

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: "Харчові технології"

Форма навчання: денна

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

На основі: повної загальної середньої освіти

Кваліфікація: "Бакалавр з харчових технологій"

І. 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	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	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	К
III	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	С	С	С	В	В	В	В	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	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	4	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

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	III курс	IV курс					
							у тому числі:				Семестри								
							Всього	лекції	практичні		лабораторні	1	2	3	4	5	6	7	8
												Кількість тижнів в семестрі							
												15	15	15	15	15	15	15	15

I. 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	Інженерна та комп'ютерна графіка		1д		5,0	150	60	14		46	90	4							
OK9	Теоретичні основи харчових виробництв	3			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	58	14		44	92				4				
OK12	Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства	6			5,0	150	74	30		44	76			5					
OK13	Основи фізіології та гігієни харчування	3			5,0	150	74	30		46	90	4							
OK14	Хімія	1			5,0	150	60	14		46	76		5						
OK15	Біохімія	2			5,0	150	74	30		44	76			3	2				
OK16	Процеси і апарати харчових виробництв	3,4			5,0	150	74	14		60	76							4	
OK17	Економіка та менеджмент харчових виробництв	7			5,0	150	60	30	30		90								

OK18	Основи наукових досліджень		Зд		5,0	150	44	14	30		106			3					
OK19	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK20	Технології переробки рослинної сировини	5			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK21	Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	5			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK22	Технологічне обладнання харчових виробництв	5			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK23	Технології молока та молочних продуктів	6			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK24	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби	6			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK25	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока	6			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK26	Проектування харчових підприємств	7			5,0	150	74	14		60	76							5	
OK27	Технології закладів ресторанного господарства	4			5,0	150	60	30		30	90				4				
OK28	Устаткування закладів ресторанного господарства	5			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK29	Проектування закладів ресторанного господарства	7			5,0	150	74	14		60	76							5	
OK30	Безпека життєдіяльності та охорона праці		2д		5,0	150	58	14	44		92		4						
OK31	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK32	Організація підприємств галузі		6д		5,0	150	74	30		44	76							5	
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	30	10		180	5400	2174	818	392	964	2626	25	25	16	19	22	25	14	0

2. Вибіркові компоненти ОПП*

ВК1	Вибір рухової активності (3,4 сем)		3,4		5,0	150	74		74		76			2	3				
ВК2	Гуманітарна вибіркова дисципліна(3 сем)		3		5,0	150	60	30	30		90			4					
ВК3	Загальноуніверситетська вибіркова (4 сем)		4		5,0	150	60	30	30		90				4				
ВК4	Загальноуніверситетська вибіркова (5 сем)		5		5,0	150	60	30	30		90				4				
ВК5	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 сем)		4		5,0	150	60	30		30	90							5	
ВК6	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (7 сем)		7		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 (8 сем)		8		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	832	330	164	338	968	0	0	6	11	4	0	10	25
	Всього за ОПП	30	23		240	7200	3006	1148	556	1302	3594	25	25	22	30	26	25	24	25

Кількість годин на тиждень

Кількість екзаменів	5	5	3	4	5	4	3	1
Кількість заліків	2	3	3	4	1	2	3	5

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

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

ОК 5.1 "Психологічна адаптація1" 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 ОК5.2 " 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:

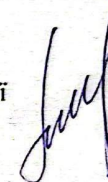
Гарант ОПП



Олена КОШЕЛЬ

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи



Маргарита ЛИШЕНКО

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

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.

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: "Харчові технології"
Форма навчання: заочна
Термін навчання: 3 роки 10 місяців
На основі: повної загальної середньої освіти
Кваліфікація: "Бакалавр з харчових технологій"

І. 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	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	т	т	т	М1				М2				ЕК				ЕК	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	н	н	н	н	н	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
II	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	т	т	т	М1				М2				ЕК				ЕК	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
III	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	т	т	т	т	М1				М2				ЕК				с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
IV	с	с	с	с	т	т	т	т	М1				п				п	п	п	М2				ЕК	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с	с

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

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна робота	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Канікули	Разом
I	36	3	1	4	0	8	52
II	40	3	1		0	8	52
III	34	4	2	4	0	8	52
IV	30	4	2	4	4		44
Разом	140	14	6	12	4	24	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Курс	Тижні
Навчальна	I	4
Виробнича	3	4
Переддипломна	4	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Курс
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	4

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																									
Код н/д	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за курсами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами														
		Екзамени	Заліки	МКР		Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс			III курс			IV курс			
								лекції	практичні	лабораторні		кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ		
																								у тому числі:	
1. Обов'язкові компоненти ОПП																									
1.1 Дисциплін загальної підготовки																									
OK1	Історично-філософські студії																								
OK1.1	Історія	1			2,5	75	8	4	4		67	2,5	4	4											
OK1.2	Філософія	1			2,5	75	8	4	4		67	2,5	4	4											
OK2	Іноземна мова	1			5,0	150	8		8		142	5		8											
OK3	Громадянська освіта	1			5,0	150	16	8	8		134	5	8	8											
OK4	Українська мова та академічне письмо	1			5,0	150	12	6	6		138	5	6	6											
OK 5	Основи національного супротиву:																								
OK5.1	Психологічна адаптація I		2д		3,0	90	8	4	4		82				3	4	4								
OK5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху		2д		2,0	60	6	4	2		54				2	4	2								
OK6	Вища математика	1			5,0	150	14	4	10		136	5	4	10											
OK7	Сучасні мультимедійні технології	1			5,0	150	14	4	10		136	5	4	10											
1.2 Дисциплін професійної підготовки																									
OK8	Інженерна та комп'ютерна графіка		1д		5,0	150	14	4		10	136	5	4	10											
OK9	Теоретичні основи харчових виробництв	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10								
OK10	Харчова мікробіологія	1			5,0	150	14	4		10	136	5	4	10											
OK11	Методи контролю харчових продуктів	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10								
OK12	Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14					
OK13	Основи фізіології та гігієни харчування	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10								
OK14	Хімія	1			5,0	150	14	4		10	136	5	4	10											
OK15	Біохімія	1			5,0	150	14	4		10	136	5	4	10											
OK16	Процеси і апарати харчових виробництв	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10								
OK17	Економіка та менеджмент харчових виробництв	4			5,0	150	24	8	16		126											5	8	16	

OK18	Основи наукових досліджень		2д		5,0	150	14	4		10	136				5	4	10							
OK19	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK20	Технології переробки рослинної сировини	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK21	Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK22	Технологічне обладнання харчових виробництв	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK23	Технології молока та молочних продуктів	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK24	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби		3д		5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK25	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK26	Проектування харчових підприємств	4			5,0	150	24	8		16	126										5	8	16	
OK27	Технології закладів ресторанного господарства	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10							
OK28	Устаткування закладів ресторанного господарства	3			5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK29	Проектування закладів ресторанного господарства	4			5,0	150	24	8		16	126										5	8	16	
OK30	Безпека життєдіяльності та охорона праці		1д		5,0	150	14	4	10		136	5	4	10										
OK31	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	2			5,0	150	14	4		10	136				5	4	10							
OK32	Організація підприємств галузі		3д		5,0	150	22	8		14	128							5	8	14				
OK33	Навчальна практика		1д		5,0	150						5												
OK34	Виробнича практика		3д		5,0	150												5						
OK35	Переодиндипломна практика		4д		5,0	150																5		
OK36	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4			5,0	150																5		
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	28	10		180	5400	554	190	82	282	4246	60	50	100	40	36	76	55	80	140	25	24	48	

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

BK1	Вибір рухової активності (2 курс)		2		5,0	150	6		6		144				5		6							
BK2	Гуманітарна вибіркова дисципліна(2 курс)		2		5,0	150	12	6	6		138				5	6	6							
BK3	Загальноуніверситетська вибіркова (2 курс)		2		5,0	150	12	6	6		138				5	6	6							
BK4	Загальноуніверситетська вибіркова (3 курс)		3		5,0	150	12	6	6		138							5	6	6				
BK5	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (2 курс)		2		5,0	150	18	6		12	132				5	6	12							
BK6	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126										5	8	16	
BK7	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126										5	8	16	

BK8	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
BK9	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
BK10	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
BK11	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
BK12	Вибіркова дисципліна фах.спрямування (4 курс)		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
	Всього вибірові навчальні компоненти ОП		12		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16		
	Всього за ОП	28	22			60	1800	228	80	24	124	1572	0	0	0	20	18	30	5	6	6	35	56	112
	Кількість годин на тиждень					240	7200	782	270	106	406	5818	60	50	100	60	54	106	60	86	146	60	80	160
	Кількість екзаменів													150			160			232			240	
	Кількість заліків													10			6			8			4	
														3			7			4			8	

* BK1, BK4 вибірові

* BK1...BK4 вибірові компоненти загальної підготовки загальноуніверситетського рівня

* BK5...BK12 вибірові компоненти професійної підготовки за переліком факультету

ОК 5.1 "Психологічна адаптація 1" викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 "Теоретична 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;

Розроблено:

Гарант ОП



Олена КОШЕЛЬ

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.

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

" " 2026 року
Гор КОВАЛЕНКО



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: "Харчові технології"
Форма навчання: денна
Термін навчання: 2 роки 10 місяців
На основі: повної загальної середньої освіти
Кваліфікація: "Бакалавр з харчових технологій"

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

І. ПЛАН НАВ. НАВ																																																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	0	16	52	
II	30	6	3	0	13	52
III	30	4	3	3	4	44
Разом	90	16	6	3	33	148

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	4	3
Переддипломна	5	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Семестр
Кваліфікаційна робота	Публічний захист	6

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

1. Обов'язкові компоненти ОПП

1.1 Цикл дисциплін загальної підготовки

[illegible]

1.2 Цикл дисциплін професійної підготовки

OK8	Інженерна та комп'ютерна графіка		*		5,0	150												
OK9	Теоретичні основи харчових виробництв	1			5,0	150	74	30		44	76			5				
OK10	Харчова мікробіологія	*			5,0	150												
OK11	Методи контролю харчових продуктів	2			5,0	150	58	14		44	92				4			
OK12	Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ	4			5,0	150	74	30		44	76						5	
OK13	Основи фізіології та гігієни харчування	1			5,0	150	74	30		44	76			5				
OK14	Хімія	*			5,0	150												
OK15	Біохімія	*			5,0	150												
OK16	Процеси і апарати харчових виробництв	2	1д		5,0	150	74	14		60	76			3	2			
OK17	Економіка та менеджмент харчових виробництв	5			5,0	150	60	30	30		90							4
OK18	Основи наукових досліджень		1д		5,0	150	44	14	30		106			3				

OK19	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		3д			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK20	Технології переробки рослинної сировини		3д			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK21	Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв		3д			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK22	Технологічне обладнання харчових виробництв	3				5,0	150	74	30		44	76					5			
OK23	Технології молока та молочних продуктів	4				5,0	150	74	30		44	76						5		
OK24	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби		4д			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK25	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока	4				5,0	150	74	30		44	76						5		
OK26	Проектування харчових підприємств	5				5,0	150	74	14		60	76							5	
OK27	Технології закладів ресторанного господарства	2				5,0	150	60	30		30	90				4				
OK28	Устаткування закладів ресторанного господарства	3				5,0	150	60	30		30	90					4			
OK29	Проектування закладів ресторанного господарства	5				5,0	150	74	14		60	76							5	
OK30	Безпека життєдіяльності та охорона праці		*			5,0	150													
OK31	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	2				5,0	150	74	30		44	76				5				
OK32	Організація підприємств галузі		4д			5,0	150	74	30		44	76						5		
OK33	Практика		*,4д,5д			15,0	450													
OK34	Кваліфікаційна робота	6				5,0	150													
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	25	15			180	5400	1474	566	124	784	1676	0	0	23	15	22	25	14	0

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

BK1	Вибір рухової активності		1,2		5,0	150	74		74		76			2	3				
BK2	Гуманітарна вибіркова дисципліна		1		5,0	150	46	16	30		104			3					
BK3	Вибіркова дисципліна, спрямована на розвиток загальних компетентностей		2		5,0	150	60	30	30		90				4				
BK4	Вибіркова дисципліна, спрямована на розвиток загальних компетентностей		3		5,0	150	60	30	30		90					4			

2.2 Цикл дисциплін професійної підготовки**

BK5	Вибіркова дисципліна		2		5,0	150	60			60	90				4				
BK6	Вибіркова дисципліна		5		5,0	150	74	30		44	76							5	
BK7	Вибіркова дисципліна		5		5,0	150	74	30		44	76							5	
BK8	Вибіркова дисципліна		6		5,0	150	74	30		44	76								5

ВК9	Вибіркова дисципліна	5,0	150	74	30	44	76													5
ВК10	Вибіркова дисципліна	5,0	150	74	30	44	76													5
ВК11	Вибіркова дисципліна	5,0	150	74	30	44	76													5
ВК12	Вибіркова дисципліна	5,0	150	74	30	44	76													5
Всього вибірові навчальні компоненти ОП			13			60	1800	818	286	164	368	982			5	11	4	0	10	25
Всього за ОПП		25	28			240	7200	2292	852	288	1152	2658			28	26	26	25	24	25
Кількість годин на тиждень															28	26	26	25	24	25
Кількість екзаменів															2	4	2	3	3	1
Кількість заліків															6	3	4	3	3	5

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

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

ОК 5.1 "Психологічна адаптація" 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 ОК5.2 "Практична частина Основи національного супротиву", зокрема здобувачі вищої освіти:

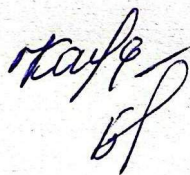
- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;
- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734.

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

Розроблено:

Гарант ОПП

Декан факультету
харчових технологій

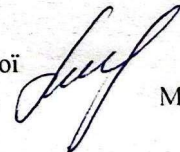


Олена КОШЕЛЬ

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.