

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
 Московский областной казачий институт технологий и управления (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета
 Протокол № 9 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Стояновский М.Ю.

28 марта 2024 г.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Управление ресторанным бизнесом

(профиль):

Кафедра: Информатизации и технологий пищевой промышленности

Факультет: Московский областной казачий институт технологий и управления (филиал)

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР) (в сфере предоставления услуг гостеприимства и общественного питания)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации

Начальник отдела контроля и разработки учебных планов

Директор филиала

Руководитель ОПОП

/ Гаврилина О.И./

/ Вареник О.Н./

/ Сетемашвили Е.Н./

/ Сетемашвили Е.Н./

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экзам	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Код	Наименование							
															з.е.									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Код	Наименование							
Блок 1. Дисциплины (модули)						191	191	7204	7204	2888	2888	3533	783	12	27	27	28	26	28	26	29			
Обязательная часть						135	135	5188	5188	2056	2056	2601	531		27	27	28	22	19	12				
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	111226	12456	52	52	1872	1872	720	720	1026	126		11	17	4	9	4	7				
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	176	176	13	27		3	3							222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	180	180	48	48	105	27				5						222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	144	144	48	48	96				4							222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	432	432	144	144	243	45		4	4	4						222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.05	Правоведение		2		3	3	108	108	32	32	76				3							222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.06	Психология		6		3	3	108	108	32	32	76							3				223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	32	32	40			2								222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	144	144	48	48	96							4				223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.01.09	Экономика			4	4	4	144	144	48	48	96					4						222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.10	Менеджмент			5	4	4	144	144	32	32	112						4					222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	180	180	80	80	73	27		2	3							222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			13	7	7	252	252	80	80	172			4		3							
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	4	4	144	144	32	32	112			4								223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	108	108	48	48	60					3						223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	1112233344556	3455	233456	76	76	2736	2736	1184	1184	1147	405		12	10	21	13	15	5				
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	576	576	256	256	203	117		4	4	4	4					223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	432	432	144	144	198	90		4	4	4						223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	216	216	144	144	72					2	2	2				222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	64	64	53	27		4								223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	216	216	80	80	109	27			2	4						223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	216	216	96	96	84	36				3	3					223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	108	108	48	48	60					3						223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			3	3	3	108	108	64	64	44					3						223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	144	144	64	64	80					4						223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	144	144	48	48	60	36					4					223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	5			4	4	144	144	48	48	60	36					4					223	Информатизации и технологий
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	216	216	96	96	84	36					3	3				223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			5	2	2	72	72	32	32	40						2					222	Экономики и товароведения
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		123456				328	328	72	72	256											23	Физического воспитания и допризывной подготовки
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256											222	Экономики и товароведения
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256											222	Экономики и товароведения
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		123456				328	328	72	72	256											222	Экономики и товароведения
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56	56	2016	2016	832	832	932	252	12				4	9	14	29			
+	Б1.Б.01	Модуль профильной направленности	4566777	57	667777	53	53	1908	1908	784	784	872	252	12				4	6	14	29			

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест з.е.	Семест з.е.	Семест з.е.	Код	Наименование				
+	Б1.В.01.01	Проектирование			7	2	2	72	72	32	32	40		4					2		223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	4			4	4	144	144	48	48	69	27				4				222	Экономики и товароведения	
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	56			8	8	288	288	128	128	79	81					4	4		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности	
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	6			3	3	108	108	48	48	24	36						3		222	Экономики и товароведения	
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			7	2	2	72	72	32	32	40								2	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности	
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	7		6	6	6	216	216	96	96	84	36						3	3	223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	7		6	9	9	324	324	144	144	144	36	4					4	5	223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	7			5	5	180	180	64	64	80	36							5	223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			7	5	5	180	180	64	64	116		4						5	223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			7	5	5	180	180	64	64	116								5	223	Информатизации и технологий	
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		7		2	2	72	72	32	32	40								2	222	Экономики и товароведения	
+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		5		2	2	72	72	32	32	40						2			223	Информатизации и технологий пищевой промышленности	
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			5	3	3	108	108	48	48	60							3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			5	3	3	108	108	48	48	60								3	223	Информатизации и технологий	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			5	3	3	108	108	48	48	60								3	223	Информатизации и технологий	
Блок 2.Практика						34	34	1224	1224	8		1216		1224		6		6		6		16	
Обязательная часть						18	18	648	648	6		642		648		6		6		6			
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2		214		216		6						223	Информатизации и технологий
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			4	6	6	216	216	2		214		216				6				223	Информатизации и технологий
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			6	6	6	216	216	2		214		216					6			223	Информатизации и технологий
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						16	16	576	576	2		574		576							16		
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8	16	16	576	576	2		574		576							16	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						15	15	540	540	10		530		36								15	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	540	540	10		530		36							15	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
ФТД.Факультативы						4	4	144	144	64	64	80				2				2			
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		2		2	2	72	72	32	32	40				2						222	Экономики и товароведения
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	72	72	32	32	40							2			223	Информатизации и технологий пищевой промышленности

				Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов											
-	-	-	-	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)							191	191		7204	7204	2888	1040	448	1400		3533	783	3671	12
Обязательная часть							135	135		5188	5188	2056	672	336	1048		2601	531	2587	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	111226	12456	52	52		1872	1872	720	288		432		1026	126	846	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	36	216	216	176	96		80		13	27	203	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	36	180	180	48	32		16		105	27	75	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	36	144	144	48	16		32		96		48	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	36	432	432	144			144		243	45	189	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.05	Правоведение		2		3	3	36	108	108	32	16		16		76		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.06	Психология		6		3	3	36	108	108	32	16		16		76		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	32	16		16		40		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	36	144	144	48	16		32		96		48	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.09	Экономика			4	4	4	36	144	144	48	16		32		96		48	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.10	Менеджмент			5	4	4	36	144	144	32	16		16		112		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	36	180	180	80	48		32		73	27	107	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			13	7	7		252	252	80	32	48			172		80	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	4	4	36	144	144	32	16	16			112		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	36	108	108	48	16	32			60		48	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	1112233344556	3455	233456	76	76		2736	2736	1184	352	288	544		1147	405	1589	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	36	576	576	256	64		192		203	117	373	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	36	432	432	144	48	48	48		198	90	234	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	36	216	216	144			144		72		144	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	64	16	48			53	27	91	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	36	216	216	80	32	48			109	27	107	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	36	216	216	96	32	64			84	36	132	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	36	108	108	48	16		32		60		48	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			3	3	3	36	108	108	64	32		32		44		64	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	36	144	144	64	32	32			80		64	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	36	144	144	48	16	32			60	36	84	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	5			4	4	36	144	144	48	16	16	16		60	36	84	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	36	216	216	96	32		64		84	36	132	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			5	2	2	36	72	72	32	16		16		40		32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		123456					328	328	72			72		256		72	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		123456					328	328	72			72		256		72	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		123456					328	328	72			72		256		72	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		123456					328	328	72			72		256		72	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							56	56		2016	2016	832	368	112	352		932	252	1084	12
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	4566777	57	667777	53	53		1908	1908	784	352	112	320		872	252	1036	12

Курс 3																	Курс 4														
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7						Семестр 8											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
28	1062	144	80	188		533	117	26	994	160	32	220		474	108	29	1044	176	32	208		520	108								
19	738	80	48	140		398	72	12	490	48		140		266	36																
4	144	16		16		112		7	252	32		48		172																	
								3	108	16		16		76																	
								4	144	16		32		96																	
4	144	16		16		112																									
15	540	64	48	112		244	72	5	180	16		80		48	36																
2	72			48		24		2	72			48		24																	
4	144	16	32			60	36																								
4	144	16	16	16		60	36																								
3	108	16		32		60		3	108	16		32		24	36																
2	72	16		16		40																									
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
9	324	64	32	48		135	45	14	504	112	32	80		208	72	29	1044	176	32	208		520	108								
6	216	48	32	16		75	45	14	504	112	32	80		208	72	29	1044	176	32	208		520	108								

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБод-24.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

			Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов															
-	-	-	Наименование			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.01	Проектирование					7	2	2	36	72	72	32			32		40		32	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.02	Нутрициология			4			4	4	36	144	144	48	16	16	16		69	27	75		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд			56			8	8	36	288	288	128	64	64			79	81	209		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана			6			3	3	36	108	108	48	32		16		24	36	84		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания					7	2	2	36	72	72	32	16	16			40		32		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис			7		6	6	6	36	216	216	96	32		64		84	36	132		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом			7		6	9	9	36	324	324	144	64		80		144	36	180	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана			7			5	5	36	180	180	64	32	16	16		80	36	100		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России					7	5	5	36	180	180	64	32		32		116		64	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане					7	5	5	36	180	180	64	32		32		116		64		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане				7		2	2	36	72	72	32	16		16		40		32		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия				5		2	2	36	72	72	32	16		16		40		32		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)					5	3	3		108	108	48	16		32		60		48		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана					5	3	3	36	108	108	48	16		32		60		48		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана					5	3	3	36	108	108	48	16		32		60		48		
Блок 2.Практика								34	34		1224	1224	8				8	1216				1224	
Обязательная часть								18	18		648	648	6					6	642				648
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика					2	6	6	36	216	216	2				2	214		216		
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика					4	6	6	36	216	216	2				2	214		216		
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика					6	6	6	36	216	216	2				2	214		216		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								16	16		576	576	2				2	574				576	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					8	16	16	36	576	576	2				2	574		576		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								15	15		540	540	10				10	530				36	
<input type="checkbox"/>	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						15	15	36	540	540	10				10	530		36		
ФТД.Факультативы								4	4		144	144	64	32	16	16		80		64			
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности				2		2	2	36	72	72	32	16		16		40		32		
@	+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)				6		2	2	36	72	72	32	16	16			40		32		

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
																2	72						40								
4	144	32	32			35	45	4	144	32	32			44	36																
								3	108	32		16		24	36																
																2	72	16	16				40								
								3	108	16		32		60		3	108	16		32		24	36								
								4	144	32		32		80		5	180	32		48		64	36								
																5	180	32	16	16		80	36								
																5	180	32		32		116									
																5	180	32		32		116									
																2	72	16		16		40									
2	72	16		16		40																									
3	108	16		32		60																									
3	108	16		32		60																									
								6	216				2	214										16	576				2	574	
								6	216				2	214																	
								6	216				2	214																	
																								16	576				2	574	
																								16	576				2	574	
																								15	540				10	530	
																								15	540				10	530	
								2	72	16	16			40																	
								2	72	16	16			40																	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Философия	
Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций	
Б1.О.02.01	Основы информационных технологий	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-1.2	Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Философия	
Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций	
Б1.О.02.01	Основы информационных технологий	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-1.3	Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Философия	
Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций	
Б1.О.02.01	Основы информационных технологий	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.05	Правоведение	
Б1.О.01.10	Менеджмент	
Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	
Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	