

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «19/1» від 2 травня 2025 р.

Зі змінами та доповненнями затвердженими
Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «1» від 26.08.2026 р.

Ректор

"02" травня 2025 року



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2025 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"

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	ІІІ																																																			
------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	3	0	13	52
II	30	6		0	16	52
III	30	6	3	0	13	52
IV	30	4	3	3	4	44
Разом	120	22	9	3	46	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	3
Виробнича	6	3
Переддипломна	7	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Семестр
Кваліфікаційна робота	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	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс					
				проекти	роботи			у тому числі:				Семестри								
												1	2	3	4	5	6	7	8	
												Кількість тижнів в семестрі								
												15	15	15	15	15	15	15	15	
								15	15	15		15	15	15	15	15				

1. Обов'язкові компоненти ОПП

1.1 Цикл дисциплін загальної підготовки

OK1	Історично-філософські студії	1,2				5,0	150	74	30	44		76	3	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		3д			3,0	90	60	36	24		30			4					
OK5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху		3д			2,0	60	14	8	6		46			1					
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 Цикл 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 ЗРГ	6				5,0	150	74	30		44	76					5			
OK13	Основи фізіології та гігієни харчування	3				5,0	150	74	30		44	76			5					
OK14	Хімія	1				5,0	150	60	14		46	90	4							
OK15	Біохімія	2				5,0	150	74	30		44	76		5						
OK16	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3д			5,0	150	74	14		60	76			3	2				
OK17	Економіка та менеджмент харчових виробництв	7				5,0	150	60	30	30		90							4	
OK18	Основи наукових досліджень		3д			5,0	150	44	14	30		106			3					

OK19	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		5д			5,0	150	74	30		44	76					5			
OK20	Технології переробки рослинної сировини		5д			5,0	150	60	30		30	90					4			
OK21	Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв		5д			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		6д			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	Практика		2д,6д,7д			15,0	450													
OK34	Кваліфікаційна робота	8				5,0	150													
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	25	15			180	5400	2152	816	372	964	2648	26	22	21	15	22	25	14	0

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

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

2.2 Цикл дисциплін професійної підготовки**

BK5	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	60			60	90				4			
BK6	Вибіркова дисципліна		7		5,0	150	74	30		44	76						5	
BK7	Вибіркова дисципліна		7		5,0	150	74	30		44	76						5	
BK8	Вибіркова дисципліна		8		5,0	150	74	30		44	76							5
BK9	Вибіркова дисципліна		8		5,0	150	74	30		44	76							5
BK10	Вибіркова дисципліна		8		5,0	150	74	30		44	76							5

ВК11	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
ВК12	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
	Всього вибірові навчальні компоненти ОП		13			60	1800	818	286	164	368	982	0	0	5	11	4	0	10	25
	Всього за ОПП	25	28			240	7200	2970	1102	536	1332	3630	26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість годин на тиждень												26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість екзаменів												5	5	2	4	2	3	3	1
	Кількість заліків												2	2	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 адаптація1" 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 ОПП



Олена КОШЕЛЬ

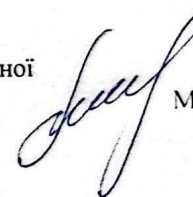
Декан факультету
харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

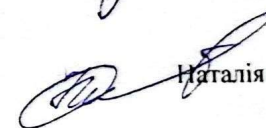
Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи



Маргарита ЛИШЕНКО

Завідувач навчального відділу



Наталія КОЛОДНЕНКО

Схвалено Вченою радою факультету харчових технологій протокол №11 від 23.04. 2025 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 № «19/1» від 2 травня 2025 р.
Зі змінами та доповненнями затвердженими
Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «1» від 26.08 2026 р.

Ректор

Ігор КОВАЛЕНКО
"02" травня 2025 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2025 року вступу для іноземних студентів

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"

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
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	с	с	с	н	н	н	к	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	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	с	с	с	к	к	к	к	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	с	с	п	п	п	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	с	с	к	к	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	3	0	13	52
II	30	6	0	0	16	52
III	30	6	3	0	13	52
IV	30	4	3	3	4	44
Разом	120	22	9	3	46	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	2	3
Виробнича	6	3
Переддипломна	7	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Семестр
Кваліфікаційна робота	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	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс				
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри							
									лекції	практичні	лабораторні		1	2	3	4	5	6	7	8
													Кількість тижнів в семестрі							
													15	15	15	15	15	15	15	15
1. Обов'язкові компоненти ОПП																				
1.1 Цикл дисциплін загальної підготовки																				
OK1	Історично-філософські студії	1,2				5,0	150	74	30	44		76	3	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		3д			3,0	90	60	36	24		30			4					
OK5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху		3д			2,0	60	14	8	6		46			1					
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 Цикл 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 ЗРГ	6				5,0	150	74	30		44	76					5			
OK13	Основи фізіології та гігієни харчування	3				5,0	150	74	30		44	76			5					
OK14	Хімія	1				5,0	150	60	14		46	90	4							
OK15	Біохімія	2				5,0	150	74	30		44	76		5						
OK16	Процеси і апарати харчових виробництв	4	3д			5,0	150	74	14		60	76			3	2				

OK17	Економіка та менеджмент харчових виробництв	7			5,0	150	60	30	30		90							4	
OK18	Основи наукових досліджень		3д		5,0	150	44	14	30		106			3					
OK19	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		5д		5,0	150	74	30		44	76					5			
OK20	Технології переробки рослинної сировини		5д		5,0	150	60	30		30	90					4			
OK21	Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв		5д		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		6д		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	Практика		2д,6д,7д		15,0	450													
OK34	Кваліфікаційна робота	8			5,0	150													
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	25	15		180	5400	2152	816	372	964	2648	26	22	21	15	22	25	14	0

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

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

2.2 Цикл дисциплін професійної підготовки**

BK5	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	60			60	90				4				
BK6	Вибіркова дисципліна		7		5,0	150	74	30		44	76							5	
BK7	Вибіркова дисципліна		7		5,0	150	74	30		44	76							5	

ВК8	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
ВК9	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
ВК10	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
ВК11	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
ВК12	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
	Всього вибіркові навчальні компоненти ОП		13			60	1800	818	286	164	368	982	0	0	5	11	4	0	10	25
	Всього за ОПП	25	28			240	7200	2970	1102	536	1332	3630	26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість годин на тиждень												26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість екзаменів												5	5	2	4	2	3	3	1
	Кількість заліків												2	2	6	3	4	3	3	5

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

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

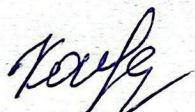
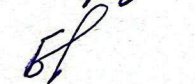
ОК 5.1 "Психологічна адаптація 1" викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 5.1 "Теоретична частина Основи національного супротиву", зокрема здобувачі вищої освіти:

- 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 ОПП

Декан факультету
харчових технологій

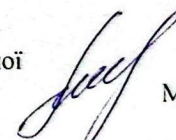
Олена КОШЕЛЬ

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 23.04. 2025 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 № «19/1» від 2 травня 2025 р.

Зі змінами та доповненнями затвердженими

Вченою радою Сумського НАУ

протокол № «1» від 26.08.2026 р.

Ректор

"02" травня 2025 року



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахівців 2025 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"

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	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	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	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	37	3	1	3	0	8	52
II	40	3	1	0	8	8	52
III	35	4	2	3	0	8	52
IV	32	4	2	3	3	3	44
Разом	144	14	6	9	3	24	200

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Курс	Тижні
Навчальна	1	3
Виробнича	3	3
Переддипломна	4	3

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма підсумкового контролю	Курс
Кваліфікаційна робота	Публічний захист	4

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	Контрольні роботи	Курсові роботи		Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс			
								Всього	у тому числі:			кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	кредити	лекції	ЛПЗ	
									лекції	практичні														лабораторні

1. Обов'язкові компоненти ОПП

1.1 Цикл дисциплін загальної підготовки

OK1	Історично-філософські студії	1				5,0	150	16	8	8		134	5	8	8									
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									
OK5	Основи національного супротиву:																							
OK5.1	Психологічна адаптація I		2д			3,0	90	10	4	6		80				3	4	6						
OK5.2	Сталий розвиток у цифрову епоху		2д			2,0	60	6	2	4		54				2	2	4						
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 Цикл 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 ЗРГ	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

BK9	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16	
BK10	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16	
BK11	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16	
BK12	Вибіркова дисципліна		4		5,0	150	24	8		16	126									5	8	16	
	Всього вибіркові навчальні компоненти ОП		12		60	1800	220	74	24	122	1580	0	0	0	20	12	28	5	6	6	35	56	112
	Всього за ОПП	24	25		240	7200	776	262	110	404	5824	60	50	100	60	46	108	60	86	146	60	80	160
	Кількість годин на тиждень												150			154			232			240	
	Кількість екзаменів												9			7			5			4	
	Кількість заліків												3			6			7			8	

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

** BK5...BK12 вибіркові 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 ОПП



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 23.04. 2025 р.

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