

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 г.

06.04.01

подготовки магистров

Направление 06.04.01 Биология

Микробиология

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Образовательный стандарт № 934 от 11.08.2020*

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Наименование		Семестр/ Курс										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
	Биология различных таксономических групп микроорганизмов	1	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Молекулярная биология микробной клетки	1	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Большой практикум по микробиологии	1	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Генетика адаптаций	2	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Система ХАССП в пищевых производствах	2	3	108	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>				
	Специальный практикум по микробиологии	2	2	72	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>				
	Геномика, протеомика и эпигенетика	2	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Практические подходы геномного редактирования для пищевой биотехнологии	2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Современные методы физико-химической биологии	3	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
	Стратегия биохимической адаптации	3	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Молекулярные методы диагностики в биологии	3	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Современные методы производства микробных биопрепаратов	3	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Микробный метаболизм ксенобиотиков	3	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
	<i>Генодиагностика</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>18</i>			<i>18</i>				
	Микробиология в сельском хозяйстве	3	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
	<i>Микробиология в производстве продуктов питания</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>18</i>			<i>18</i>				
Блок 2. Практика												
	Учебная практика (ознакомительная практика)	2	16	576	<u>576</u>				<u>384</u>	<u>192</u>		
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Учебная практика (практика по направлению профессиональной деятельности)	3	9	324	<u>324</u>				<u>216</u>	<u>108</u>		
	Производственная практика (практика по профилю профессиональной деятельности)	4	20	720	<u>720</u>				<u>480</u>	<u>240</u>		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Наименование	Семестр/ Курс										
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Биология вирусов	1	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
	Молекулярная вирусология	3	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				