

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
галузь знань 21 Ветеринарна медицина

Кваліфікація: магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

В. Аранчій

(протокол № 16 від 28 травня 2020 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з
01 вересня 2020 р.

Ректор

В. Аранчій/

(наказ № 94 від 29 травня 2020 р.)

м. Полтава, 2020 рік

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми


Проректор з науково-педагогічної роботи

 Костенко О.


Начальник навчального відділу

 Шульга Л.

Декан факультету

 Кулинич С.

Гарант програми

 Євстаф'єва В.

ВНЕСЕНО

Кафедрою паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Протокол № 14 від 26 травня 2020 р.

Завідувач кафедри

 Євстаф'єва В.

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою спеціальності «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза»

Протокол № 8 від 26 травня 2020 р.

Голова науково-методичної
ради

 Щербакова Н.

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету ветеринарної медицини

Протокол № 7 від 27 травня 2020 р.

Голова вченої ради

 Кулинич С.

Освітньо-професійна програма затверджена Вченою радою академії 23 квітня 2019 року, протокол № 17. Введена в дію наказом ректора № 70 від 26 квітня 2019 року.

Освітньо-професійна програма затверджена Вченою радою академії 28 травня 2020 року, протокол № 16. Введена в дію наказом ректора № 94 від 29 травня 2020 року.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Валентина Євстаф'єва, д. вет. н., професор
2. Сергій Передера, к. вет. н., доцент
3. Жанна Передера, к. вет. н., доцент
4. Наталія Щербакова, к. вет. н., доцент
5. Олександр Богатирьов, здобувач вищої освіти спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | |
|------------|---|
| Аранчій Я. | Директор Регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби в Полтавській області |
| Бутенко І. | Начальник Полтавського прикордонного інспекційного пункт ветеринарної медицини |
| Пелюхня Ю. | Директор Кобеляцької міжрайонної державної лабораторії державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів |

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти, навчального та структурного підрозділу	Полтавська державна аграрна академія, факультет ветеринарної медицини, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи.
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.
Професійна кваліфікація	-
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 360 кредитів ЄКТС, термін навчання 6 навчальних років
Форми навчання	Інституційна (очна)
Наявність акредитації	Впроваджується вперше з 2018 р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра)
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	6 років до 31.08.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdaa.edu.ua/content/fakultet-veterynarnoyi-medycyny
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Професійна підготовка фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та здійснення нагляду та контролю за санітарно-гігієнічними вимогами на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів.	

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Галузь знань – 21 Ветеринарна медицина Спеціальність – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Об’єкти вивчення: 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. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері. Теоретичний зміст предметної області полягає в підготовці фахівця з розширеними компетенціями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів Методи, методики та технології: органолептичні, лабораторні та спеціальні (вірусологічні, бактеріологічні, хіміко-токсикологічні, патоморфологічні, паразитологічні, радіологічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності. Інструменти та обладнання: інструменти, прилади, б 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>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація). Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>Загальна освіта за спеціальністю ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза. Програма спрямована на підготовку фахівців з розширеними знаннями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів та кормів. Ключові слова: ветеринарна гігієна, ветеринарна санітарія, ветеринарно-санітарна експертиза, нагляд, контроль, безпечність, якість, харчові продукти.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Сприяння набуттю необхідних знань, вмінь та практичних навичок щодо управління заходами з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи у технологіях виробництва і переробки продукції тваринництва і рослинництва у суб’єктів господарювання України різних форм власності. Тісна співпраця з установами та організаціями різних форм власності регіону дозволяє опанувати сучасні технології з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи на реальних прикладах, зокрема шляхом: проходження спеціальної навчальної, виробничої та переддипломної практики; написання наукових робіт, тез, статей;</p>

	<p>презентації проведених досліджень та пропозицій на науково-практичних конференціях;</p> <p>презентації та публічного захисту кваліфікаційної роботи (магістерської дипломної роботи).</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть працевлаштуватися на посади згідно Класифікатора професій України (ДК 003:2010): лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (2223.2); лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (2223.2); лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (2223.2); начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (1229.3); головний інспектор державного контролю (1229.1); головний державний аудитор (1229.1); молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1); науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1); асистент (2310.2), викладач вищого навчального закладу (2310.2), директор лабораторії (1210.1), завідувач лабораторії (1229.4).</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програми: третього 9 рівня НРК, України циклу QF-EHEA, 8 рівня EQF-LLL.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу, лабораторну практику та науково-дослідну роботу, ініціативне самонавчання.</p> <p>Проблемні, саморозвиваючі, колективні, системно-структурні, когнітивно-інформаційні технології навчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>Поточне оцінювання – на практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи здобувачів вищої освіти при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Атестація – єдиний державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної роботи (магістерської дипломної роботи).</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p>

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями. 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища. 13. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина. 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя. 15. Здатність працювати в команді та навички міжособистісної взаємодії. Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості.
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. 2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності. 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання. 4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях. 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.
8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.
9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.
10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).
13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.
14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.
15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.
16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.
17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.
18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.
19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

	<p>20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.</p> <p>21. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, цивільного захисту.</p> <p>22. Здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я та благополуччя тварин, які піддавалися лікуванню і профілактичним обробкам з метою перевірки відповідності вимогам нормативно-правових актів.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо. 2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації. 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання. 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо. 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість. 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження. 9. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі,

напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

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

11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

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

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

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

	<p>18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.</p> <p>19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, 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.</p> <p>20. Застосовувати знання з охорони праці, цивільного захисту при розробці критеріїв прийняття і реалізації управлінських рішень з використанням відповідних методів та принципів у сфері професійної діяльності.</p> <p>21. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, розуміти цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні, визначати, засвоювати та запам'ятовувати базові принципи з гуманітарних наук.</p> <p>22. Володіти системою рухових умінь і навичок, основними видами та формами раціональної фізкультурної діяльності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Гарант освітньо-професійної програми: доктор ветеринарних наук, професор.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої світи і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> навчальні приміщення; спеціалізовані комп'ютерні лабораторії; навчальні, навчально-наукові лабораторії придатні для проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження; навчально-науково виробнича клініка ветеринарної медицини; віварій; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників;

	гуртожитки; пункти харчування; та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотека, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронна бібліотека ПДАА: http://lib.pdaa.edu.ua/ офіційний сайт ПДАА: https://www.pdaa.edu.ua/ ; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративна пошта; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; навчальні та робочі програми навчальних дисциплін; наскрізні програми практики, робочі програми практик; електронний ресурс, який містить навчально-методичні програми з навчальних дисциплін, навчального плану; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи; репозитарій ПДАА; та ін.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Непередбачено

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП:			
загальної підготовки			
ОК 1	Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії	4,0	залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	залік, екзамен
ОК 3	Інформаційні технології у ветеринарній медицині	4,0	екзамен
ОК 4	Історія ветеринарної медицини	3,0	залік
ОК 5	Історія та культура України	4,0	екзамен
ОК 6	Латинська мова	3,0	залік
ОК 7	Охорона праці в галузі та цивільний захист	3,0	екзамен
ОК 8	Правознавство	3,0	екзамен
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ОК 10	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 11	Філософія	3,0	залік
ОК 12	Хімія	4,0	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки		44,0	
професійної підготовки			
ОК 13	Анатомія свійських тварин	7,5	залік, екзамен
ОК 14	Біотехнологія відтворення тварин	4,0	екзамен
ОК 15	Ветеринарна вірусологія	5,5	екзамен
ОК 16	Ветеринарна генетика	4,0	екзамен
ОК 17	Ветеринарна мікробіологія	7,0	залік, екзамен
ОК 18	Ветеринарна санітарія та біобезпека	6,0	екзамен
ОК 19	Ветеринарна фармакологія	6,5	залік, екзамен
ОК 20	Ветеринарне правознавство України та основи міжнародного ветеринарного права	3,0	залік
ОК 21	Ветеринарні технології забезпечення здоров'я тварин	8,0	залік, екзамен
ОК 22	Ветеринарно-санітарна експертиза	7,5	залік, екзамен
ОК 23	Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія	6,0	залік, екзамен
ОК 24	Гігієна тварин	4,0	екзамен
ОК 25	Гігієна харчових продуктів	6,5	залік, екзамен
ОК 26	Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	3,0	залік
ОК 27	Експертиза генно-модифікованої продукції	5,5	екзамен
ОК 28	Епізоотологія та інфекційні хвороби	8,0	залік, екзамен
ОК 29	Етологія і добробут тварин	4,5	екзамен
ОК 30	Загальна ветеринарна профілактика	6,0	залік
ОК 31	Курсова робота "Ветеринарна санітарія та біобезпека"	3,0	захист
ОК 32	Курсова робота "Ветеринарно-санітарна експертиза"	3,0	захист
ОК 33	Курсова робота "Санітарна паразитологія"	3,0	захист
ОК 34	Мікроструктурна експертиза харчових продуктів	4,0	залік
ОК 35	Паразитологія та інвазійні хвороби тварин	8,0	залік, екзамен
ОК 36	Патологічна анатомія та розтин	7,5	залік, екзамен
ОК 37	Патологічна фізіологія	5,0	екзамен
ОК 38	Санітарна екологія	3,5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 39	Санітарна паразитологія	3,5	екзамен
ОК 40	Санітарно-мікробіологічний і вірусологічний контроль харчових підприємств	5,5	залік
ОК 41	Судова ветеринарна медицина	3,0	залік
ОК 42	Фізіологія тварин	4,0	екзамен
ОК 43	Цитологія, гістологія, ембріологія	5,5	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент професійної підготовки:		161	
практичної підготовки			
ОК 44	Комплексна навчально-клінічна практика	3,0	диф. залік
ОК 45	Навчальна практика "Ветеринарно-санітарна експертиза"	3,0	диф. залік
ОК 46	Навчальна практика "Гігієна тварин"	4,5	диф. залік
ОК 47	Навчальна практика "Мікробіологія та вірусологія"	3,0	диф. залік
ОК 48	Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної і незаразної етіології	3,0	диф. залік
ОК 49	Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок	4,5	диф. залік
ОК 50	Навчально-ознайомча практика	7,5	диф. залік
ОК 51	Виробнича практика	10,5	диф. залік
ОК 52	Переддипломна практика	6,0	диф. залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент практичної підготовки:		45	
Атестація зво			
ЗКР	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	захист
ЄДКІ	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
ПКР	Підготовка кваліфікаційної роботи	15	-
Загальний обсяг обов'язкових компонент (атестація зво)		18,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		268	
Вибіркові компоненти освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми *			
Загальний обсяг вибірових компонент		92,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		360	

* Механізм реалізації права здобувачів вищої освіти на вибір навчальних дисциплін визначено: Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії; Положення про забезпечення права на вибір навчальних дисциплін студентами в Полтавській державній аграрній академії.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і гласно.</p>
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного завдання або проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що потребує проведення відповідного дослідження чи упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити плагіату, у тому числі некоректних текстових запозичень. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозитарії Полтавської державної аграрної академії</p>
Вимоги до єдиного державного кваліфікаційного іспиту	<p>Єдиний державний кваліфікаційний іспит має перевіряти досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза галузі знань 21 Ветеринарна медицина та цією освітньо-професійною програмою.</p>
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	<p>Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням освітньої кваліфікації магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p>

ФК 18	OK 1	
ФК 19	OK 2	
ФК 20	OK 3	
ФК 21	OK 4	
ФК 22	OK 5	
	OK 6	
	OK 7	•
	OK 8	
	OK 9	
	OK 10	
	OK 11	
	OK 12	
	OK 13	
	OK 14	•
	OK 15	
	OK 16	
	OK 17	
	OK 18	•
	OK 19	
	OK 20	
	OK 21	•
	OK 22	
	OK 23	•
	OK 24	
	OK 25	
	OK 26	
	OK 27	
	OK 28	
	OK 29	••
	OK 30	••
	OK 31	•
	OK 32	
	OK 33	•
	OK 34	
	OK 35	•
	OK 36	
	OK 37	
	OK 38	
	OK 39	•
	OK 40	•
	OK 41	••
	OK 42	•
	OK 43	
	OK 44	••
	OK 45	
	OK 46	
	OK 47	
	OK 48	••
	OK 49	
	OK 50	••
	OK 51	••
	OK 52	••
	ЗКР	••
	Є/ІКІ	••
	ІКР	••

