

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 29.11.2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

44.04.01

### 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Профиль: Технология и организация общественного питания  
Кафедра: Кафедра технологий производства и профессионального образования  
Институ: Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	педагогический
+	методический

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2025

2025-2026; 2026-2027; 2027-2028

№ 126 от 22.02.2018 (с изменениями и дополнениями)

### СОГЛАСОВАНО

Врио директора Департамента образования

Врио директора ИФМОИОТ

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Е.Н. Дятлова

2024 г.



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март					30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август						
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16		17 - 23	24 - 31										
Нед	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							Э	Э		*	Н	Н	Н	Н		У	У				Э	Э					*	П	П	П	П	Н	Н	Э	Э														К	К	К	К	К	К	К	К					
							Э	Э		*	Н	Н	Н	Н		У	У				Э	Э						П	П	П	П	Н	Н	Э	Э																	К	К	К	К	К	К	К	К		
							Э	Э			Н	Н	Н	Н		У	У				Э	Э						П	П	П	П	Н	Н	Э	Э																		К	К	К	К	К	К	К	К	
							Э	Э			Н	Н	Н	Н		У	У				Э	Э						П	П	П	П	Н	Н	Э	Э																		К	К	К	К	К	К	К	К	
							Э	Э			Н	Н	Н	Н		У	У				Э	Э						П	П	П	П	Н	Н	Э	Э								*									К	К	К	К	К	К	К	К		
II		Н	Н	Н	П	П	Э	Э												Э	Э			Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н		Э	Э																К	К	К	К	К	К	К	К			
		Н	Н	Н	П	П	Э	Э												Э	Э			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Э	Э																			К	К	К	К	К	К	К	К	
		Н	Н	Н	П	П	Э	Э		*										Э	Э			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Э	Э																				К	К	К	К	К	К	К	К
		Н	Н	Н	П	П	Э	Э												Э	Э			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Э	Э																			К	К	К	К	К	К	К	К	
		Н	Н	Н	П	П	Э	Э												Э	Э			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Э	Э																			К	К	К	К	К	К	К	К	
III			Н	Н	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд			Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=					
			Н	Н	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд			Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			
			Н	Н	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд			Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
			Н	Н	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд			Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
			Н	Н	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд			Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

Сводные данные

		Курс 1				Курс 2				Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Всего	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	7 4/6	7 5/6	8 5/6	24 2/6	4 5/6	9	10 5/6	24 4/6	2	2	4	53
Э	Экзаменационные сессии	2	2	2	6	2	2	2	6	2	2	4	16
У	Учебная практика		2		2								2
Н	Научно-исслед. работа	2	2	2	6	3	3	4	10	2		2	18
П	Производственная практика			4	4	2			2				6
Пд	Преддипломная практика									6	4	10	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6
К	Каникулы			9	9			9	9				18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2/6 (2 дн)	1/6 (1 дн)	1/6 (1 дн)	4/6 (4 дн)	1/6 (1 дн)		1/6 (1 дн)	2/6 (2 дн)				1 (6 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.				более 39 нед.				не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
Итого		12	14	26	52	12	14	26	52	12	14	26	130

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1			Курс 2			Курс 3			Закрепленная кафедра	
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.		
Считать в плане	Индекс	Наименование																							Код	Наименование
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							57	57	2052	2052	222	222	1659	171		12	9	6	7.5	10.5	9	3				
<b>Обязательная часть</b>							14	14	504	504	58	58	407	39		10	4									
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1				3	3	108	108	12	12	87	9		3									6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		2			2	2	72	72	8	8	60	4			2								71	Кафедра английской и восточной филологии
+	Б1.О.03	Психология высшей школы		1			2	2	72	72	8	8	60	4		2									83	Кафедра психологии
+	Б1.О.04	Педагогика высшей школы	2				2	2	72	72	8	8	55	9			2								9	Кафедра педагогики
+	Б1.О.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1				3	3	108	108	12	12	87	9		3									4	Кафедра информационных образовательных технологий и систем
+	Б1.О.06	Охрана труда в отрасли		1			2	2	72	72	10	10	58	4		2									16	Кафедра безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							43	43	1548	1548	164	164	1252	132		2	5	6	7.5	10.5	9	3				
+	Б1.В.01	Современные проблемы профессионального образования	3				3	3	108	108	12	12	87	9			2	1							6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.02	Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении		4			2	2	72	72	8	8	60	4					2						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.03	Педагогическое проектирование	5			5	4	4	144	144	12	12	119	13					1.5	2.5					6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.04	Проектирование образовательной среды		5			2	2	72	72	8	8	60	4					2						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.05	Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании	5				3	3	108	108	12	12	87	9					3						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.06	Практикум по решению профессионально-педагогических задач	7				3	3	108	108	12	12	84	12							3				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.07	Практикум профессиональной коммуникации	6				3	3	108	108	12	12	87	9							3				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.08	Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции	6				4	4	144	144	16	16	116	12					1	3					6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.09	Инновационные технологии в индустрии питания	3			3	5	5	180	180	16	16	148	16			2	3							6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>2</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>12</b>		2	1									
+	Б1.В.ДВ.01.01	История и методология науки о пище	2				3	3	108	108	12	12	84	12		2	1								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
-	Б1.В.ДВ.01.02	Моделирование технологических процессов	2				3	3	108	108	12	12	84	12		2	1								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>6</b>	<b>5</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>176</b>	<b>16</b>					1	2	3					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	6	5			6	6	216	216	24	24	176	16					1	2	3				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством в индустрии питания	6	5			6	6	216	216	24	24	176	16					1	2	3				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>4</b>	<b>3</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>144</b>	<b>16</b>				2	3							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разработка пищевых продуктов	4	3			5	5	180	180	20	20	144	16				2	3						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
-	Б1.В.ДВ.03.02	Оптимизация технологических процессов индустрии питания	4	3			5	5	180	180	20	20	144	16				2	3						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
<b>Блок 2.Практика</b>							54	54	1944	1944	16	16	1896	32		3	6	9	7.5	4.5	6	12	6			
<b>Обязательная часть</b>							36	36	1296	1296	8	8	1272	16		3	3	6	1.5	4.5	3	9	6			
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа		2	6		15	15	540	540	4	4	528	8		3	3		1.5	4.5	3				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б2.О.02(П)	Педагогическая практика			3		6	6	216	216	2	2	210	4				6							6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б2.О.03(Пл)	Преддипломная практика			8		15	15	540	540	2	2	534	4								9	6		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							18	18	648	648	8	8	624	16			3	3	6		3	3				
+	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа			47		12	12	432	432	4	4	420	8				3	3		3	3			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б2.В.02(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика		2			3	3	108	108	2	2	102	4			3								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
+	Б2.В.03(П)	Эксплуатационная практика			4		3	3	108	108	2	2	102	4					3						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							9	9	324	324	2	2	322									9				
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			8		9	9	324	324	2	2	322										9		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования

		Формы пром. атт.				з.е.		Итого академ. часов					Курс 1															Курс 2															
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт тие	Факт	Часов в з.е.	Итого академ. часов					Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5								
										Эксперт тие	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					
Блок 1. Дисциплины (модули)									57	57		2052	2052	222	1659	171	12	16		34	356	26	9	8		28	263	25	6	4		16	167	29	7.5	10		20	224	16	10.5	8	
Обязательная часть									14	14		504	504	58	407	39	10	14		28	292	26	4	2		14	115	13															
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1				3	3	36	108	108	12	87	9	3	4		8	87	9																							
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		2			2	2	36	72	72	8	60	4						2			8	60	4																		
+	Б1.О.03	Психология высшей школы		1			2	2	36	72	72	8	60	4	2	2		6	60	4																							
+	Б1.О.04	Педагогика высшей школы	2				2	2	36	72	72	8	55	9						2	2		6	55	9																		
+	Б1.О.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	12	87	9	3	4		8	87	9																							
+	Б1.О.06	Охрана труда в отрасли		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	4		6	58	4																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									43	43		1548	1548	164	1252	132	2	2		6	64		5	6		14	148	12	6	4		16	167	29	7.5	10		20	224	16	10.5	8	
+	Б1.В.01	Современные проблемы профессионального образования	3				3	3	36	108	108	12	87	9							2	4		4	64		1			4	23	9											
+	Б1.В.02	Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении		4			2	2	36	72	72	8	60	4																			2	2		6	60	4					
+	Б1.В.03	Педагогическое проектирование	5			5	4	4	36	144	144	12	119	13																			1.5	2		4	48		2.5				
+	Б1.В.04	Проектирование образовательной среды		5			2	2	36	72	72	8	60	4																								2	2				
+	Б1.В.05	Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании	5				3	3	36	108	108	12	87	9																								3	2				
+	Б1.В.06	Практикум по решению профессионально-педагогических задач	7				3	3	36	108	108	12	84	12																													
+	Б1.В.07	Практикум профессиональной коммуникации	6				3	3	36	108	108	12	87	9																													
+	Б1.В.08	Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции	6				4	4	36	144	144	16	116	12																							1	2					
+	Б1.В.09	Инновационные технологии в индустрии питания	3			3	5	5	36	180	180	16	148	16						2	2		6	64		3	2		6	84	16												
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	2				3	3		108	108	12	84	12	2	2		6	64		1			4	20	12																	
+	Б1.В.ДВ.01.01	История и методология науки о пище	2				3	3	36	108	108	12	84	12	2	2		6	64		1			4	20	12																	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Моделирование технологических процессов	2				3	3	36	108	108	12	84	12	2	2		6	64		1			4	20	12																	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	6	5			6	6		216	216	24	176	16																			1	2		2	32		2	2			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	6	5			6	6	36	216	216	24	176	16																		1	2		2	32		2	2				
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством в индустрии питания	6	5			6	6	36	216	216	24	176	16																		1	2		2	32		2	2				
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4	3			5	5		180	180	20	144	16													2	2		6	60	4	3	4		8	84	12					
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разработка пищевых продуктов	4	3			5	5	36	180	180	20	144	16												2	2		6	60	4	3	4		8	84	12						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Оптимизация технологических процессов индустрии питания	4	3			5	5	36	180	180	20	144	16												2	2		6	60	4	3	4		8	84	12						
Блок 2. Практика									54	54		1944	1944	16	1896	32	3	2			106		6	2			206	8	9	4			316	4	7.5	4		258	8	4.5			
Обязательная часть									36	36		1296	1296	8	1272	16	3	2			106		3				104	4	6	2			210	4	1.5	2		52		4.5			
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа		2		6			15	15	36	540	540	4	528	8	3	2			106		3											1.5	2		52		4.5				
+	Б2.О.02(П)	Педагогическая практика		3			6	6	36	216	216	2	210	4												6	2				210	4											
+	Б2.О.03(Па)	Преддипломная практика			8		15	15	36	540	540	2	534	4																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18	18		648	648	8	624	16							3	2				102	4	3	2			106		6	2		206	8			
+	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа				47			12	12	36	432	432	4	420	8											3	2				106		3			104	4					
+	Б2.В.02(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика		2			3	3	36	108	108	2	102	4												3	2				102	4											
+	Б2.В.03(П)	Эксплуатационная практика			4		3	3	36	108	108	2	102	4																				3	2		102	4					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	2	322																												
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				8			9	9	36	324	324	2	322																												

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; ОПК-3; ОПК-6
Б1.О.01	Методология научного исследования	УК-1
Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	УК-4
Б1.О.03	Психология высшей школы	ОПК-6
Б1.О.04	Педагогика высшей школы	ОПК-3
Б1.О.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.06	Охрана труда в отрасли	УК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.01	Современные проблемы профессионального образования	ПК-1
Б1.В.02	Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении	ОПК-2
Б1.В.03	Педагогическое проектирование	УК-2
Б1.В.04	Проектирование образовательной среды	ОПК-3
Б1.В.05	Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании	ПК-1
Б1.В.06	Практикум по решению профессионально-педагогических задач	ПК-2
Б1.В.07	Практикум профессиональной коммуникации	УК-5
Б1.В.08	Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции	ПК-1
Б1.В.09	Инновационные технологии в индустрии питания	ОПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	История и методология науки о пище	ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Моделирование технологических процессов	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ОПК-8
Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	ОПК-8
Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством в индустрии питания	ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ОПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Разработка пищевых продуктов	ОПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Оптимизация технологических процессов индустрии питания	ОПК-2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б2.О.02(П)	Педагогическая практика	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3

Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.В.02(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6
	Б2.В.03(П)	Эксплуатационная практика	ПК-3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ФТД		Факультативные дисциплины	