



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 27 мая 2026 г. № 10)

Председатель Ученого Совета

В.И. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы подготовки
научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

Научная специальность **4.3.3. Пищевые системы**

Форма обучения:	Очная
Срок получения образования по программе:	3 года
Год начала подготовки:	2026
ФГТ	Утверждены приказом Минобрнауки России от 20.10.2021 № 951
Отдел:	Магистратуры и аспирантуры научного управления
Кафедра:	Товароведения и экспертизы товаров (ТиЭТ)
	Пищевых технологий (ПТ)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник отдела

Заведующий кафедрой ТиЭТ

Заведующий кафедрой ПТ

Л.В. Ватлина

Л.Б. Ратникова

В.И. Бакайтис

С.Ю. Глебова

**Перечень этапов освоения образовательного компонента программы аспирантуры,
распределение курсов дисциплин (модулей) и практики**

№ п/п	Индекс	Наименование компонентов программы аспирантуры и их составляющих	Форма контроля				Факт, з.е.	Итого акад. часов						Курс 1					
			Экз мен	Зачет	Зачет с оценкой	Рефе рат		Всего	Контактная работа	Аудиторные	СР	Контроль	Практическая подготовка	з.е.	Лекции	Сем. типа (Лаб*)	Консультации	СР	Контроль
1	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ						24	864	143	130	613	108	72	2	6	6	2	58	
2	1. Дисциплины (модули)						18	648	143	130	505			2	6	6	2	58	
3	ОД.01	Методология научного исследования		1			2	72	14	12	58			2	6	6*	2	58	
4	ОД.02	Педагогика и психология высшего образования		3			3	108	22	20	86								
5	Дисциплины (модули), направленные на подготовку к сдаче кандидатских экзаменов																		
6	ОД.03	Иностранный язык	2				4	144	39	36	105								
7	ОД.04	История и философия науки	2			1	4	144	35	32	109								
8	ОД.05	Пищевые системы	4				5	180	33	30	147								
9	Факультативные дисциплины						2	72	20	18	52			2	6	12	2	52	
10	ФД.01	Статистическая обработка результатов научных исследований в области пищевых систем		1			2	72	20	18	52			2	6	12	2	52	
11	2. Практика						3	108			108		72						
12	ОП.01	Педагогическая практика			5		3	108			108		72						
13	3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике						3	108				108							
14	ПАОД.01	Зачет по дисциплине "Методология научного исследования"		1															+
15	ПАОД.02	Зачет по дисциплине "Педагогика и психология высшего образования"		3															
16	ПАОД.03	Кандидатский экзамен по дисциплине "Иностранный язык"	2				1	36				36							
17	ПАОД.04	Кандидатский экзамен по дисциплине "История и философия науки"	2				1	36				36							
18	ПАОД.05	Кандидатский экзамен по дисциплине "Пищевые системы"	4				1	36				36							
19	ПАОП.01	Зачет с оценкой по практике "Педагогическая практика"			5														
20	Факультативные дисциплины																		
21	ПАФД.01	Зачет по дисциплине "Статистическая обработка результатов научных исследований в области пищевых систем"		1															+

**Перечень этапов освоения образовательного компонента программы аспирантуры,
распределение курсов дисциплин (модулей) и практики**

№ п/п	Курс 1						Курс 2										Курс 3										Закрепленная кафедра					
	Семестр 2						Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6										
	з.е.	Лекции	Сем. типа (Лаб)	Консультации	СР	Контроль	з.е.	Лекции	Сем. типа (Лаб)	Консультации	СР	Контроль	з.е.	Лекции	Сем. типа (Лаб)	Консультации	СР	Контроль	з.е.	Лекции	Сем. типа (Лаб)	Консультации	СР	Контроль	з.е.	Лекции		Сем. типа (Лаб)	Консультации	СР	Контроль	
1	10	16	52	6	214	72	3	8	12	2	86		6	12	18	3	147	36	3					108								
2	8	16	52	6	214		3	8	12	2	86		5	12	18	3	147															
3																																ПЭ
4							3	8	12	2	86																					ППиС
5																																
6	4		36	3	105																										ИЯиРФ	
7	4	16	16	3	109																										Фии	
8													5	12	18	3	147														ПТ/ТуЭТ	
9																																
10																																ЭТиМП
11																			3				108									
12																			3				108									ППиС, ПТ/ТуЭТ
13	2					72							1					36														
14																																ПЭ
15												+																				ППиС
16	1					36																										ИЯиРФ
17	1					36																										Фии
18													1					36														ПТ/ТуЭТ
19																					+											ППиС
20																																
21																																ЭТиМП