

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «19/І» від 2 травня 2025 р.
Зі змінами та доповненнями затвердженими
Вченою радою Сумського НАУ
протокол № «1» від 26.08 2026 р.

Ректор

[Підпис]

Ігор КОВАЛЕНКО

"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: "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"

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	
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	Т	С	С	С	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	Т	С	С	С	В	В	В	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	К	Т	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	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								
								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	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	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		6д			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 HACCP	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	Практика		2д,6д,7д			15,0	450													
OK34	Кваліфікаційна робота	8				5,0	150													
	Всього обов'язкові навчальні компоненти ОП	24	16			180	5400	2154	784	430	940	2646	26	22	20	16	22	20	14	5

2. Вибіркові компоненти ОПП

2.1 Цикл дисциплін загальної підготовки*

BK1	Вибір рухової активності		3,4		5,0	150	74		74		76			3	2				
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		6		5,0	150	74	30		44	76					5			
BK7	Вибіркова дисципліна		7		5,0	150	74	30		44	76						5		
BK8	Вибіркова дисципліна		7		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	
BK11	Вибіркова дисципліна		8			5,0	150	74	30		44	76							5	
BK12	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	6	10	4	5	10	20
Всього за ОП		24	29			240	7200	2972	1070	594	1308	3628	26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість годин на тиждень												26	22	26	26	26	25	24	25
	Кількість екзаменів												5	5	3	3	3	1	3	1
	Кількість заліків												2	2	5	4	3	5	3	5

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

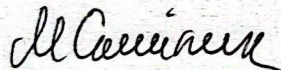
** BK5...BK12 вибірові компоненти професійної підготовки за переліком факультету

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 ОПП



Марина САМІЛИК

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.