



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

м. Київ

21 12 20 18 р.

№ 1430

Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для другого (магістерського) рівня вищої освіти

Відповідно до частини шостої статті 10, підпункту 16 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту», з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. № 600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), та рішення Колегії Міністерства освіти і науки України від 24.04.2018 р., протокол № 4/3-4,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити стандарт вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, що додається.

2. Установити, що стандарт вищої освіти, затверджений пунктом 1 цього наказу, вводиться в дію з 2018/2019 навчального року.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра Рашкевича Ю. М.

Міністр

Л. М. Гриневич

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
освіти і науки України
21.12.2018 р. № 1430

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Другий (магістерський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Магістр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 21 Ветеринарна медицина
(шифр та назва галузі)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
(код та найменування спеціальності)

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Київ
2018**

I Преамбула

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

Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1430

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Науково-методичної комісії № 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Бібен І.А – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи, декан факультету ветеринарної медицини Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету;

Костюк В.К. – доктор ветеринарних наук, професор кафедри анатомії тварин ім. акад. В.Г. Касьяненка Національного університету біоресурсів і природокористування України;

Богатко Н.М. – кандидат ветеринарних наук, доцент, завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи Інституту післядипломного навчання керівників та спеціалістів ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету;

Пеленьо Р.А. – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри мікробіології та вірусології, декан факультету ветеринарної гігієни, екології та права Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького;

Передера С.Б. – кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри патологічної анатомії та інфекційної патології Полтавської державної аграрної академії;

Фахівці, залучені до розроблення стандарту:

Дудус Т.В. – кандидат педагогічних наук, завідувач кабінету науково-методичного супроводу ветеринарної освіти та технології виробництва і переробки продукції тваринництва Державної установи «Науково-методичний центр інформаційно-аналітичного забезпечення діяльності вищих навчальних закладів «Агроосвіта»;

Фотіна Т.І. – доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва Сумського національного аграрного університету;

Якубчак О.М. – доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи Національного університету біоресурсів і природокористування України;

Яценко І.В. – доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та судової ветеринарної медицини Харківської державної зооветеринарної академії.

Стандарт розглянуто і схвалено на засіданні робочої групи підкомісії 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Науково-методичної комісії № 11 з аграрних наук та ветеринарії, протокол від 7 липня 2016 р. № 3.

Стандарт розглянуто і схвалено на засіданні Науково-методичної комісії № 11 з аграрних наук та ветеринарії, протокол від 11 серпня 2016 р. № 2.

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол від 20 грудня 2016 року № 10.

Фахову експертизу проводили:

Мандигра Микола Станіславович – доктор ветеринарних наук, професор, академік-секретар відділення ветеринарної медицини Національної академії аграрних наук України;

Бабарук Андрій Валерійович – начальник Південної регіональної служби державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті;

Коцюмбас Ігор Ярославович – доктор ветеринарних наук, професор, директор Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок.

Методологічну експертизу проводили:

Калашнікова Світлана Андріївна – доктор педагогічних наук, професор, директор Інституту вищої освіти Національної академії педагогічних наук України, Національний експерт з реформування вищої освіти Програми ЄС Еразмус+;

Таланова Жаннета Василівна – доктор педагогічних наук, доцент, старший науковий співробітник, головний науковий співробітник Інституту вищої освіти Національної академії педагогічних наук України, менеджер з аналітичної роботи, координатор Національної команди експертів з реформування вищої освіти, Національний Еразмус+ офіс в Україні.

Стандарт розглянуто Міністерством аграрної політики та продовольства України і Федерацією роботодавців України.

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень і пропозицій та схвалено на засіданні робочої групи підкомісії 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Науково-методичної комісії № 11 з аграрних наук та ветеринарії, протокол від 15 травня 2018 р. № 1.

II Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	21 Ветеринарна медицина
Спеціальність	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Обмеження щодо форм навчання	Підготовка спеціалістів ветеринарної медицини проводиться лише за очною формою навчання
Освітня кваліфікація	Магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи за спеціалізацією (зазначити назву спеціалізації за наявності)
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Спеціалізація – (зазначити назву спеціалізації за наявності) Освітня програма – (зазначити назву освітньої програми)
Опис предметної області	<p>Об’єкт діяльності: система санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на гарантування безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів і кормів під час їх виробництва та обігу.</p> <p>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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області ветеринарної гігієни, санітарної і експертизи полягає в підготовці фахівця з розширеними компетенціями у сфері контролю безпечності та показників якості харчових продуктів і кормів.</p> <p>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.</p> <p>Інструменти та обладнання: інструменти, прилади,</p>

	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.
Академічні права випускників	Продовження освіти на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.

III Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти – магістр

На основі повної загальної середньої освіти 360 кредитів.

На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС.

Для підготовки магістра зі спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» 75% обсягу освітньої програми відводиться для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, визначених стандартом вищої освіти.

IV Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями. 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</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.
--	--

	<p>11. Здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.</p> <p>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).</p> <p>13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.</p> <p>14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.</p> <p>16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.</p> <p>17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <p>18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.</p> <p>20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.</p>
--	--

V Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з

національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

9. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

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

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

12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних

продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

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

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

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

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

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

18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати 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.

VI Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи
--	--

Вимоги до кваліфікаційної роботи	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. Кваліфікаційна робота не повинна містити плагіату, у тому числі некоректних текстових запозичень. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.
Вимоги до єдиного державного кваліфікаційного іспиту	Єдиний державний кваліфікаційний іспит має перевіряти досягнення результатів навчання, визначених цим стандартом.

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У закладах вищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та

забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

VIII Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти

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

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

3. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25 червня 1992 року N 2498-XII. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та

запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – 6 с.

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

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

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

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

Генеральний директор директорату
вищої освіти і освіти дорослих

О. І. Шаров

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

Випускники можуть працевлаштуватися за такими спеціальностями згідно з чинним Класифікатором професій (ДК 003:2010): лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2).

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

№	Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономність та відповідальність
1	2	3	4	5	6
Загальні компетентності					
1.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	Знати способи пошуку інформації, оброблення, аналізу та синтезу отриманих даних.	Уміти аналізувати інформацію, отриману з різних джерел, співставляти її з реальною інформацією професійної та суспільно-громадської діяльності й приймати обґрунтовані рішення	Здатність встановлювати причинно-наслідкові зв'язки, брати відповідальність за результати аналізу та синтезу отриманих даних	Нести відповідальність за результати оброблення, аналізу та синтезу отриманих даних і прийняття відповідних рішень
2.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	Мати всебічні знання стосовно професійної діяльності	Уміти розв'язувати складні завдання і проблеми, які виникають у професійній діяльності	Здатність поєднувати теоретичні знання та практичні навички для вирішення різних питань професійної та суспільно-громадської діяльності	Самостійно приймати рішення, обґрунтовувати їх та нести відповідальність за прийняття і виконання
3.	Знання та розуміння	Мати глибокі знання із	Уміти здійснювати професійну	Здатність ефективно	Нести відповідальність

	предметної галузі та професії	структури професійної діяльності	діяльність, що потребує оновлення та інтеграції знань	формувати комунікаційну стратегію у професійній діяльності	за професійний розвиток, здатність до подальшого професійного навчання з високим рівнем автономності
4.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Мати досконалі знання державної мови	Уміти застосовувати знання державної мови як усно, так і письмово	Використовувати під час фахового та ділового спілкування і підготовки документів державну мову.	Нести відповідальність за вільне володіння державною мовою та розвиток професійних знань
5.	Здатність спілкуватися іноземною мовою	Мати необхідні знання іноземної мови	Уміти спілкуватися та працювати з фаховою літературою іноземною мовою	Використовувати іноземну мову у професійній діяльності	Нести відповідальність за результати співпраці з іноземними колегами
6.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	Мати необхідні знання в галузі інформаційних і комунікаційних технологій для вільного володіння ними у професійній діяльності	Уміти використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, що потребує оновлення та інтеграції знань	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності	Нести відповідальність за застосування та розвиток комунікаційних технологій у професійній діяльності
7.	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні	Досконало знати специфіку своєї професії, основні методи наукових досліджень та способи і методи оцінювання показників якості діяльності	Уміти обирати тему досліджень, ставити експерименти, проводити аналіз, узагальнення та статистичне оброблення отриманих даних, порівнювати їх з літературними.	Здатність встановлювати причинно-наслідкові зв'язки для досягнення мети залежно від цілей наукового пошуку. Здатність швидко і чітко формулювати власні висновки та формулювати їх пояснення	Нести відповідальність за актуальність і новизну досліджень та достовірність їх результатів.
8.	Здатність учитися і оволодіти сучасними знаннями	Знання чинних нормативно-правових законів, положень, актів, рішень тощо, вітчизняного та	Уміти відстежувати передові вітчизняні та зарубіжні досягнення у сфері своєї діяльності, аналізувати та оцінювати їх, шукати шляхи їх	Здатність до постійного самовдосконалення шляхом самопідготовки та різних шляхів підвищення	Нести відповідальність за знання та застосування передових досягнень суспільства у сфері своєї діяльності

		міжнародного законодавства і новітніх досягнень у своїй галузі	використання у професійній та суспільно-громадській діяльності	кваліфікації упродовж життя	
9.	Здатність приймати обґрунтовані рішення	Знання професійних і громадських прав та обов'язків і шляхів виконання поставлених завдань	Уміти визначати мету та завдання, бути наполегливим і сумлінним під час виконання обов'язків	Здатність формувати ефективну стратегію спілкування та встановлювати міжособистісні зв'язки для ефективного виконання завдань та обов'язків	Нести відповідальність за правильність вибору та ефективність прийнятих рішень.
10.	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності)	Розумітися на моральних, культурних і наукових цінностях й досягненнях суспільства, знати свої права і обов'язки як члена суспільства, а також пріоритетні напрями своєї галузі та її зв'язок з іншими галузями	Уміти спілкуватися з вітчизняними та зарубіжними фахівцями, зберігати і примножувати моральні, культурні та наукові цінності й досягнення суспільства, знаходити шляхи та методи зростання й розвитку власної галузі у співпраці з представниками інших галузей	Використовувати сучасні досягнення суспільства та вносити пропозиції щодо поліпшення його подальшого розвитку	Нести відповідальність за збереження і примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства, розвиток своєї галузі чи виду економічної діяльності
11.	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	Знання шляхів і методів оцінювання якості професійної та громадської діяльності	Уміти обирати адекватні методи та методики оцінювання якості виконуваних професійних і суспільних робіт	Знаходити оптимальні шляхи та методи організації і виконання робіт під час професійної та суспільно-громадської діяльності	Нести відповідальність за якісне виконання робіт, пов'язаних з фаховою та суспільно-громадською діяльністю
12.	Прагнення до збереження навколишнього середовища	Знання проблем довкілля та шляхів його збереження	Уміти формувати вимоги до себе та оточення щодо збереження довкілля	Вносити пропозиції відповідним органам і установам щодо заходів зі збереження та охорони довкілля	Нести відповідальність за виконання заходів, спрямованих на збереження довкілля в рамках своєї компетенції
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
1.	Здатність аналізувати	Мати професійно-	Уміти встановлювати, оцінювати	Установлювати	Дотримуючись

	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	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	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 та стандартів	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 та стандартів	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 аналізу основних принципів гарантування безпечності харчового ланцюга
2.	Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності	Знати національні і міжнародні нормативно-правові акти та основні методи наукових досліджень у галузі	Уміти володіти знаннями та компетенціями з міжнародного і європейського законодавства (FAO, Codex Alimentarius, МЕБ, ВООЗ, ЄС) з безпечності харчових продуктів. Знати європейський регламентуючий комплект документів («гігієнічний пакет») і його відображення у національному законодавстві	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності	Нести відповідальність за розвиток і вдосконалення професійних знань та умінь у володінні засобами пошуку та роботи з відповідною нормативно-правовою базою, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями
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	Мати знання та практичні навички щодо етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних згідно з вимогами МЕБ, основ епідеміології; утримання та експлуатації тварин для організації та передзабійної підготовки і гуманного	Уміти використовувати набуті знання з дисциплін для професійної діяльності фахівця: уміти визначати на тваринах топографію кісток, суглобів, м'язів, кровоносних судин, нервів, внутрішніх органів, лімфатичних вузлів тощо; розпізнавати кістки тварин, суглоби, сухожилки, зв'язки, фасції, м'язи; уміти організувати передзабійну підготовку і	Використовувати навички міжособистісної взаємодії; виявляти зрозуміле і чітке доведення власних рішень до допоміжного персоналу. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності щодо	Нести відповідальність за організацію та здійснення державного контролю (внутрішнього) дотримання вимог гуманного забою тварин, передзабійної підготовки та забою тварин, проведення післязабійного інспектування

		забою тварин, післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності	забій тварин, післязабійне інспектування продуктів забою. Уміти аналізувати систему простежуваності – сучасну технологію контролю в харчовому ланцюгу для підвищення рівня безпечності харчових продуктів – від споживача до виробника (трейсинг) і в зворотному напрямку – від виробника до споживача (трекінг)	контролю впровадження Глобального стандарту простежуваності GSI на потужностях з виробництва харчових продуктів, кормів тощо	продуктів забою, забезпечення простежуваності в харчовому ланцюгу згідно з чинними нормативно-правовими актами України та ЄС і посадовою інструкцією
4.	Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях	Мати знання щодо хвороб різної етіології для проведення належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів і 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; раціонально використовувати природні джерела та продукти хімічного і мікробіологічного синтезу для забезпечення потреби тварин у біологічно активних речовинах; проводити заходи щодо відбору і	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети досліджень, що їх проводять, – належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів та гігієнічних вимог на підконтрольних потужностях	Нести відповідальність за здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях стосовно шляхів використання продукції, отриманої від хворих тварин та тварин підданих лікуванню, профілактичним обробкам тощо

			<p>формування популяцій тварин із підвищеною природною резистентністю проти хвороб; проводити заходи щодо профілактики стресів за різних технологій утримання та транспортування тварин; оцінювати біологічну дію радіаційного опромінення на продуктивних тварин; проводити заходи щодо зниження радіоактивного забруднення тваринницької продукції</p>		
5.	<p>Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості</p>	<p>Мати знання та практичні навички щодо проведення дослідження харчових продуктів і кормів за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання</p>	<p>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 застосовують підконтрольні об'єкти (потужності) для забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів і технічних регламентів</p>	<p>Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети досліджень, що їх проводять, здатність швидко і чітко формулювати власні висновки та пояснення, зрозуміло і чітко доводити власні рішення до допоміжного персоналу та операторів ринку харчової галузі</p>	<p>Нести відповідальність за ефективність та достовірність проведення дослідження 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</p>

6.	Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я»	Мати знання та розуміння основних положень міжнародного та європейського законодавства з благополуччя тварин та безпечності харчових продуктів; знати методи та методики клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів і проведення заходів з лікування хворих тварин і профілактики хвороб тварин різної етіології	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; організовувати 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 і лабораторних методів; аналізувати результати дослідження біологічного матеріалу; інтерпретувати результати досліджень з урахуванням досягнень науки і практики	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети клінічних і лабораторних досліджень, що їх проводять	Нести відповідальність за виконання та достовірність результатів досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів та дотримання порядку виробництва й обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, 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	Мати 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, ветери-нарних препаратів, засобів	Уміти планувати та дотримуватися гігієнічних вимог і 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	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	Нести відповідальність за прийняття рішення щодо здійснення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог виявлення порушень під час виробництва зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів і побічних

		ветеринарної медицини на підконтрольних потужностях	добавок, преміксів і побічних продуктів, виконання вимог GMP щодо ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, поширення і визначення біологічної характеристики збудників особливо небезпечних хвороб тварин, внесених до списку МЕБ	продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, а також швидко і чітко формулювати власні висновки та пояснення, зрозуміло і чітко доводити власні рішення	продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, а також нести відповідальність за результати оцінювання їх безпечності та якості
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	Мати знання та практичні навички щодо планування та проведення стандартного і розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні та транспорті	Уміти проводити огляд підконтрольних вантажів, що імпортуються, експортуються, є транзитними чи перевозяться в межах держави. Уміти здійснювати нагляд і контроль у 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	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей під час проведення стандартного і розширеного державного ветеринарно-санітарного нагляду і контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні та транспорті, а також аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження	Нести відповідальність за планування та здійснення стандартного і розширеного державного ветеринарно-санітарного нагляду і контролю підконтрольних вантажів 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	Мати знання та практичні навички щодо проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях під час впровадження і застосування системи HACCP/ISO 22000, системи простежуваності (GSI) та проведення	Уміти володіти основними принципами організації та функціонування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (HACCP/ISO 22000); здійснювати державний аудит на переробних підприємствах та інших підконтрольних об'єктах (потужностях) щодо виконання ними програм-передумов і	Установлювати відповідні зв'язки для забезпечення якісного проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (HACCP/ISO 22000), а також системи	Нести відповідальність за проведення якісного аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, системи простежуваності (GSI) або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (HACCP/ISO 22000) на потужностях

	<p>продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції</p>	<p>моніторингу для кожної КТУ ризиками в процесі виробництва, переробки, обігу продукції та моніторингу ветеринарних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах і кормах тощо</p>	<p>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 для кожної КТУ (критичної точки управління) ризиками (біологічними, хімічними, фізичними) в процесі виробництва та обігу продукції з метою простежування можливої втрати контролю. Уміти аналізувати виконання загальнодержавних програм моніторингу ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах і кормах</p>	<p>простежуваності (GSI). на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів і кормів тощо. Установлювати відповідні зв'язки для 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</p>	<p>з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів тощо. Нести відповідальність за розроблення якісного моніторингу для кожної КТУ ризиками в процесі виробництва та обігу продукції. Нести відповідальність за виконання загальнодержавних програм моніторингу ветеринарних препаратів і забруднювачів у харчових продуктах і кормах</p>
10.	<p>Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо</p>	<p>Мати 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 пакета» ЄС</p>	<p>Уміти планувати стратегію виробничо-фінансової діяльності потужностей за ринкових відносин; здійснювати моніторинг ринку засобів для миття, дезінфекції, дезінсекції, дератизації та послуг; розраховувати інфраструктурні потреби потужностей, що входять до компетенції лікаря з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи, на довго- та короткострокові періоди; розраховувати потреби розроблення та функціонування процедур в умовах потужностей, які забезпечують належний стан санітарних заходів і гігієнічних вимог виробництва та обігу безпечних харчових продуктів,</p>	<p>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</p>	<p>Нести відповідальність за організацію 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. Нести відповідальність за планування простежуваності виробництва харчових продуктів, кормів і</p>

			кормів і кормових добавок тощо		кормових добавок тощо
11.	Здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях	Мати знання та практичні навички щодо організації та проведення державного контролю гігієнічних вимог і 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, організувати та проводити контроль безпечності та окремих показників якості харчових продуктів; організувати та здійснювати державний контроль гігієнічних вимог і 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 визначення та оцінювання параметрів безпечності й 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.	Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поведіння з ними та результатами їх випробувань (досліджень)	Мати знання та практичні навички щодо основ контролю гігієнічних вимог і санітарних заходів виробництва, переробки, зберігання 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, а також іншої продукції	Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, проведення випробувань щодо встановлення та оцінювання 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	Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного вимог і 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,	Нести відповідальність за ефективність і правильність проведення контролю гігієнічних вимог і санітарних заходів, а також проведення випробувань та оцінювання параметрів безпечності та окремих показників якості харчових продуктів тваринного і рослинного походження на підконтрольних

		згідно з чинними нормативно-правовими актами	ринках і підконтрольних потужностях	харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також іншої продукції	потужностях під час виробництва, переробки, зберігання та обігу
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	Мати знання та практичні навички щодо контролю гігієнічних вимог виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях; володіння методами дослідження й оцінювання параметрів безпеки та окремих показників якості відповідно до чинних нормативно-правових актів	Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях. Уміти проводити дослідження та оцінювати параметри безпеки й окремі показники якості кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для вирощування тварин; проводити державний контроль потужностей, що їх використовують для виробництва, переробки, зберігання та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо відповідно до вимог системи належної практики виробництва (GMP); володіти схемою та методикою визначення та оцінювання параметрів безпеки й окремих показників якості кормів, кормових добавок і сировини для їх виготовлення	Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів та визначення і оцінювання параметрів безпеки та окремих показників якості кормів, кормових добавок і сировини для їх виготовлення	Нести відповідальність за здійснення контролю гігієнічних вимог переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для вирощування тварин; проведення контролю гігієнічних вимог потужностей з виробництва, переробки, зберігання та обігу кормів, кормових добавок, преміксів відповідно до чинних вимог
14.	Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника	Мати знання та практичні навички щодо ідентифікації та підтвердження відповідності харчових продуктів за органолептичними, фізико-хімічними, біологічними, мікробіологічними показниками тощо відповідно до вимог	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	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей під час 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 ідентифікації харчових

		чинних нормативно-правових актів	видами, якістю сировини та технологією виробництва		продуктів і належне їх етикетування та маркування
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	Мати знання та практичні навички щодо сучасних технологій, класифікації та обробки субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної, ферментної, шкіряно-хутрової, технічної сировини, м'ясої та жирової сировини згідно з чинними нормативно-правовими актами; визначення параметрів їх безпечності і нанесення позначки придатності, а також контроль належного клеймування	Уміти контролювати гігієнічні вимоги та санітарні заходи первинної обробки і використання субпродуктів; проводити оцінювання їх безпечності та окремих показників якості в установленому порядку; контролювати гігієнічні вимоги збору і обробки крові та здійснювати інспектування крові та готових фабрикатів із крові. Уміти проводити контроль гігієнічних вимог консервування і транспортування ендокринно-ферментної сировини та оцінювати її безпечність і якість; проводити контроль гігієнічних вимог технологічної обробки, консервування, транспортування та використання кишкової сировини, оцінювати її безпечність та якість; проводити контроль гігієнічних вимог технологічної обробки, консервування та транспортування шкіряно-хутрової сировини, оцінювати її безпечність та якість і проводити клеймування; контролювати гігієнічні вимоги технологічних параметрів консервування та зберігання м'ясої сировини, інших продуктів забою й готових харчових продуктів, оцінювати їх безпечність та якість	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного контролю гігієнічних вимог дотримання технологічних операцій з ендокринно-ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами і визначення показників їх безпечності та якості	Нести відповідальність за контроль гігієнічних вимог дотримання умов технології та оцінювання безпечності й окремих показників якості субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринно-ферментної, шкіряно-хутрової, технічної сировини та технології й гігієни консервування м'яса та оцінювання безпечності й окремих показників якості консервованих м'ясних продуктів. Нести відповідальність за проведення інспектування м'яса та інших продуктів забою і нанесення позначки придатності та визначення шляхів подальшого використання цієї продукції.
16.	Здатність здійснювати контроль гігієнічних	Мати знання та практичні навички щодо	Уміти здійснювати контроль гігієнічних вимог і санітарних	Установлювати відповідні зв'язки для	Нести відповідальність за контроль гігієнічних

	вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо	проведення контролю гігієнічних вимог і санітарних заходів на потужностях, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення відходів тваринницьких підприємств і побічних харчових продуктів, непридатних до споживання	заходів діяльності потужностей забою тварин і птиці, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження; здійснювати контроль гігієнічних вимог знешкодження (зnezараження), утилізації та знищення побічних продуктів забою тварин і 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 і патологічного матеріалу	досягнення цілей за проведення належного якісного контролю гігієнічних вимог та інспектування продуктів забою тварин на підприємствах під час збору, обробки, знешкодження, видалення, утилізації та знищення відходів тваринницьких підприємств, об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості, оформлення відповідних документів	вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо, що гарантує безпеку для людей, тварин і довкілля
17.	Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством	Мати знання та практичні навички щодо теоретичних засад судової ветеринарної експертизи	Уміти користуватися інструментами, методами, інструкціями проведення судової ветеринарної експертизи для вирішення арбітражних питань у разі порушення чинного законодавства. Уміти проводити судово-ветеринарну експертизу на запит органів слідства, прокуратури, суду та арбітражу, документально оформляти результати експертизи	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей залежно від мети проведення досліджень судово-ветеринарної експертизи	Нести відповідальність за проведення судово-ветеринарної експертизи у випадках, передбачених чинним законодавством, та гарантувати достовірність її результатів досліджень
18.	Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних	Мати 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

	нормативно-правових актів				за належне виконання нормативно-правових актів України та ЄС
19.	Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб	Мати знання та практичні навички щодо ветеринарно-санітарного оцінювання нових систем і способів утримання тварин, виробництва кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей	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 оцінювання систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин	Установлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей за належного якісного порядку здійснення контролю санітарних заходів на тваринницьких потужностях	Нести відповідальність за належний контроль ефективності проведення санітарних заходів на тваринницьких потужностях з метою одержання безпечної та якісної продукції
20.	Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів	Мати знання стосовно 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

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання (15-25)	Компетентності																																			
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+																							
2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+																						
3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+																					
4	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+				+																				
5	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+					+																			
6	+	+	+	+	+	+	+		+	+								+																		
7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									+																	
8	+	+	+	+	+	+	+		+	+											+															
9	+	+	+	+	+	+	+		+	+												+														
10	+	+	+	+	+	+	+		+	+													+													
11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+												
12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+															+											
13	+	+	+	+	+	+	+		+	+																+										
14	+	+	+	+	+	+	+		+	+																	+									
15	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+																+								
16	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+																	+							
17	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+																				+					
18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																							+			
19	+	+	+	+	+	+	+		+	+																								+		