

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

“ 14 ” проф. Андрій ГЕДЗИК  
“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в I семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти**

**II курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (21 гр)*

**Екзамени:**

1. Геометричне моделювання 90
2. Педагогіка 120
3. Основи виробництва 90

**Заліки:**

4. Технологічний практикум 120
5. Новітня історія України 120
6. Архітектура комп'ютера 120
7. Механіка матеріалів і конструкцій 120
8. Машинознавство/Основи інтелектуальної власності 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (28 гр)*

**Екзамени:**

1. Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості 120
2. Товарознавство 120
3. Ресторанна справа 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування 90
6. Організація та методика виховної роботи 90

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (27,29,29с гр)*

**Екзамени:**

1. Дискретна математика 180
2. Операційні системи 120
3. Комп'ютерна графіка 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Взаємозамінність, стандартизація і технічні вимірювання 120
6. Організація та методика виховної роботи 90
7. Теорія цифрових автоматів 120

**II курс  
(скорочений термін навчання)  
(1р.,10м.)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (22 у гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з інформатики 270

**Заліки:**

1. Сучасні засоби навчання графічних дисциплін 120
2. Курсова робота з шкільного курсу інформатики та методики навчання 30
3. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 120
4. Механіка матеріалів і конструкцій 120
5. Кулінарна етнологія 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (26у гр)*

**Екзамени:**

1. Моделювання комп'ютерних систем 150
2. Бази даних 120
3. Практика Виробнича (Технологічна) 270

**Заліки:**

4. Іноземна мова за професійним спрямуванням 120
5. Системи автоматизованого проектування 120
6. Практика Навчальна (технологічна) 180\*
7. Курсова робота з методики професійного навчання 30

**II курс**

(скорочений термін навчання)

(2р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (23а гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з інформатики 270

**Заліки:**

2. Сучасні засоби навчання графічних дисциплін 120
3. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 120
4. Механіка матеріалів і конструкцій 120
5. Кулінарна етнологія 120
6. Курсова робота з шкільного курсу інформатики та методики навчання 30\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (29а гр)*

**Екзамени:**

1. Програмне забезпечення 120
2. Мережеві цифрові технології 150
3. Комп'ютерні технології в освітньому процесі 120

**Заліки:**

4. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 90
5. Ремонт та модернізація цифрової техніки 120
6. Чисельні методи в інформатиці 120
7. Практика Навчальна (педагогічна) 180\*

**III курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (31 гр)*

**Екзамени:**

1. Основи теорії технологічної освіти 120
2. Мови програмування 120
3. Програмне забезпечення 120

**Заліки:**

4. Основи економічної діяльності та підприємництва 120
5. Основи проектування та виготовлення виробів легкої промисловості 90

6. Інформаційні технології в охороні праці 120
7. Курсова робота (з методики трудового навчання) 30\*
8. Практика (Навчальна (технологічна) практика з технологій обробки конструкційних матеріалів) 90\*

*Професійна освіта (Харчові технології) (38 гр)*

**Екзамени:**

1. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 90
2. Товарознавство 90
3. Технологічне обладнання харчової галузі 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Історія харчових виробництв 120
6. Лікувально-оздоровче харчування 120
7. Культура харчування та професійна етика 120
8. Практика (Навчальна (педагогічна) практика) 180

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 гр)*

**Екзамени:**

1. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 90
2. Мережеві цифрові технології 90
3. Комп'ютерні технології в освітньому процесі 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Робототехнічні системи та комплекси 120
6. Технологія друкованих процесів 120
7. Чисельні методи в інформатиці 120
8. Практика Навчальна (Педагогічна) 180\*

**III курс**

(скорочений термін навчання)

(2р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (33а гр)*

**Екзамени:**

1. Програмне забезпечення 120

**Заліки:**

2. Механіка матеріалів і конструкцій 120
3. Курсова робота (Шкільний курс інформатики з методикою викладання) 30\*
4. Практика (Виробнича (педагогічна) з інформатики) 180

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 а гр)*

**Екзамени:**

1. Моделювання комп'ютерних систем 120
2. Ремонт та модернізація цифрової техніки 90
3. Виробнича (технологічна) практика) 270

**Заліки:**

4. Економіка підприємств і маркетинг 90
5. Програмне забезпечення для мобільних платформ 120
6. Основи виробництва та менеджмент 120
7. Технологія друкованих процесів 120
8. Курсова робота з методики професійного навчання 30\*

## IV курс

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (41 гр)*

### Екзамени:

1. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 90
2. Бази даних 90

### Заліки:

3. Інформаційні технології в охороні праці 90
4. Теорія і методика професійної орієнтації 90
5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 90
6. Інноваційні технології організації освітнього процесу 90
7. Курсова робота (Шкільний курс інформатики з методикою викладання) 30
8. Практика (Виробнича (педагогічна) з інформатики) 180

*Професійна освіта (Харчові технології) (48 гр)*

### Екзамени:

1. Економіка підприємств і маркетинг 90
2. Механізація та автоматизація агровиробництва 120
3. Основи інженерно-педагогічної творчості 120
4. Практика (Виробнича (технологічна) 270

### Заліки:

5. Основи інтелектуальної власності 150
6. Управління якістю у ресторанному господарстві 90
7. Курсова робота (МПН: основні технології навчання) 30

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (49 гр)*

### Екзамени:

1. Бази даних 120
2. Економіка підприємств і маркетинг 90
3. Практика (Виробнича (технологічна) 270
4. Комп'ютерний дизайн 120

### Заліки:

5. Програмне забезпечення систем управління та видавництва 90
6. Технології створення програмних продуктів для мобільних платформ 120
7. Основи інтелектуальної власності / Автоматика та автоматизація виробництва 90
8. Курсова робота (МПН: основні технології навчання) 30

## II курс

**(освітній ступінь: магістр)**

**(термін навчання 1 рік і 4 місяців)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (61 м гр)*

### Екзамени

1. Методика організації винахідницької діяльності 90
2. Практика Виробнича (педагогічна) з інформатики 180

### Заліки:

3. Методика організації дистанційного навчання 120
4. Сучасні технології обробки конструкційних матеріалів 120
5. Сучасні технології графічної підготовки 120

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (63 м гр)*

### Екзамени

1. Методика організації винахідницької діяльності 90
2. Практика Виробнича (педагогічна) з інформатики 180

**Заліки:**

3. Методика організації дистанційного навчання 120
4. Академічна риторика 120
5. Комп'ютерний дизайн 120

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (62 мп гр)*

**Екзамени**

1. Методологія наукового дослідження 120
2. Практика Виробнича (педагогічна) 180

**Заліки:**

3. Методика організації дистанційного навчання 90
4. Виробнича санітарія 120
5. Комп'ютерна графіка 120
6. Методика організації винахідницької діяльності 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (68 м)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Системи технологій харчових виробництв 120
3. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини 120
5. Технології функціонального харчування 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (67 мп)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства 120
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства 120
4. Харчові технології 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (65 м, 66 м)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Прикладне програмування 120
3. Технології інклюзивного навчання / Сучасні технології графічної підготовки 120
4. Системний аналіз 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (69 мп)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Прикладне програмування 120
3. Педагогічний коучинг / Сучасні технології графічної підготовки 120
4. Основи кібербезпеки/ Тестування програмного забезпечення 120

Декан



Станіслав ТКАЧУК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

“ ” проф. Андрій ГЕДЗИК  
“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в I семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти  
(заочна форма навчання)  
II курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (21 гр)*

**Екзамени:**

1. Геометричне моделювання 90
2. Педагогіка 120
3. Основи виробництва 90

**Заліки:**

4. Технологічний практикум 120
5. Новітня історія України 120
6. Архітектура комп'ютера 120
7. Механіка матеріалів і конструкцій 120
8. Машинознавство 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (28 гр)*

**Екзамени:**

1. Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості 120
2. Товарознавство 120
3. Ресторанна справа 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування 90
6. Організація та методика виховної роботи 90

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (29 гр)*

**Екзамени:**

1. Дискретна математика 180
2. Операційні системи 120
3. Комп'ютерна графіка 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Взаємозамінність, стандартизація і технічні вимірювання 120
6. Організація та методика виховної роботи 90
7. Теорія цифрових автоматів 120

**II курс**

(скорочений термін навчання)

(1р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (22 у гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з інформатики 270

**Заліки:**

1. Сучасні засоби навчання графічних дисциплін 120
2. Курсова робота з шкільного курсу інформатики та методики навчання 30
3. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 120
4. Механіка матеріалів і конструкцій 120
5. Кулінарна етнологія 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (26у гр)*

**Екзамени:**

1. Безпека комп'ютерних систем 150
2. Теоретичне програмування 120

**Заліки:**

3. Іноземна мова за професійним спрямуванням 120
4. Системи автоматизованого проектування 120
5. Практика Навчальна (технологічна) 180\*
6. Практика Виробнича (технологічна) 270\*

**II курс**

(скорочений термін навчання)

(2р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (23а гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з інформатики 270

**Заліки:**

2. Сучасні засоби навчання графічних дисциплін 120
3. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 120
4. Механіка матеріалів і конструкцій 120
5. Кулінарна етнологія 120
6. Курсова робота з шкільного курсу інформатики та методики навчання 30\*

**III курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (31 гр)*

**Екзамени:**

1. Основи теорії технологічної освіти 120
2. Мови програмування 120
3. Програмне забезпечення 120

**Заліки:**

4. Основи економічної діяльності та підприємництва 120
5. Основи проектування та виготовлення виробів легкої промисловості 90
6. Інформаційні технології в охороні праці 120
7. Курсова робота (з методики трудового навчання) 30\*
8. Практика (Навчальна (технологічна) практика з технологій обробки конструкційних матеріалів) 90\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 гр)*

**Екзамени:**

1. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 90
2. Мережеві цифрові технології 90
3. Комп'ютерні технології в освітньому процесі 120

**Заліки:**

4. Правознавство 90
5. Робототехнічні системи та комплекси 120
6. Технологія друкованих процесів 120
7. Чисельні методи в інформатиці 120
8. Практика Навчальна (Педагогічна) 180\*

**III курс**

(скорочений термін навчання)

(2р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (33а гр)*

**Екзамени:**

1. Мережеві цифрові технології 90
2. Теоретична та прикладна механіка 90
3. Практика (Виробнича (педагогічна) практика з інформатики) 270

**Заліки:**

4. Вогнева підготовка 120
5. Текстильне матеріалознавство 120
6. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 120
7. Курсова робота (Шкільний курс інформатики з методикою викладання) 30\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 а гр)*

**Екзамени:**

1. Модельовання комп'ютерних систем 120
2. Ремонт та модернізація цифрової техніки 90
3. Виробнича (технологічна) практика) 270

**Заліки:**

4. Економіка підприємств і маркетинг 90
5. Програмне забезпечення для мобільних платформ 120
6. Основи виробництва та менеджмент 120
7. Технологія друкованих процесів 120
8. Курсова робота з методики професійного навчання 30\*

**IV курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (41 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика організації проектної діяльності в галузі технологічної освіти 90
2. Бази даних 90

**Заліки:**

3. Інформаційні технології в охороні праці 90
4. Теорія і методика професійної орієнтації 90
5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 90
6. Інноваційні технології організації освітнього процесу 90
7. Курсова робота (Шкільний курс інформатики з методикою викладання) 30
8. Практика (Виробнича (педагогічна) з інформатики) 180



*Професійна освіта (Харчові технології) (48 гр)*

**Екзамени:**

1. Економіка підприємств і маркетинг 90
2. Механізація та автоматизація агровиробництва 120
3. Основи інженерно-педагогічної творчості 120
4. Практика (Виробнича (технологічна) 270

**Заліки:**

5. Основи інтелектуальної власності 150
6. Управління якістю у ресторанному господарстві 90
7. Курсова робота (МПН:основні технології навчання) 30

**II курс**

**(освітній ступінь: магістр)**

**(термін навчання 1 рік і 4 місяців)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (61 м гр)*

**Екзамени**

1. Методика організації винахідницької діяльності 90
2. Практика Виробнича (педагогічна) з технологій 180

**Заліки:**

3. Методика організації дистанційного навчання 120
4. Сучасні технології обробки конструкційних матеріалів 120
5. Сучасні технології графічної підготовки 120

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (61 м гр)*

**Екзамени**

1. Методологія наукового дослідження 120
2. Практика Виробнича (педагогічна) 180

**Заліки:**

3. Методика організації дистанційного навчання 90
4. Виробнича санітарія 120
5. Комп'ютерна графіка 120
6. Методика організації винахідницької діяльності 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (68 м)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Системи технологій харчових виробництв 120
3. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини 120
4. Технології функціонального харчування 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (66 м)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Прикладне програмування 120
3. Технології інклюзивного навчання 120
4. Системний аналіз 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (69 м)*

**Екзамени**

1. Практика Виробнича (Педагогічна) 360

**Заліки:**

2. Мови програмування 120
3. Методика професійного навчання 120
4. Мереживі цифрові технології 120

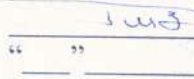
Декан



Станіслав ТКАЧУК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

 проф. Андрій ГЕДЗИК  
“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в II семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти**

**I курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (11 гр)*

**Екзамени:**

1. Іноземна мова 270
2. Загальна фізика 120
3. Графічний практикум 150
4. Матеріалознавство та обробка конструкційних матеріалів 90

**Заліки:**

5. Технологічний практикум 120
6. Фізичне виховання (позакредитна) 60
7. Електротехніка 120
8. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 120

*Освітня програма Середня освіта (Захист України. Фізична культура) (15 гр.)*

**Екзамени:**

1. Іноземна мова 270
2. Загальна фізика 150
3. Тактична підготовка 150

**Заліки:**

4. Охорона праці та безпека життєдіяльності 120
5. Військова топографія 90
6. Основи національної безпеки та оборони України 120
7. Історія українського війська 120
8. Фізичне виховання 90

*Професійна освіта (Харчові технології) (18 гр)*

**Екзамени:**

1. Іноземна мова 270
2. Основи проектування та комп'ютерна графіка 120
3. Загальна фізика 120
4. Фізіологія та гігієна харчування 120

**Заліки:**

5. Електротехніка 120
6. Охорона праці та безпека життєдіяльності 120
7. Ергономіка 120
8. Фізичне виховання (позакредитна) 60

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (17, 19 гр)*

**Екзамен:**

1. Іноземна мова 270
2. Загальна фізика 120
3. Основи проектування та комп'ютерна графіка 240

**Заліки:**

4. Електротехніка 120
5. Охорона праці та безпека життєдіяльності 120
6. Ергономіка 120
7. Основи алгоритмізації і програмування 90
8. Фізичне виховання (позакредитна) 60

**I курс**

(скорочений термін навчання)

(1р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (12 гр)*

**Заліки:**

1. Безпека комп'ютерних систем і мереж 120
2. Народні ремесла (Писанкарство) 120
3. Основи соціальної безпеки 120
4. Ергономіка робочих місць / Практикум з виконання будівельного креслення 120
5. Практика навчальна (технологічна) практика з декоративно-ужиткового мистецтва 90 \*
6. Курсова робота з педагогіки 30\*
7. Навчальна (пропедевтична) практика 90\*

**I курс**

(скорочений термін навчання)

(2р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (13а гр)*

**Екзамен:**

1. Основи теорії технологічної освіти 120
2. Геометричні основи проектування 120
3. Основи виробництва 90

**Заліки:**

4. Технологічний практикум 120\*
5. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 120
6. Новітня історія України 120
7. Основи дизайну 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (18а гр)*

**Екзамен:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 240
3. Технологія виробництва продукції громадського харчування 300

**Заліки:**

4. Охорона праці на підприємствах громадського харчування 90
5. Філософія 120
6. Харчова хімія 120
7. Практика Навчальна (технологічна) практика 180 \*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (19а гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 240
3. Мови програмування 180

**Заліки:**

4. Теоретичне програмування 120
5. Філософія 120
6. Практика Навчальна (технологічна) практика 180 \*

**I курс**

**(освітній ступінь: магістр)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (51 м гр)*

**Екзамени**

1. Управління IT-проектами 90
2. Методика навчання інформатики у профільній середній школі 90
3. Технології e-learning 90
4. Практика Виробнича (педагогічна) з технологій 180

**Заліки:**

5. Патентознавство та авторське право 90
6. Комп'ютерні технології в освітньому процесі 120
7. Профорієнтація 120
8. Економіка підприємництва і маркетинг 120

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (52 мп гр)*

**Екзамени**

1. Сучасні технології обробки конструкційних матеріалів 120
2. Основи економічної діяльності та підприємництва 120
3. Методика навчання креслення у старшій школі 120
4. Практика Виробнича (технологічна) 180

**Заліки:**

5. Системи виробничих технологій 120
6. Основи соціальної безпеки 120
7. Народні ремесла 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (57мп, 58 м)*

**Екзамени**

1. Логістика харчових виробництв 90
2. Менеджмент у професійній освіті 120
3. Практика Виробнича (Технологічна) 270

**Заліки:**

4. Патентознавство 120
5. Технологія виготовлення напівфабрикатів 120
6. Охорона праці у галузі та цивільний захист 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (54мп, 55мп, 56 м, 59 мп)*

**Екзамени**

1. Технології дистанційного навчання у професійній освіті 90
2. Менеджмент у професійній освіті 120
3. Практика Виробнича (педагогічна) (у закладах фахової передвищої освіти)

**Заліки:**

4. Патентознавство 120
5. Системи штучного інтелекту 120
6. Охорона праці в галузі та цивільний захист 120

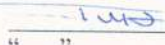
Декан



Станіслав ТКАЧУК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

 проф. Андрій ГЕДЗИК  
“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в II семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти**

**II курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (21 гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Методика трудового навчання та технологій 150
3. Операційні системи 150

**Заліки:**

4. Практика Навчальна (пропедевтична) практика 90
5. Технологічний практикум 120
6. Теорія і методика професійного самовизначення / Професійна орієнтація та методика профорієнтаційної роботи 120
7. Теорія і методика гурткової роботи / STEM-проекти в закладах позашкільної освіти 120
8. Курсова робота з педагогіки 30\*

*Професійна освіта (Харчові технології) (28 гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 240
3. Технологія виробництва продукції громадського харчування 300

**Заліки:**

4. Охорона праці на підприємствах громадського харчування 90
5. Харчова хімія 120
6. Філософія 120
7. Практика Навчальна (технологічна) практика 180\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (27,29,29с гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 300
3. Мови програмування 180

**Заліки:**

5. Практика Навчальна (технологічна) 180\*
6. Філософія 120
7. Теоретичне програмування 120

**II курс  
(скорочений термін навчання)  
(1р.,10м.)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (22 у гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з трудового навчання та технологій 270

**Заліки:**

2. Основи проектування і моделювання 120
3. Комп'ютерне конструювання 120
4. Народні ремесла (Писанкарство)/ Основи дизайну 120
5. Народні ремесла (Об'ємне різьблення)120
6. Курсова робота з методики трудового навчання та технологій 30

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (26 гр)*

**Екзамени:**

1. Технології Інтернет-речей 150
2. Практика Виробнича (Педагогічна) 270

**Заліки:**

3. Безпека комп'ютерних систем 120
4. Теоретичне програмування 120
5. Комп'ютерний дизайн 120
6. Курсова робота з методики професійного навчання 30\*
7. Філософія 120
8. Статути Збройних сил України 120

**II курс**

(скорочений термін навчання)

(2р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології, Інформатика) (23 а гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з трудового навчання та технологій 270

**Заліки:**

2. Основи проектування і моделювання 120
3. Комп'ютерне конструювання 120
4. Основи дизайну 120
5. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 120
6. Курсова робота з методики трудового навчання та технологій 30 \*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (29а гр)*

**Екзамени:**

1. Методика професійного навчання 150
2. Технології e-learning 120
3. Web-програмування 120

**Заліки:**

4. Основи інженерно-педагогічної творчості 120
5. Робототехнічні системи та комплекси 120
6. Основи інтелектуальної власності 120
7. Інформаційні технології в охороні праці 120
8. Курсова робота з комп'ютерних технологій в освітньому процесі 30\*

**III курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології, Інформатика) (31 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика навчання креслення 120
2. Шкільний курс інформатики з методикою викладання 120

**Заліки:**

3. Методика створення навчального контенту 120
4. Ергономіка робочих місць 120
5. Кулінарна етнологія 120
6. Практика (Навчальна (технологічна) практика з декоративно-ужиткового мистецтва) 90
7. Декоративно-ужиткове мистецтво 180
8. Безпека комп'ютерних систем і мереж 120

*Професійна освіта (Харчові технології) (38 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика професійного навчання 150
2. Організація обслуговування та управління якістю у закладах ресторанного господарства 120
3. Технологія виробництва кондитерських виробів 90

**Заліки:**

4. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів 120
5. Організація і технологія надання послуг сфери харчування 120
6. Харчові та дієтичні добавки 120
7. Технологія виробництва та переробки продуктів рослинництва та тваринництва 120
8. Курсова робота з технологічного обладнання харчової галузі 30\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика професійного навчання 150



2. Безпека комп'ютерних мереж і систем 90
3. Web-програмування 120

**Заліки:**

4. Основи інженерно-педагогічної творчості 120
5. Філософія 120
6. Основи інтелектуальної власності 120
7. Інформаційні технології в охороні праці / Основи комп'ютерної мікроелектроніки 120
8. Курсова робота з комп'ютерних технологій в навчальному процесі 30\*

**III курс**

(скорочений термін навчання)

(2р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (33а гр)*

**Екзамени:**

1. Теоретична та прикладна механіка 150
2. Мови програмування 90

**Заліки:**

3. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 180
4. Народні ремесла (Писанкарство) 180
5. Комп'ютерний дизайн 120
6. Інноваційні технології організації освітнього процесу 120
7. Практика (Виробнича (педагогічна) з трудового навчання) 270

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 а гр)*

**Екзамени:**

1. Бази даних 120
2. Системи автоматизованого проектування 120
3. Виробнича (педагогічна) практика 270

**Заліки:**

4. Технології створення програмних продуктів для мобільних систем 120
5. Управління IT-проектами 120
6. Системи штучного інтелекту 120

**IV курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (41 гр)*

**Екзамени:**

1. Теоретична та прикладна механіка 150
2. Організація оглядової діяльності та експертиза у галузі охорони праці 90

**Заліки:**

1. Основи економічних знань та підприємництва 90
2. Народні ремесла 150
3. Сучасні проблеми техніки 90
4. Економіка підприємств і маркетинг 90
5. Практика (Виробнича (педагогічна) з трудового навчання) 270

*Професійна освіта (Харчові технології) (48 гр)*

**Екзамени:**

1. Харчові технології 120
2. Основи САПР харчових виробництв 90
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства 120
4. Практика (Виробнича (педагогічна) 270

**Заліки:**

5. Проектування харчових виробництв 90
6. Організація виробництва органічної продукції 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (49 гр)*

**Екзамени:**

1. Устаткування і контроль якості поліграфічної продукції 120
2. Технологія створення програмних продуктів 150
3. Практика (Виробнича (педагогічна) 270

**Заліки:**

3. Робототехнічні системи та комплекси 150
4. Основи інженерно-педагогічної творчості 120

Декан



Станіслав ТКАЧУК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

“ 14 ” проф. Андрій ГЕДЗИК  
“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в II семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти  
(заочна форма навчання)  
II курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (21 гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Методика трудового навчання та технологій 150
3. Операційні системи 150

**Заліки:**

4. Практика Навчальна (пропедевтична) практика 90
5. Технологічний практикум 120
6. Теорія і методика професійного самовизначення 120
7. STEM-проекти в закладах позашкільної освіти 120
8. Курсова робота з педагогіки 30\*

*Професійна освіта (Харчові технології) (28 гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 240
3. Технологія виробництва продукції громадського харчування 300

**Заліки:**

4. Охорона праці на підприємствах громадського харчування 90
5. Харчова хімія 120
6. Філософія 120
7. Практика Навчальна (технологічна) практика 180\*

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (29 гр)*

**Екзамени:**

1. Загальна та вікова психологія 120
2. Дидактичні основи професійної освіти 300
3. Мови програмування 180

**Заліки:**

5. Практика Навчальна (технологічна) 180\*
6. Філософія 120
7. Теоретичне програмування 120

**II курс**

(скорочений термін навчання)  
(1р., 10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (22 у гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з трудового навчання та технологій 270

**Заліки:**

2. Основи проектування і моделювання 120
3. Комп'ютерне конструювання 120
4. Основи дизайну 120
5. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 120
6. Курсова робота з методики трудового навчання та технологій 30

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (26 гр)*

**Екзамени:**

1. Технології Інтернет-речей 150
2. Практика Виробнича (Педагогічна) 270

**Заліки:**

3. Комп'ютерний дизайн 120
4. Курсова робота з методики професійного навчання 30\*
5. Філософія 150
6. Статути Збройних сил України 150

**II курс**

(скорочений термін навчання)

(2р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (23 а гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з трудового навчання та технологій 270

**Заліки:**

2. Основи проектування і моделювання 120
3. Комп'ютерне конструювання 120
4. Основи дизайну 120
5. Народні ремесла (Об'ємне різьблення) 120
6. Курсова робота з методики трудового навчання та технологій 30 \*

**III курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (31 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика навчання креслення 120
2. Шкільний курс інформатики з методикою викладання 120

**Заліки:**

3. Методика створення навчального контенту 120
4. Ергономіка робочих місць 120
5. Кулінарна етнологія 120
6. Практика (Навчальна (технологічна) практика з декоративно-ужиткового мистецтва) 90
7. Декоративно-ужиткове мистецтво 180
8. Безпека комп'ютерних систем і мереж 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 гр)*

**Екзамени:**

1. Методика професійного навчання 150
2. Безпека комп'ютерних мереж і систем 90
3. Web-програмування 120

**Заліки:**

4. Основи інженерно-педагогічної творчості 120
5. Філософія 120
6. Основи інтелектуальної власності 120
7. Інформаційні технології в охороні праці 120
8. Курсова робота з комп'ютерних технологій в навчальному процесі 30\*

**III курс**

(скорочений термін навчання)

(2р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (33а гр)*

**Екзамени:**

1. Виробнича (педагогічна) практика з трудового навчання 270

**Заліки:**

3. Народні ремесла (Писанкарство) 120
4. Комп'ютерний дизайн 120

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (39 а гр)*

**Екзамени:**

1. Бази даних 120
2. Системи автоматизованого проектування 120
3. Виробнича (педагогічна) практика 270

**Заліки:**

4. Технології створення програмних продуктів для мобільних систем 120
5. Управління ІТ-проектами 120
6. Системи штучного інтелекту 120

**IV курс**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (41 гр)*

**Екзамени:**

1. Теоретична та прикладна механіка 150
2. Організація оглядової діяльності та експертиза у галузі охорони праці 90

**Заліки:**

1. Основи економічних знань та підприємництва 90
2. Народні ремесла 150
3. Сучасні проблеми техніки 90
4. Економіка підприємств і маркетинг 90
5. Практика (Виробнича (педагогічна) з трудового навчання) 270

*Професійна освіта (Харчові технології) (48 гр)*

**Екзамени:**

1. Харчові технології 120
2. Основи САПР харчових виробництв 90
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства 120
4. Практика (Виробнича (педагогічна) 270

**Заліки:**

5. Проектування харчових виробництв 90
6. Організація виробництва органічної продукції 120

Декан

Станіслав ТКАЧУК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Перший проректор  
Уманського державного  
педагогічного університету  
імені Павла Тичини

проф. Андрій ГЕДЗИК

“ ” 2023 р.

**Перелік дисциплін,  
заліково-екзаменаційної сесії в II семестрі 2023/2024 н.р.  
на факультеті інженерно-педагогічної освіти  
(заочна форма навчання)  
I курс  
(ОС «бакалавр»)**

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (11 гр)*

**Екзамени:**

1. Іноземна мова 270
2. Загальна фізика 120
3. Графічний практикум 150
4. Матеріалознавство та обробка конструкційних матеріалів 90

**Заліки:**

5. Технологічний практикум 120
6. Фізичне виховання (позакредитна) 60
7. Електротехніка 120
8. Основи наукових досліджень та академічна доброчесність 120

*Освітня програма Середня освіта (Захист України. Фізична культура) (15 гр.)*

**Екзамени:**

1. Іноземна мова 270
2. Загальна фізика 150
3. Тактична підготовка 150

**Заліки:**

4. Охорона праці та безпека життєдіяльності 120
5. Військова топографія 90
6. Основи національної безпеки та оборони України 120
7. Історія українського війська 120
8. Фізичне виховання 90

**I курс**

(скорочений термін навчання)

(1р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (12у гр)*

**Заліки:**

1. Народні ремесла (Писанкарство) 120
2. Основи соціальної безпеки 120
3. Ергономіка робочих місць 120
4. Практика навчальна (технологічна) практика з декоративно-ужиткового мистецтва 90 \*
5. Курсова робота з педагогіки 30\*
6. Навчальна (пропедевтична) практика 90\*

**I курс**  
(скорочений термін навчання)  
(2р.,10м.)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (13а гр)*

**Екзамени:**

1. Операційні системи 150

**Заліки:**

2. Технологічний практикум 120\*
3. Курсова робота з педагогіки 30\*
4. Практика Навчальна (пропедевтична) 90

**I курс**  
(освітній ступінь: магістр)

*Середня освіта (Трудове навчання та технології. Інформатика) (51 м гр)*

**Екзамени**

1. Управління IT-проектами 90
2. Методика навчання інформатики у профільній середній школі 120
3. Технології e-learning 90
4. Практика Виробнича (педагогічна) з технологій 180

**Заліки:**

5. Патентознавство та авторське право 90
6. Комп'ютерні технології в освітньому процесі 120
7. Профорієнтація 120
8. Економіка підприємництва і маркетинг 120

*Середня освіта (Трудове навчання та технології) (52 м гр)*

**Екзамени**

1. Сучасні технології обробки конструкційних матеріалів 120
2. Основи економічної діяльності та підприємництва 120
3. Методика навчання креслення у старшій школі 120
4. Практика Виробнича (технологічна) 180

**Заліки:**

5. Стандартизація та сертифікація 120
6. Профорієнтація 120
7. Народні ремесла 120

*Професійна освіта (Харчові технології) ( 58 м)*

**Екзамени**

1. Логістика харчових виробництв 90
2. Менеджмент у професійній освіті 120
3. Практика Виробнича (Технологічна) 270

**Заліки:**

4. Патентознавство 120
5. Технологія виготовлення напівфабрикатів 120
6. Охорона праці у галузі та цивільний захист

*Професійна освіта (Комп'ютерні технології) (56 м, 59 мп)*

**Екзамени**

1. Технології дистанційного навчання у професійній освіті 90
2. Менеджмент у професійній освіті 120
3. Практика Виробнича (педагогічна) (у закладах фахової передвищої освіти)

**Заліки:**

4. Патентознавство 120
5. Системи штучного інтелекту 120
6. Охорона праці в галузі та цивільний захист 120

Декан

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized, illegible name.

Станіслав ТКАЧУК