

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет

Розглянуто та затверджено рішенням
вченої ради Сумського НАУ
протокол №__ від "__" _____ 2021 р.
Голова ради, ректор _____ В.І.Ладика

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2021 року вступу

Реалізують бакалаврську програму:
Факультет харчових технологій

Рівень вищої освіти: **Перший (бакалаврський рівень)**

Ступінь вищої освіти: **Бакалавр**

Галузь знань: **18 «Виробництво та технології»**

Спеціальність: **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма: **"Крафтові технології та гастрономічні інновації"**

Форма навчання: **денна**

Термін навчання: **4 роки**

Кваліфікація: **Бакалавр з харчових технологій**

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	н	н	н	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
2	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
3	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	к	к	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	с	в	в	в	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
4	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	к	к	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	д	д	д	д	а	к	к	к	к	к	к	к	к	к	

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; Н - навчальна практика; В - виробнича практика; П - переддипломна практика; К - канікули; Д - виконання кваліфікаційної роботи; А - державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижнів

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи і державна атестація	Канікули	Разом
1	30	6	3		13	52
2	30	6			16	52
3	30	6	3		13	52
4	30	4	3	5	10	52
Разом	120	22	9	0	52	208

III. ПРАКТИКА

Цяга практика	Семестр	Тижні
Навчальна	2	3
Виробнича	6	3
Переддипломна	7	3

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Цяга навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Фахові дисципліни	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	8

Код н/д	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами								
		Екзамени	Зачіси	Курсові				Аудиторних			I курс				II курс		III курс		IV курс		
				проекти	роботи			Всього	у тому числі:				Семестри								
									лекції	практичні	лабора-торні		1	2	3	4	5	6	7	8	
													Кількість тижнів в семестрі								
													15	15	15	15	15	15	15	15	
Обов'язкові компоненти ОП																					
I. Цикл дисциплін загальної підготовки																					
OK1	Історично-філософські студії	2	1д			5,0	150	60	30	30		90	2	2							
OK2	Ділова українська мова	1				5,0	150	74	30	44		76	5								
OK3	Іноземна мова професійного спілкування	4	1,2,3			10,0	300	120		120		180	2	2	2	2					
OK4	Випча математика	1				5,0	150	74	30	44		76	5								
OK5	Інформатика та інформаційні технології	1				5,0	150	74	30		44	76	5								
OK6	Громадянська освіта		2д			5,0	150	74	30	44		76		5							
II. Цикл дисциплін професійної підготовки																					
OK7	Теоретичні основи харчових виробництв	3				5,0	150	74	30		44	76		5							
OK8	Гастрономічні інновації	4				5,0	150	74	30		44	76			5						
OK9	Товарознавство харчових продуктів		4д			5,0	150	74	30		44	76				5					
OK10	Харчова мікробіологія	2				5,0	150	74	30		44	76		5							
OK11	Методи контролю харчових продуктів	4				5,0	150	74	14		60	76				5					
OK12	Основи фізіології та гієни харчування	3				5,0	150	74	30		44	76			5						
OK13	Хімія (неорганічна, аналітична, органічна, фізична, колоїдна)	1				5,0	150	74	30		44	76	5								
OK14	Біохімія	2				5,0	150	74	30		44	76		5							
OK15	Процеси і апарати харчових виробництв	4				5,0	150	74	14		60	76				5					
OK16	Інженерна та комп'ютерна графіка		3д			5,0	150	58	14		44	92		4							
OK17	Безпека праці	3				5,0	150	58	14	44		92		4							
OK18	Технологічне обладнання та устаткування крафтових	5,6		КП5,6		10,0	300	120	30		90	180					4	4			
OK19	Крафтові технології молока та молочних продуктів	6	5д			10,0	300	120	30		90	180					4	4			
OK20	Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби	6	5д			10,0	300	120	30		90	180					4	4			
OK21	Ресторанні технології		5д			5,0	150	58	14		44	92				4					
OK22	Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів		6д			5,0	150	60	30		30	90						4			
OK23	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів		5,6д			5,0	150	60	30		30	90			2		2				
OK24	Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв		5д			5,0	150	60	30		30	90				4					
OK25	Екотехнології у виробництві харчових продуктів		6д			5,0	150	60	30	30		90					4				
OK26	Управління безпеністю харчової продукції за принципами системи HACCP	7				5,0	150	74	14		60	76							5		
OK27	Проектування крафтових харчових підприємств (з курсовим проектом)	7		КП7		5,0	150	74	14		60	76							5		
OK28	Економіка та менеджмент харчових виробництв	7				5,0	150	58	14	44		92							4		
OK29	Практика		2д,6д,7д			15,0	450														
OK30	Виконання та захист кваліфікаційної роботи					5,0	150														
Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП		21	18	3	0	180	5400	2122	682	400	1040	2678	24	19	20	22	22	22	14	0	
Вибіркові компоненти ОП*																					
BK1	Фізичне виховання /Заняття в секціях		1,2,3,4			5,0	150	120		120		30	2	2	2	2					
BK2	Загальноуніверситетська дисципліна1		2д			5,0	150	74	30	44		76		5							
BK3	Загальноуніверситетська дисципліна2		3д			5,0	150	60	30	30		90			4						
BK4	Загальноуніверситетська дисципліна3		4д			5,0	150	28	14	14		122				2					
BK5	Вибіркова дисципліна 1		8д			5,0	150	44	14		30	106								3	
BK6	Вибіркова дисципліна 2		8д			5,0	150	44	14		30	106								3	
BK7	Вибіркова дисципліна 3		8д			5,0	150	58	14		44	92								4	
BK8	Вибіркова дисципліна 4	7				5,0	150	58	14		44	92						4			
BK9	Вибіркова дисципліна 5		8д			5,0	150	58	14		44	92								4	
BK10	Вибіркова дисципліна 6	7				5,0	150	58	14		44	92						4			
BK11	Вибіркова дисципліна 7		8д			5,0	150	58	14		44	92								4	
BK12	Вибіркова дисципліна 8	8				5,0	150	58	14		44	92								4	
Всього вибіркові навчальні компоненти ОП		3	12			60	1800	718	186	208	324	1082	2	7	6	4	0	0	8	22	
Всього за ОП		24	30	3	0	240	7200	2840	868	608	1364	3760	26	26	26	26	22	22	22	22	

* відповідно до загальноуніверситетського та факультетського каталогів

Розроблено:

Гарант освітньої програми

Декан факультету харчових технологій

М.М.Самілик

О.Ю. Мельник

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.е.н., проф.

В.М. Жмайлов

БК5.	Технологічна експертиза сировини та функціонально-технологічні властивості продуктів	
	Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції	
БК6.	Етнічні кухні та авторське харчування	
	Харчові та дієтичні добавки	
БК7.	Організація роботи сомельє	
	Концепції та ресторанный креатив	
БК8.	Основи кейтерингу	
	Підприємницькі мережі в торгівлі	
БК9.	Innovative food ingredients	
	Технологія продуктів дієтичного призначення	
БК10.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	
	Професійна етика та психологія спілкування у закладах ресторанного господарства	
БК11.	Гастрономічний туризм	
	Географія культури харчування	
БК12.	Сучасні таропакетувальні матеріали	
	Способи зберігання харчових продуктів	