зооветеринарної академії  
(протокол № 5 від 14 травня 2018р.)

Освітня програма

вводиться в дію з 1 червня 2018р.

Ректор  Д.І. Барановський  
(наказ № 210 від 16 травня 2018р.)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти та рекомендацій провідних фахівців галузі щодо підготовки магістрів у складі:

1. д. вет .н., професор І. В. Яценко
2. д. вет .н., професор М. В. Чорний
3. к. вет. н., доцент Л. В. Бусол
4. к вет.н., доцент М. М. Хмель

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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Харківська державна зооветеринарна академія, факультет ветеринарної медицини
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Другий (магістерський) рівень Лікар з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 360 кредитів ЄКТС, термін навчання 5 років 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України ; від 16 червня 2016 рік, серія НД- IV № 2178966 від 21. 96. 2016; термін дії 01 липня 2021.
<b>Цикл/рівень</b>	7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК). 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL). Другий цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQ ENEA )
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська. Для іноземців українська, російська та англійська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Термін дії освітньої програми до 01 липня 2021 року.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://repository.hdzva.edu.ua">http://repository.hdzva.edu.ua</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарії з гігієни, санітарії і експертизи та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	

<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	21 Ветеринарна медицина, 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва» Підготовка спеціалістів проводиться лише за стаціонарною формою навчання. Освітньо-професійна програма підготовки магістра передбачає такі цикли підготовки: Цикл соціально-гуманітарної підготовки 11,3 % Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки 25,2 % Цикл професійної та практичної підготовки 63,5 %
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма На основі повної загальної середньої освіти 360 кредитів ЄКТС.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Вища спеціальна освіта в галузі ветеринарної медицини; Магістр повинен володіти професійними знаннями, іноземною мовою, сучасною методологією та методиками з оцінки безпечності та якості харчових продуктів на всіх етапах їх отримання. Ключові слова: ветеринарна медицина, гігієна, санітарія, експертиза, якість, безпека, харчові продукти, корми, нутріцевтики.
<b>Особливості програми</b>	Вимагає спеціальної навчальної та виробничої практики.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Основними місцями роботи фахівців з якості та безпеки сільськогосподарських та харчових продуктів є установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють ветеринарно-санітарний контроль надходження і забою тварин, переробку, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного та рослинного походження напівфабрикатів тощо; Лікар ветеринарної медицини (2223.2); Лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2).
<b>Подальше навчання</b>	Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і

	експертиза», фахівець може вступати на навчання на програму для здобуття ступеня доктора філософії. За необхідності у подальшому лікарі ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів мають змогу пройти відповідну перепідготовку, яка передбачатиме складання академічної різниці із профільюючих дисциплін та набуття іншої спеціальності у галузі ветеринарної медицини і виконання відповідної професійної роботи.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Використовуються студентсько-центроване та проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику та науково-дослідну роботу та самонавчання. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі викладача і студента. Основні види занять: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультації та розробка фахових проектів із викладачами. Основні підходи – синергетичний, компетентнісний, технологічний, діалогічний, індивідуально-диференціальний, когнітивно-інформаційний, системно-функціональний, системно-структурний.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові экзамени, тестування, проектні роботи, презентації. Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарії з безпеки та якості харчових продуктів та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.</li> <li>2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність.</li> <li>3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.</li> <li>4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою.</li> <li>5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</li> <li>6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та</li> </ol>

	<p>забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>7. Здатність спілкуватися з нефакхівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).</p> <p>8. Здатність працювати в міжнародному контексті та розуміти структуру взаємодії державної служби ветеринарної медицини з міжнародними партнерами.</p> <p>9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p>10. Прагнення до збереження довкілля.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.</p> <p>2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.</p> <p>3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоем тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.</p> <p>4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.</p> <p>5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>6. 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».</p> <p>7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p>8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними</p>

вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

**9.** Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

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

**11.** Організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

**12.** Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготовлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

**13.** Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.

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

**15.** Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи

	<p>подальшого використання цієї продукції.</p> <p><b>16.</b> 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.</p> <p><b>17.</b> Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <p><b>18.</b> Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p><b>19.</b> 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.</p> <p><b>20.</b> Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо.</p>
--	--

### **7 - Програмні результати навчання**

1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.
2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.
3. Демонструвати розуміння щодо годівлі та гігієни тварин, клінічної діагностики хвороб тварин, етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних, основ епідеміології; гігієнічних умов утримання та експлуатації тварин для організації та здійснення передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, проведення післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності.
4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга,



контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

7. Застосовувати знання та практичні навички щодо основ організації ветеринарної справи, справочинства, ветеринарної деонтології, психології.

8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.

9. Здійснювати стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.

11. Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних

потужностях за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

12. Обґрунтовувати доцільність організації та проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, зокрема на агропродовольчих ринках, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, побічних продуктів, тварин тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами.

13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.

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

16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження; збором, утилізацією та знищенням побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.

17. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог за технологічними процесами первинної обробки субпродуктів, харчової крові,

спеціальної сировини, а також здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

18. Здійснювати судово-ветеринарну експертизу у випадках, передбачених чинним законодавством та гарантувати достовірність її результатів.

19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

20. Забезпечувати об'єктивність та достовірність проведення ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також дотримання належного санітарного стану тваринницьких об'єктів, зберігання кормів і кормових добавок, експлуатацією технологічного обладнання.

21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.

## **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками академії, відповідальні за курси мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної підготовки.</p> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p> <p>Поширеною практикою є проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями в сфері ветеринарної медицини.</p>
<b>Матеріально-</b>	Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

<p><b>технічне забезпечення</b></p>	<p>(навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам потреби до проведення лекційних і практичних занять, у.т.ч. в дистанційному режимі.</p> <p>В академії є локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали, медичний комплекс), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://hdzva.edu.ua/">http://hdzva.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Вимоги щодо проведення лекційних та практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ВНЗ «ХДЗВА» та іншими внутрішніми положеннями.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки споживачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на п'ять років, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання;</li> <li>засоби діагностики якості вищої освіти;</li> <li>навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку;</li> <li>навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових проектів;</li> </ul>

	<p>пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки;</p> <p>програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт;</p> <p>дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;</p> <p>Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Мобільність студентів організовується на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією одержати диплом зарубіжного університету та диплом ХДЗВА.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти вищої</b>	<p>Мобільність студентів можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами за умови володіння іноземними студентами українською, англійської чи російської мови.</p>

**2. Перелік компонент освітньо-професійної та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи). Практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти</b>			
OK1	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	Залік
OK2	Іноземна мова за спеціальністю	6,0	Іспит
OK3	Філософія	4,0	Іспит
OK4	Філософія науки та інноваційного розвитку	3,0	Залік
OK5	Історія Української культури	4,0	Іспит
OK6	Історія України	4,0	Іспит
OK7	Інформаційні технології у ветеринарній медицині	3,0	м/к
OK8	Анатомія свійських тварин	13,0	Іспит
OK9	Біохімія з основами фізикоїдної хімії	7,0	Іспит
OK10	Цитологія, гістологія і ембріологія	7,0	Іспит
OK11	Хімія (органічна та неорганічна)	7,0	Іспит
OK12	Фізіологія тварин	9,0	Іспит
OK13	Ветеринарна екологія і радіобіологія	4,0	Залік
OK14	Судова ветеринарна медицина	5,0	Іспит
OK15	Ветеринарне законодавство України	5,0	Залік
OK16	Методологія наукових досліджень	3,0	Залік
OK17	Ветеринарна гігієна та санітарія	7,0	Іспит
OK18	Ветеринарна мікробіологія	5,0	Іспит
OK19	Ветеринарна вірусологія	4,0	Іспит
OK20	Біотехнологія у ветеринарній медицині	6,0	Іспит
OK21	Патологічна фізіологія	7,0	Іспит
OK22	Акушерство, гінекологія і біотехнологія	6,0	Залік
OK23	Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації	12,0	Іспит
OK24	Епізоотологія та інфекційні хвороби	6,0	Іспит
OK25	Видові хірургічні хвороби продуктивних тварин	4,0	Залік
OK26	Паразитологія та інвазійні хвороби продуктивних тварин	6,0	Іспит
OK27	Патологічна анатомія і розтин	6,0	Іспит
OK28	Внутрішні хвороби продуктивних тварин	6,0	Іспит
OK29	Ветеринарна фармакологія та токсикологія	7,0	Іспит
OK30	Клінічна біохімія та діагностика хвороб тварин	8,0	Іспит
OK31	Організація та економіка ветеринарної справи	4,0	Залік
OK32	Латинська мова (термінологія)	4,0	Залік
OK33	Охорона праці у сфері гігієни, санітарії та експертизи	4,0	Залік

OK34	Гігієна свиней	5,0	Іспит
OK35	Гігієна великої рогатої худоби	7,0	Іспит
OK36	Гігієна коней	4,0	Іспит
OK37	Гігієна сільськогосподарської птиці	7,0	Іспит
OK38	Гігієна молока і молочних продуктів	7,0	Іспит
OK39	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів тваринного походження	6,0	Іспит
OK40	Гігієна рослинних харчових продуктів	4,0	Залік
OK41	Гігієна кормів і кормових добавок	5,0	Іспит
OK42	Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	5,0	Іспит
OK43	Курсові роботи	6,0	Захист
OK44	Навчальна практика	11,0	Звіт, захист
OK45	Виробнича практика	23,0	Звіт, захист
OK46	Державна атестація	3,0	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>281,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти закладу вищої освіти</b>			
ВК3 1	Годівля сільськогосподарських тварин	4,0	Залік
ВК3 2	Прикладна біологія	4,0	Іспит
ВК3 3	Товарознавство і маркетинг харчових продуктів	4,0	Залік
ВК3 4	Стандартизація і сертифікація харчових продуктів	4,0	Залік
ВК3 5	Ветеринарно-санітарний контроль харчових продуктів за хвороб тварин	4,0	Іспит
ВК3 6	Ветеринарна генетика з основами розведення тварин	6,0	Іспит
ВК3 7	Добробут тварин в контексті законодавства ЄС	4,0	Залік
ВК3 8	Гігієна дрібної рогатої худоби	5,0	Залік
<b>Вибіркові компоненти за вибором студента</b>			
ВКС 1	Історія ветеринарної медицини	3,0	Залік
ВКС 2	Ветеринарно-санітарний контроль якості харчових продуктів	7,0	Іспит
ВКС 3	Ветеринарно-санітарний контроль безпечності харчових продуктів	7,0	Іспит
ВКС 4	Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів	7,0	Іспит
ВКС 5	Гігієна харчових гідробіонтів	7,0	Залік
ВКС 6	Гігієна кролів і хутрових звірів	7,0	Залік
ВКС 7	Гігієна бджіл	7,0	Іспит
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>79,0</b>	
<b>Всього</b>		<b>360,0</b>	

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр – лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів за спеціалізацією – ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.







№ п/п	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	ФК16	ФК17	ФК18	ФК19	ФК20			
БК3 1	+	+	+	+			+		+	+	+	+			+		+																
БК3 2			+	+			+	+		+																							
БК3 3	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+			+										+				+				
БК3 4	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+			+										+								
БК3 5	+		+	+				+		+	+	+	+	+		+						+				+			+		+		
БК3 6	+	+					+			+		+																					
БК3 7	+	+	+	+			+				+	+	+	+		+													+		+		
БК3 8	+	+	+				+		+	+	+	+		+		+													+		+		
БКС 1	+	+		+	+		+																										
БКС 2	+	+	+	+			+	+	+		+	+			+		+					+	+		+								
БКС 3	+	+	+	+			+	+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+				+					+		
БКС 4	+	+	+	+		+	+	+			+	+		+	+		+		+			+		+		+			+	+	+	+	
БКС 5	+	+	+				+	+			+	+		+		+						+							+		+	+	
БКС 6	+	+	+				+	+			+	+		+		+						+							+		+	+	
БКС 7	+	+	+				+	+			+	+		+		+						+							+		+	+	

## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

№ п/п	Програмні результати навчання																					
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	
OK1	+							+							+							
OK2	+							+							+							
OK3	+							+														
OK4	+							+														
OK5	+							+														
OK6	+							+														
OK7	+							+														
OK8	+	+			+													+				
OK9	+	+				+		+										+				
OK10	+				+	+		+							+			+				
OK11	+	+				+		+														
OK12						+	+	+														
OK13	+	+	+			+																
OK14	+	+			+			+										+				
OK15	+				+		+				+	+			+				+			
OK16	+	+	+			+		+														+
OK17	+	+	+			+					+			+					+	+	+	+
OK18	+	+	+	+	+	+							+	+					+		+	+
OK19	+			+	+	+							+									+
OK20	+	+				+																+
OK21	+	+	+	+		+																
OK22	+	+	+		+								+									+
OK23	+	+		+	+	+	+	+					+		+					+	+	+

№ п/п	ИР1	ИР2	ИР3	ИР4	ИР5	ИР6	ИР7	ИР8	ИР9	ИР10	ИР11	ИР12	ИР13	ИР14	ИР15	ИР16	ИР17	ИР18	ИР19	ИР20	ИР21
OK24	+	+	+	+		+										+	+				+
OK25	+		+	+		+														+	
OK26	+	+		+		+		+								+	+				
OK27	+	+			+													+			+
OK28	+	+	+	+		+															+
OK29	+	+				+			+											+	
OK30	+	+	+	+		+															+
OK31	+	+		+			+														
OK32		+	+																		
OK33	+					+	+														+
OK34	+	+	+			+						+	+						+	+	
OK35	+	+	+			+						+	+						+	+	
OK36	+	+	+			+						+	+						+	+	
OK37	+	+	+			+						+	+						+	+	
OK38	+	+			+	+							+		+						
OK39	+	+	+			+						+				+	+				+
OK40	+	+			+							+	+		+						
OK41	+	+			+		+			+	+									+	
OK42	+	+					+				+		+			+	+				+
OK43	+	+	+			+	+	+				+		+							
OK44	+	+	+			+	+	+				+		+							
OK45	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK46	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+				



**Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма:**

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.
2. Закон України «Про ветеринарну медицину» // ВВР. – 2007. – №5-6, ст. 53; 2008. – № 76, ст. 22; зміни 2008, 2012, 2014 рр.
3. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 № 222-VIII.
4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
5. Постанова Кабінету Міністрів від 30.12.2015 № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».
6. Наказ МОН України від 19.02.2015 № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів».
7. Наказ МОН України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266».
8. Наказ Міністерства освіти України від 01.06.2016 № 600 «Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти».
9. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 «Про затвердження зміни до національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2).
10. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – Київ : Вид-во «Соцінформ», 2010.

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

**до стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань – 21 Ветеринарна медицина, спеціальності – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Таблиця 1

### Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей, зазначених у Стандарті, з класифікацією компетентностей НРК рекомендується використання у процесі розроблення Стандарту цієї матриці відповідності.

№	Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономність та відповідальність
1	2	3	4	5	6
<b>Загальні компетентності</b>					
1.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел	Знати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання. Знати способи пошуку, обробки та аналізу	Уміти аналізувати інформацію, приймати обґрунтовані рішення, уміти набувати сучасних знань. Уміти аналізувати наукову літературу, користуватися сучасними інформаційними ресурсами, перекладати з іноземної на державну мову та навпаки	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності	Нести відповідальність за своєчасне набуття сучасних знань. Нести відповідальність за розвиток професійних знань та умінь
2.	Здатність	Мати глибокі знання	Уміти розв'язувати складні	Зрозуміле і	Відповідати за прийняття



	застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність	із структури професійної діяльності	завдання і проблеми, які виникають у професійній діяльності	недвозначне донесення власних висновків, знань та пояснень, що обґрунтовують до фахівців та нефахівців	рішень у складних умовах
3.	Знання та розуміння предметної галузі та професії	Мати глибокі знання із структури професійної діяльності	Уміти здійснювати професійну діяльність, що потребує оновлення та інтеграції знань	Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію у професійній діяльності	Нести відповідальність за професійний розвиток, здатність до подальшого професійного навчання з високим рівнем автономності
4.	Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою	Мати досконалі знання державної та іноземної мов	Уміти застосовувати знання державної мови як усно, так і письмово, вміло спілкуватися іноземною мовою	Використовувати під час фахового та ділового спілкування і підготовки документів державну мову. Використовувати іноземну мову у професійній діяльності	Нести відповідальність за вільне володіння державною та іноземною мовами, за розвиток професійних знань
5.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	Мати глибокі знання в галузі інформаційних і комунікаційних технологій, що застосовуються у професійній діяльності	Уміти використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній галузі, що потребує оновлення та інтеграції знань	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності	Нести відповідальність за розвиток професійних знань і умінь за допомогою інформаційних і комунікаційних технологій

6.	Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	Знати основні методи наукових досліджень. Мати глибокі знання специфіки своєї професії. Знати методи оцінювання показників якості діяльності	Уміти обирати тему досліджень, ставити експерименти, проводити аналіз, узагальнення та статистичну обробку отриманих даних, порівнювати їх з літературними даними. Уміти приймати обґрунтовані рішення, набувати сучасних знань, аналізувати інформацію, що надходить. Уміти забезпечувати якісне виконання робіт, пов'язаних з фаховою діяльністю	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення мети залежно від цілей наукового пошуку. Здатність швидко і чітко формулювати власні висновки та пояснення. Установлювати зв'язки для забезпечення якісного виконання робіт, пов'язаних з фаховою діяльністю	Нести відповідальність за достовірність результатів досліджень. Нести відповідальність за правильність вибору та ефективність рішення. Нести відповідальність за якісне виконання робіт, пов'язаних з фаховою діяльністю
7.	Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей)	Знання тактики та стратегії спілкування	Уміти розв'язувати задачі та проблеми, що потребують залучення нефахівців	Зрозуміле і чітке доведення власних рішень до нефахівців	Нести відповідальність за чітке та правдиве доведення інформації до нефахівців
8.	Здатність працювати в міжнародному контексті та розуміти структуру взаємодії державної служби ветеринарної медицини з міжнародними партнерами	Знання іноземних мов, міжнародного законодавства у своїй галузі	Уміти розуміти іноземну мову та перекладати з неї на державну, спілкуватися із фахівцями з інших країн	Використовувати іноземну мову у професійній діяльності, стратегію спілкування та навички міжособистісної взаємодії	Нести відповідальність за володіння іноземною мовою у своїй галузі, за вибір і тактику способу комунікації
9.	Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і	Знання посадових обов'язків та шляхів виконання	Уміти визначати мету та завдання, бути наполегливим та сумлінним під час виконання	Встановлювати міжособистісні зв'язки для ефективного	Відповідати за якісне виконання поставлених завдань та обов'язків

	взятих обов'язків	поставлених завдань	обов'язків	виконання завдань та обов'язків	
10.	Прагнення до збереження довкілля	Знання проблем довкілля та шляхи його збереження	Уміти формувати вимоги до себе та оточення щодо збереження довкілля	Вносити пропозиції відповідним органам та установам щодо заходів до збереження та охорони довкілля	Нести відповідальність щодо виконання заходів збереження довкілля в рамках своєї компетенції
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>					
1.	Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію	Мати професійно-профільні знання у галузі ветеринарної медицини, гігієни тварин і харчових продуктів і кормів щодо основних принципів гарантування безпечності харчового ланцюга (від поля – до столу), а також щодо контролю, оцінювання та управління ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів	Уміти встановлювати, оцінювати та контролювати ризики (фізичні, біологічні, хімічні) під час здійснення контролю харчового ланцюга. Уміти проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію. Уміти знайти надійну і сучасну інформацію, що стосується національного і міжнародного харчового законодавства і стандартів	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію у професійній діяльності щодо безпечності харчового ланцюга відповідно до вимог національного і міжнародного харчового законодавства і стандартів	Дотримуючись юридичних норм, нести відповідальність за прийняття обґрунтованих рішень і дій щодо правильності використання виробничого потенціалу у галузі ветеринарної медицини, гігієни тварин і харчових продуктів та аналізуванні основних принципів гарантування безпечності харчового ланцюга
2.	Здатність володіти методиками роботи з	Мати професійно-профільні знання із	Уміти володіти знаннями та компетенціями з міжнародного і	Використовувати інфор маційні та	Нести відповідальність за розвиток та

	<p>національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо</p>	<p>структури професійної діяльності. Володіти національними і міжнародними нормативно-правовими актами, основними методами наукових досліджень</p>	<p>європейського законодавства (FAO, Codex Alimentarius, МЕБ, ВООЗ, ЄЕС) з безпеки харчових продуктів. Знати європейський регламентуючий комплект документів («гігієнічний пакет») і його відображення у національному законодавстві</p>	<p>комунікаційні технології у професійній діяльності</p>	<p>вдосконалення професійних знань та умінь у здатності володіння засобами пошуку та роботи з відповідною нормативно-правовою базою, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями</p>
3.	<p>Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності</p>	<p>Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних згідно вимог МЕБ, основ епідеміології; утримання та експлуатації тварин для організації та передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності</p>	<p>Уміти використовувати набуті знання з дисциплін для професійної діяльності фахівця: уміти визначати на тваринах топографію кісток, суглобів, м'язів, кровеносних судин, нервів, внутрішніх органів, лімфатичних вузлів тощо; розпізнавати кістки тварин, суглоби, сухожилки, зв'язки, фасції, м'язи; уміти організувати передзабійну підготовку і забій тварин, після-забійне інспектування продуктів забою. Уміти аналізувати систему простежуваності – сучасну технологію контролю в харчовому ланцюгу для підвищення рівня безпеки харчових продуктів – від споживача до виробника (трейсинг) і в зворотному напрямі – від виробника до споживача (трекінг)</p>	<p>Використовувати навички міжособистісної взаємодії; виявляти зрозуміле і чітке доведення власних рішень до допоміжного персоналу. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності щодо контролю впровадження Глобального стандарту простежуваності GSI на потужностях з виробництва харчових продуктів, кормів тощо</p>	<p>Нести відповідальність за організацію та здійснення державного контролю (внутрішнього) за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проведенням післязабійного інспектування продуктів забою, забезпеченням простежуваності в харчовому ланцюгу згідно з чинними нормативно-правовими актами України та ЄС і посадовою інструкцією</p>

4.	Здатність використовувати знання про хвороби різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях	Мати професійно-профільні знання щодо хвороб різної етіології для проведення належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів та гігієнічних вимог на підконтрольних потужностях	Уміти виявляти джерела збудника інфекцій, інвазій, визначати фактори і механізм їх передачі; забезпечувати ізольоване утримання хворих та підозрілих у захворюванні на інфекційну чи інвазійну хворобу тварин; проводити вимушені щеплення тварин у неблагополучній та загрозовій зонах обслуговування; здійснювати заходи, спрямовані на недопущення поширення збудника інфекції та інвазії за межі епізоотичного вогнища і ліквідацію самого вогнища; не допускати до догляду за тваринами людей хворих на зоонози. Уміти виконувати клінічні дослідження, хірургічні операції; проводити диспансеризацію тварин; виявляти причини неплідності тварин; здійснювати раціональне використання природних джерел та продуктів хімічного і мікробіологічного синтезу для забезпечення потреби тварин у біологічно активних речовинах; проводити заходи щодо відбору і формуванню популяцій тварин із підвищеною природною резистентністю проти хвороб; проводити заходи щодо профілактики стресів за різних	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети досліджень, що проводяться – належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів та гігієнічних вимог на підконтрольних потужностях	Нести відповідальність за проведення належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів та гігієнічних вимог на підконтрольних потужностях згідно з чинними нормативно-правовими актами
----	---	---	--	---	--

			технологій утримання та транспортування тварин; оцінювати біологічну дію радіаційного опромінення на продуктивних тварин; проводити заходи щодо зниження радіоактивного забруднення тваринницької продукції		
5.	Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення дослідження харчових продуктів і кормів за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості та відповідно до чинних нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання	Уміти збирати, оброблювати, аналізувати та систематизувати інформацію за напрямом виробничої і наукової діяльності; володіти органолептичними та інструментальними методами (лабораторними та спеціальними) харчових продуктів, кормів; аналізувати результати їх досліджень з урахуванням застосування скринінгових чи підтверджувальних методів; аналізувати ризики первинного виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів і кормів; збирати, обробляти та систематизувати інформацію щодо безпечності харчових продуктів і кормів; аналізувати надійність процедур контролю, які застосовуються підконтрольними об'єктами (потужностями) для забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети досліджень, що проводяться, здатність швидко і чітко формулювати власні висновки та пояснення, зрозуміло і чітко доводити власні рішення до допоміжного персоналу та операторів ринку харчової галузі	Нести відповідальність за ефективність та достовірність проведення досліджень харчових продуктів і кормів за органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Нести відповідальність за правильність чіткого, достовірного оформлення необхідних документів за проведеними дослідженнями на встановлення безпечності та якості харчових продуктів і кормів, кормових добавок тощо

			та технічних регламентів		
б.	<p>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»</p>	<p>Мати професійно-профільні знання та розуміння основних положень міжнародного та європейського законодавства з благополуччя тварин та безпечності харчових продуктів; володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та контролю за проведенням заходів з лікування хворих тварин та профілактики хвороб тварин різної етіології</p>	<p>Уміти володіти методами клінічних досліджень з використанням спеціальних інструментів, пристроїв, приладів та іншого обладнання; володіти методиками спеціальних досліджень окремих органів та їх систем і апаратів; організувати і проводити відбір проб біологічного матеріалу; володіти методологією для проведення, епізоотологічних, паразитологічних, хіміко-токсикологічних, радіологічних, санітарно-гігієнічних досліджень для встановлення діагнозу хвороб тварин незаразної, інфекційної та інвазійної етіології з використанням інструментальних та лабораторних методів; аналізувати результати дослідження біологічного матеріалу;</p>	<p>Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети клінічних і лабораторних досліджень, що проводяться</p>	<p>Нести відповідальність за виконанням та достовірністю результатів 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»</p>

			інтерпретувати результати досліджень з урахуванням досягнень науки і практики		
7.	Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення державного (внутрішнього) контролю та моніторингу виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини на підконтрольних потужностях	Уміти планувати та здійснювати дотримання гігієнічних вимог та санітарних заходів відповідно до чинного законодавства та підзаконних нормативно-правових актів; удосконалювати та проводити контроль гігієнічних вимог, процедур, заснованих на принципах системи НАССР, системи простежуваності в умовах виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, виконання вимог GMP щодо ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини; за поширенням і визначенням біологічної характеристики збудників особливо небезпечних хвороб тварин, внесених до списку МЕБ	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей під час проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог на потужностях з виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, а також швидко і чітко формулювати власні висновки та пояснення, зрозуміло і чітко доводити власні рішення	Нести відповідальність за прийняття рішення щодо здійснення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог за виявлення порушень під час виробництва зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, а також нести відповідальність за результати оцінювання їх безпечності і якості
8.	Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державного контроль за підконтрольними	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо планування та проведення стандартного і	Уміти проводити огляд підконтрольних вантажів, що імпортуються, експортуються, є транзитними чи перевозяться в межах держави. Уміти здійснювати нагляд і контроль у	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей під час проведення стандартного і розширеного	Нести відповідальність за планування та здійснення стандартного і розширеного державного ветеринарно-санітарного нагляду і контролю за



	вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження	розширеного державного контролю за підконтрольними вантажами на державному кордоні та транспорті	пунктах пропуску через державний кордон підконтрольних вантажів; контролювати гігієнічні вимоги та ветеринарно-санітарний стан автотранспортних засобів, вагонів, контейнерів, митних ліцензійних складів, карантинних баз, дезінфекційних і промивних комплексів, а також накопичення та утилізацію відходів на прикордонних повітряних, залізничних та автомобільних станціях	державного ветеринарно-санітарного нагляду і контролю за підконтрольними вантажами на державному кордоні та транспорті, а також аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження	підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті
9.	Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях під час впровадження і застосування системи НАССР/ISO 22000, системи простежуваності (GSI) та проведення моніторингу для кожної КТУ ризиками в процесі виробництва, переробки, обігу продукції та	Уміти володіти основними принципами організації та функціонування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000); здійснювати державний аудит на переробних підприємствах та інших підконтрольних об'єктах (потужностях) щодо виконання ними програм-передумов та постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000), а також системи простежуваності (GSI). Уміти аналізувати систему моніторингу	Установлювати відповідні зв'язки для забезпечення якісного проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000), а також системи простежуваності (GSI). на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів і кормів тощо. Установлювати відповідні зв'язки для	Нести відповідальність за проведення якісного аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, системи простежуваності (GSI) або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів тощо. Нести відповідальність за розроблення якісного моніторингу для кожної КТУ ризиками в процесі виробництва та обігу

	кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції	моніторингу ветеринарних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах і кормах тощо	для кожної КТУ (критичної точки управління) ризиками (біологічними, хімічними, фізичними) в процесі виробництва та обігу продукції з метою відслідковування можливої втрати контролю. Уміти аналізувати виконання загальнодержавних програм моніторингу ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах і кормах	досягнення цілей під час якісного проведення моніторингу кожної КТУ ризиками в процесі виробництва продукції та за якісного моніторингу ветеринарних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах і кормах	продукції з метою відслідковування втрати контролю, запроваджуючи систему простежуваності. Нести відповідальність за виконання загальнодержавних програм моніторингу ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах і кормах
10.	Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо планування виробничо-фінансової діяльності потужностей за ринкових відносин, а також контролювання гігієнічних вимог щодо виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного	Уміти планувати стратегію виробничо-фінансової діяльності потужностей за ринкових відносин; здійснювати моніторинг ринку засобів для миття, дезінфекції, дезінсекції, дератизації та послуг; розраховувати інфраструктурні потреби, що входять до компетенції лікаря з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, потужностей, на довго- та короткострокові періоди; розраховувати потреби розроблення та функціонування процедур в умовах потужностей, які забезпечують належний стан санітарних заходів та гігієнічних вимог виробництва та обігу безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за обізнаності з принципами планування та розрахунку потреб належного функціонування потужностей з метою випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок	Нести відповідальність за якість організації планування стратегії виробничо-фінансової діяльності потужностей для забезпечення випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо. Нести відповідальність за системне управління безпечністю харчових продуктів та належних практик виробництва (GFP, GMP, GHP, GCP тощо). Нести відповідальність за якісне планування простежуваності виробництва харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо за

		пакета» ЄЕС			умови дотримання належних санітарних заходів та гігієнічних вимог
11.	Організовувати та проводити державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо організації та проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів згідно з чинними нормативно-правовими актами	Уміти здійснювати державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках, організовувати та проводити контроль безпеки та окремих показників якості харчових продуктів; організовувати та здійснювати державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами	Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях виробництва, обігу харчових продуктів кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів тощо	Нести відповідальність за здійснення державного контролю гігієнічних вимог санітарних заходів і проведення визначення та оцінки параметрів безпеки та окремих показників якості харчових продуктів на агропродовольчих ринках та потужностях з виробництва, обігу харчових продуктів кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів тощо
12.	Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо основ контролю	Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва та обігу харчових	Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного	Нести відповідальність за ефективність та правильність проведення контролю гігієнічних

	<p>на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, 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)</p>	<p>гігієнічних вимог та санітарних заходів виробництва, переробки, зберігання м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також іншої продукції згідно з чинними нормативно-правовими актами</p>	<p>продуктів, проведення випробувань щодо встановлення та оцінки параметрів безпечності та окремих показників якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження відповідно до нормативно-правових актів, оформлення відповідних документів, які надають право для реалізації продукції на агропродовольчих ринках та підконтрольних потужностях</p>	<p>контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, зберігання (обігу) та проведення санітарного оцінювання м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також іншої продукції</p>	<p>вимог та санітарних заходів, а також проведення випробувань та оцінки параметрів безпечності та окремих показників якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження на підконтрольних потужностях під час виробництва, переробки, зберігання та обігу</p>
13.	<p>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</p>	<p>Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо контролю гігієнічних вимог виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях; володіння методами дослідження та</p>	<p>Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях. Уміти проводити дослідження та оцінювати параметри безпечності та окремі показники якості кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для вирощування тварин; проводити державний контроль потужностей, що використовуються для</p>	<p>Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, та проведення визначення та оцінки параметрів безпечності та окремих показників якості кормів, кормових</p>	<p>Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для вирощування тварин; проводити контроль гігієнічних вимог потужностей з виробництва, переробки, зберігання та обігу кормів, кормових добавок, преміксів відповідно до</p>

		оцінки оцінки параметрів безпеки та окремих показників якості відповідно до чинних нормативно-правових актів	виробництва, переробки, зберігання та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо відповідно до вимог системи належної практики виробництва (GMP); володіти схемою та методикою проведення визначення та оцінки параметрів безпеки та окремих показників якості кормів, кормових добавок та сировини для їх виготовлення	добавок та сировини для їх виготовлення	вимог системи належної практики виробництва (GMP); володіти схемою та методикою проведення визначення та оцінки параметрів безпеки та окремих показників якості кормів, кормових добавок та сировини для їх виготовлення
14.	Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо ідентифікації та підтвердження відповідності харчових продуктів за органолептичними, фізико-хімічними, біологічними, мікробіологічними показниками тощо відповідно до вимог нормативно-правових актів (ДСТУ, ДСТУ ISO, ДСТУ IDF, ДСТУ EN, Технічні регламенти тощо)	Уміти прогнозувати зміни показників якості основних продуктів тваринного походження залежно від змін технологічних параметрів, застосування окремих інгредієнтів чи компонентів; проводити ідентифікацію м'ясних, м'ясовмісних, молочних, молоковмісних продуктів тощо; науково обґрунтовувати зміни основних груп продуктів тваринного походження за видами, якістю сировини та технологією виробництва	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного, якісного проведення ідентифікації харчових продуктів за належного маркування, що дасть можливість прогнозувати зміни якості основних продуктів тваринного походження	Нести відповідальність за врахування мінімальних специфікацій якості основних груп харчових продуктів, зміни технології виробництва, переробки, пакування. Нести відповідальність за контроль щодо ідентифікацію харчових продуктів та належне їх етикетування та маркування
15.	Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів,	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо сучасних	Уміти контролювати гігієнічні вимоги та санітарні заходи первинної обробки і використання субпродуктів; проводити оцінку	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного	Нести відповідальність за контроль гігієнічних вимог дотримання умов технології та оцінки

	<p>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 позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції</p>	<p>технологій, класифікації та обробки субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної, ферментної, шкіряно-хутрової, технічної сировини, м'ясної та жирової сировини згідно з чинними нормативно-правовими актами; визначення параметрів їх безпечності і нанесення позначки придатності, а також контроль щодо належного клеймування</p>	<p>їх безпечності та окремих показників якості в установленому порядку; контролювати гігієнічні вимоги збору і обробки крові та здійснювати інспектування крові і готових фабрикатів із крові. Уміти проводити контроль гігієнічних вимог консервування і транспортування ендокринно-ферментної сировини та здійснювати оцінку її безпечності та якості; проводити контроль гігієнічних вимог за технологічною обробкою, консервуванням, транспортуванням та використанням кишкової сировини; здійснювати оцінку її безпечності та якості; проводити контроль гігієнічних вимог за технологічною обробкою, консервуванням та транспортуванням шкіряно-хутрової сировини; здійснювати оцінку її безпечності та якості, і проводити клеймування; контролювати гігієнічні вимоги технологічних параметрів консервування та зберігання м'ясної сировини, інших продуктів забою й готових харчових продуктів; здійснювати оцінку їх безпечності та якості</p>	<p>контролю гігієнічних вимог дотримання технологічних операцій з ендокринно-ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами та здійснення визначення показників їх безпечності та якості</p>	<p>безпечності й окремих показників якості субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринно-ферментної, шкіряно-хутрової, технічної сировини та технології й гігієни консервування м'яса та оцінки безпечності й окремих показників якості консервованих м'ясних продуктів. Нести відповідальність за проведення інспектування м'яса та інших продуктів забою та нанесенням позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p>
--	--	---	--	---	--

16.	Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знезараження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях, які проводять збір, обробку, знезараження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення відходів тваринницьких підприємств та побічних харчових продуктів, непридатних до споживання	Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів діяльності потужностей щодо забою тварин і птиці, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження; здійснювати контроль гігієнічних вимог за знешкодженням (знезараженням), утилізацією та знищенням побічних продуктів забою тварин та птиці, непридатних до споживання. Уміти організувати проведення та контроль ветеринарно-санітарної обробки транспортних засобів після перевезення тварин, продуктів сировини тваринного походження тощо; організувати та контролювати збір, транспортування, утилізацію трупів і знешкодження боєнських відходів та патологічного матеріалу	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за проведення належного якісного контролю гігієнічних вимог та інспектування продуктів забою тварин на підприємствах при зборі, обробці, знешкодженні, видаленні, утилізації та знищенні відходів тваринницьких підприємств, об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості, оформлення відповідних документів	Нести відповідальність за контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знезараження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо, що забезпечить безпеку для людей, тварин і довкілля
17.	Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо теоретичних	Уміти користуватися інструментами, методами, інструкціями проведення судової ветеринарної експертизи для	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети	Нести відповідальність за проведення судово-ветеринарної експертизи у випадках, передбачених

	законодавством	засад судової ветеринарної експертизи	вирішення арбітражних питань у разі порушення чинного законодавства. Брати участь у проведенні судово-ветеринарної експертизи на запит органів слідства, прокуратури, суду та арбітражу, документально оформляти результати експертизи	проведення досліджень судово-ветеринарної експертизи	чинним законодавством та гарантувати достовірність її результатів досліджень
18.	Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення санації тваринницьких потужностей згідно з вимогами нормативно-правових актів України та ЄС	Уміти організувати санацію тваринницьких приміщень хімічними, біологічними і фізичними методами та здійснювати її контроль	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети проведених заходів щодо санації тваринницьких потужностей	Нести відповідальність за контроль ефективності проведення санації тваринницьких приміщень хімічними, біологічними і фізичними методами. Нести відповідальність за належне виконання нормативно-правових актів України та ЄС
19.	Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, безпечності кормів, кормових добавок тощо, технологічного	Мати професійно-профільні знання та практичні навички щодо проведення ветеринарно-санітарного оцінювання нових систем і способів утримання тварин, виробництва кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та	Уміти проводити ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей та їх контролю. Уміти проводити оцінку систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання,	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного порядку здійснення контролю санітарних заходів на тваринницьких потужностях	Нести відповідальність за належний контроль щодо ефективності проведення санітарних заходів на тваринницьких потужностях з метою одержання безпечної та якісної продукції



	обладнання, способів догляду, годівлі, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей	експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей	способів догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин		
20.	Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо	Мати навички щодо захисту населення від особливо небезпечних патогенів; організації процесу виробництва біотехнологічної продукції; ідентифікації небезпек, класифікації джерел небезпечних впливів, визначення можливих збитків від них	Уміти оперувати основними поняттями біобезпеки, біозахисту, володіти основами біоетики; аналізувати чинні й новітні етичні проблеми біотехнологічної та фармацевтичної галузей; аналізувати причини виникнення епізоотичних ситуацій та інфекційних захворювань, що з'являються в останні роки	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за допомогою норм, правил і принципів щодо використання біологічних агентів	Нести відповідальність за дотримання морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів; етичних проблем сучасної біотехнології; біоетичних аспектів виробництва лікарських препаратів, кормових добавок тощо

