

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Сумського НАУ

протокол № «18» від 08 червня 2026 р.

Зі змінами та доповненнями затвердженими

Вченою радою Сумського НАУ

протокол № «1» від 26.08. 2026 р.

Ректор

[Підпис]

Ігор КОВАЛЕНКО

"__" ____ 2026 року



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2026 року вступу

Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський рівень)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Галузь знань: G "Інженерія, виробництво та будівництво"

Спеціальність: G13 "Харчові технології"

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

Форма навчання: денна

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

На основі: повної загальної середньої освіти

Кваліфікація: "Бакалавр з харчових технологій"

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

І. 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	
I	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	с	с	с	н	н	н	н	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
II	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	с	с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
III	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	с	с	с	к	а	а	а	а									
IV	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	п	п	п	п	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	к	а	а	а	а										

ОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; Н – навчальна практика; В – виробнича практика; П – переддипломна практика; К – канікули; А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
I	30	6	4	0	12	52
II	30	6		0	16	52
III	30	6	4	0	12	52
IV	30	4	4	4	2	44
Разом	120	22	12	4	42	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	4
Виробнича	6	4
Переддипломна	7	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Семестр
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	8

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код н/д	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки	МКР		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс			
							Всього	у тому числі:			I курс		II курс					
								лекції	практичні		лабораторні	I курс		II курс				
												I курс		II курс				
												I курс		II курс		III курс		IV курс
Семестри								Кількість тижнів в семестрі										
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8			
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15			

1. Обов'язкові компоненти ОПП

1.1 Дисциплін загальної підготовки

OK1	Історично-філософські студії																		
OK1.1	Історія	1			2,5	75	30	16	14		45	2							
OK1.2	Філософія	2			2,5	75	30	14	16		45		2						
OK2	Іноземна мова	2	1		5,0	150	74		74		76	3	2						
OK3	Громадянська освіта	2			5,0	150	60	30	30		90		4						
OK4	Українська мова та академічне письмо	1			5,0	150	60	30	30		90	4							
OK5	Основи національного супротиву:																		
OK5.1	Теоретична частина Основи національного супротиву/Психологічна адаптація I		2		2,0	60	46	46			14		3						
OK5.2	Практична частина Основи національного супротиву/Сталий розвиток у цифрову епоху		4д		3,0	90	64		64		26			4					
OK6	Вища математика	1			5,0	150	60	30	30		90	4							
OK7	Сучасні мультимедійні технології	1			5,0	150	60	30	30		90	4							

1.2 Дисциплін професійної підготовки

OK8	Теоретичні основи харчових виробництв	3			5,0	150	60	30		30	90			4					
OK9	Гастрономічні інновації	4			5,0	150	60	30		30	90				4				
OK10	Харчова мікробіологія	2			5,0	150	74	30		44	76		5						
OK11	Методи контролю харчових продуктів	4	3		5,0	150	74	14		60	76			2	3				
OK12	Основи фізіології та гігієни харчування	3			5,0	150	60	30		30	90			4					
OK13	Хімія	1			5,0	150	60	14		46	90	1	4						
OK14	Біохімія	2			5,0	150	74	30		44	76			5					

OK15	Процеси і апарати харчових виробництв	3			5,0	150	74	14		60	76			5					
OK16	Інженерна та комп'ютерна графіка		1д		5,0	150	60	14		46	90	4							
OK17	Безпека праці		2д		5,0	150	58	14	44		92		4						
OK18	Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування		4д		5,0	150	74	14		60	76				5				
OK19	Технологічне обладнання та устаткування для виробництва харчових продуктів	5			5,0	150	58	14		44	92					4			
OK20	Крафтові технології молока та молочних продуктів	5			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK21	Крафтові технології м'ясних продуктів та переробки риби	5			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK22	Технології харчування	4			5,0	150	60	14		46	90				4				
OK23	Крафтові технології хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконоцентратів	6			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK24	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів	6			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK25	Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв		5д		5,0	150	60	30		30	90					4			
OK26	Технології цукристих речовин та полісахаридів		5д		5,0	150	60	30		30	90					4			
OK27	Екотехнології у виробництві харчових продуктів		6д		5,0	150	74	30	44		76						5		
OK28	Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР	7			5,0	150	74	14		60	76							5	
OK29	Стандартизація і сертифікація харчової продукції		6д		5,0	150	74	30		44	76						5		
OK30	Проектування крафтових харчових підприємств	7			5,0	150	74	14		60	76							5	
OK31	Інженерна творчість		8д		5,0	150	74	30	44		76							5	
OK32	Економіка та менеджмент харчових виробництв	7			5,0	150	60	30	30		90							4	
OK33	Навчальна практика		2д		5,0	150							*						
OK34	Виробнича практика		6д		5,0	150											*		
OK35	Переддипломна практика		7д		5,0	150											*		
OK36	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	8			5,0	150												*	
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	27	15		180	5400	2176	786	450	940	2624	22	24	20	20	22	20	14	5

2. Вибіркові компоненти ОПП*

ВК1	Вибір рухової активності (3,4 сем)		3,4	5,0	150	74		74		76			3	2					
ВК2	Гуманітарна вибіркова дисципліна(3 сем)		3	5,0	150	46	16	30		104			3						
ВК3	Загальноуніверситетська вибіркова (4 семестр)		4	5,0	150	60	30	30		90				4					
ВК4	Загальноуніверситетська вибіркова (5 семестр)		5	5,0	150	60	30	30		90					4				

ВК5	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (4 сем)	30	4	5,0	150	60	30	30	90	4								
ВК6	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (6 сем)	30	6	5,0	150	74	30	44	76							5		
ВК7	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (7 сем)		7	5,0	150	74	30	44	76							5		
ВК8	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (7 сем)		7	5,0	150	74	30	44	76							5		
ВК9	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (8 сем)		8	5,0	150	74	30	44	76								5	
ВК10	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (8 сем)		8	5,0	150	74	30	44	76								5	
ВК11	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (8 сем)		8	5,0	150	74	30	44	76								5	
ВК12	Вибіркова дисципліна фах. спрямування (8 сем)		8	5,0	150	74	30	44	76								5	
	Всього вибіркові навчальні компоненти ОП		13	60	1800	818	316	164	338	982	0	0	6	10	4	5	10	20
	Всього за ОП	27	28	240	7200	2994	1102	614	1278	3606	22	24	26	30	26	25	24	25
	Кількість годин на тиждень										22	24	26	30	26	25	24	25
	Кількість екзаменів										5	5	3	3	3	2	3	1
	Кількість заліків										2	3	3	5	3	4	3	5

* ВК1...ВК4 вибіркові компоненти загальної підготовки загальноуніверситетського рівня

* ВК5...ВК12 вибіркові компоненти професійної підготовки за переліком факультету

ОК 5.1 "Психологічна адаптація І" та ОК 5.2. "Сталий розвиток у цифрову епоху" викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 "Теоретична частина Основи національного супротиву" та ОК 5.2 "Практична частина Основи національного супротиву", зокрема здобувачі вищої освіти:

- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;

- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734.

* Можливе відхилення від нормативу тижневого навантаження за рахунок введення ОК Основи національного супротиву

Розроблено:

Гарант ОПП

Марина САМЛИК

Декан факультету
харчових технологій

Наталія БОЛГОВА

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

Маргарита ЛИШЕНКО

Завідувач навчального відділу

Наталія КОЛОДНЕНКО

Схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол №11 від 22.04. 2026 р.

Зі змінами та доповненнями схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол № 1 від 21.08. 2026 р.