

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «18» від 08 червня 2026 р.



[Signature]

Ігор КОВАЛЕНКО

2026 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2026 року вступу

Рівень вищої освіти: Другий (магістерський рівень)

Ступінь вищої освіти: Магістр

Галузь знань: **Г** "Інженерія, виробництво та будівництво"

Спеціальність: **G13** "Харчові технології"

Освітньо-професійна програма: "Харчові технології"

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік 4 місяці

На основі: **НРК 6** (бакалавра), **НРК 7** (спеціаліста, магістра)

Кваліфікація: "Магістр 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
I	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	С	С	С	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	А	А	А	А	А	А	А	А																																		

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – професійна практика; К – канікули; А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
I	30	6	8	0	8	52
II	8	1		8		17
Разом	38	7	8	8	8	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Професійна	2	8

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Семестр
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	3

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	1 курс		2 курс	
							у тому числі:				Семестри			
							Всього	лекції	практичні		лабораторні	1	2	3
												Кількість тижнів в семестрі		
												15	15	8
Обов'язкові компоненти ОПП														
OK1	Ділова професійна мова													
OK1.1	Ділова іноземна мова	1			2,5	75	30		30		45	2		
OK1.2	Ділова українська мова	1			2,5	75	30		30		45	2		
OK2	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств		1д		5	150	44	14		30	106	3		
OK3	Інноваційний інжиніринг	1			5	150	60	14		46	90	4		
OK4	Менеджмент якості та безпечності харчової продукції	1			5	150	60	14	46		90	4		
OK5	Професійна практика		2д		10	300						*		
OK6	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	3			10	300							*	
OK7	Науково-дослідна робота	1			5	150	60	16		44	90	4		
OK8	Інноваційні технології в підприємствах галузі	2	1д		10	300	148	44		104	152	3	7	
OK9	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості		3д		5	150	48	16		32	102		6	
OK10	Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	2			5	150	74	30		44	76		5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	8	4		65	1950	554	148	106	300	796	22	12	6
Вибіркові компоненти ОПП*														
BK1	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(2 сем)		2д		5	150	74	14	60		76		5	
BK2	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(2 сем)		2д		5	150	74	14	60		76		5	
BK3	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(3 сем)		3д		5	150	40	8		32	110			5
BK4	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(3 сем)		3д		5	150	40	8		32	110			5
BK5	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(3 сем)		3д		5	150	40	8		32	110			5
	Загальний обсяг вибіркових компонент		5		25	750	268	52	120	96	482	0	10	15
	Всього заОПП	8	9		90	2700	822	200	226	396	1278	22	22	21
	Кількість годин на тиждень											22	22	21
	Кількість екзаменів											5	2	1
	Кількість заліків											2	3	4

*відповідно до факультетського каталогу

Розроблено:

Гарант ОПП

Декан факультету харчових технологій

Погоджено:

Марина САВЧЕНКО

Наталія БОЛГОВА

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Завідувач навчального відділу

Маргарита ЛИШЕНКО

Наталія КОЛОДНЕНКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «18» від 08 червня 2026 р.

Ігор КОВАЛЕНКО

2026 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2026 року вступу

Рівень вищої освіти: Другий (магістерський рівень)

Ступінь вищої освіти: Магістр

Галузь знань: G "Інженерія, виробництво та будівництво"

Спеціальність: G13 "Харчові технології"

Освітньо-професійна програма: "Харчові технології"

Форма навчання: заочна

Термін навчання: 1 рік 4 місяці

На основі: НРК 6 (бакалавра), НРК 7 (спеціаліста, магістра)

Кваліфікація: "Магістр 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	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	Т	Т	Т	Т	М 1										М 2										ЕК				К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т		М 1		М 2		ЕК	А	А	А	А	А	А	А	А	А																																										

ПОЗНАЧЕННЯ: С – екзаменаційна сесія; Т – теоретичне навчання; П – професійна практика; К – канікули; В – виконання кваліфікаційної роботи А – атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна робота	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
1	32	4	2	8		6	52
2	6	2	1		8		17
Разом	38	6	3	8	8	6	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Курс	Тижні
Професійна	1	8

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Курс
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	2

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Код н/д	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Рік навчання							
		Екзамени	Заліки	МКР		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс			2 курс			
							Всього	у тому числі:				Кредити	Лекції	ЛПЗ	Кредити	Лекції	ЛПЗ	
								лекції	практичні	лабораторні								
		Обов'язкові компоненти ОПП																
OK1	Ділова професійна мова																	
OK1.1	Ділова іноземна мова	1			2,5	75	6		6		69	2,5		6				
OK1.2	Ділова українська мова	1			2,5	75	4		4		71	2,5		4				
OK2	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств		1д		5	150	18	6		12	132	5	6	12				
OK3	Інноваційний інжиніринг	1			5	150	18	6		12	132	5	6	12				
OK4	Менеджмент якості та безпечності харчової продукції	1			5	150	18	6	12		132	5	6	12				
OK5	Професійна практика		1д		10	300						10						
OK6	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	2			10	300									10			
OK7	Науково-дослідна робота	1			5	150	18	6		12	132	5	6	12				
OK8	Інноваційні технології в підприємствах галузі	1			10	300	36	12		24	264	10	12	24				
OK9	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості		2д		5	150	18	6		12	132				5	6	12	
OK10	Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	1			5	150	18	6		12	132	5	6	12				
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	8	3		65	1950	154	48	22	84	1196	50	42	94	15	6	12	
	Вибіркові компоненти ОПП*																	
BK1	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(1 курс)		1д		5	150	12	6	6		138	5	6	6				
BK2	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(1 курс)		1д		5	150	12	6		6	138	5	6	6				
BK3	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(2 курс)		2д		5	150	12	6		6	138				5	6	6	
BK4	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(2 курс)		2д		5	150	12	6		6	138				5	6	6	
BK5	Вибіркова дисципліна фах.спрямування(2 курс)		2д		5	150	12	6		6	138				5	6	6	
	Загальний обсяг вибіркових компонент		5		25	750	60	30	6	24	690	10	12	12	15	18	18	
	Всього заОПП	8	8		90	2700	214	78	28	108	1886	60	54	106	30	24	30	
	Кількість годин на тиждень											60	160		30	54		
	Кількість екзаменів												7			1		
	Кількість заліків												4			4		

*відповідно до факультетського каталогу

Розроблено:

Гарант ОПП

Декан факультету харчових технологій



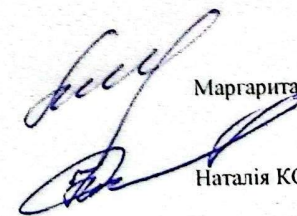
Марина САВЧЕНКО

Наталія БОЛГОВА

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Завідувач навчального відділу



Маргарита ЛИШЕНКО

Наталія КОЛОДНЕНКО

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