



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

«ПРИНЯТО»
на заседании Ученого совета Федерального
государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
профессионального образования
«Красноярский государственный
аграрный университет»
Протокол № 3 от «12» ноября 2014 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор Федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Красноярский государственный
аграрный университет»
Н.И. Пыжикова Пыжикова Н.И.
«12» ноября 2014 г.



ОТЧЕТ

о самообследовании основной образовательной программы
по направлению подготовки
260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование направления)

Красноярск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие сведения о направлении подготовки. Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2 Образовательная деятельность	12
2.1 Структура подготовки бакалавров. Сведения по основной образовательной программе	12
2.2 Содержание подготовки бакалавров	14
2.2.1 Учебный план. Организация учебного процесса	15
2.2.2 Структура образовательного процесса. Инновационные технологии обучения	19
2.2.3 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	24
2.2.4 Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	26
3 Качество подготовки обучающихся	36
3.1 Уровень требований при приеме. Профориентационная работа	38
3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	40
3.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	41
4 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	43
4.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	43
4.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	44
4.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса	45
5 Кадровое обеспечение подготовки бакалавров	46
6 Внеучебная работа	52
7 Научно-исследовательская деятельность	55
8 Материально-техническая база	58
9 Международная деятельность	58
Заключение и выводы	61
ПРИЛОЖЕНИЯ	65

1 Общие сведения о направлении подготовки. Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности

Подготовка бакалавров по основной образовательной программе (ООП) по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» ведется в ФГБОУ ВПО «КрасГАУ» с 2011 года в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 754 от 21.12.2009.

Право университета на подготовку бакалавров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 ноября 2011 г. серия ААА № 002269 рег.№ 2167. Направление аккредитовано (свидетельство о государственной аккредитации от 13 февраля 2012 г. серия ВВ № 001588, рег.№ 1571).

Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Красноярский государственный аграрный университет» принят на Конференции научно-педагогических работников, представителей других категорий работников и обучающихся Университета 19 ноября 2010 г. утвержден приказом Министерства сельского хозяйства РФ № 76-у от 25 мая 2011 г.

Подготовка бакалавров ведется в институте пищевых производств. Институт пищевых производств был создан в 1997 году на базе филиала Всесоюзного заочного института пищевой промышленности. Директор института – доктор технических наук, профессор Величко Надежда Александровна.

Целесообразность открытия и реализации направления связана с необходимостью обеспечения агропромышленного комплекса Красноярского края высококвалифицированными кадрами. В связи с обновлением кадров на больших предприятиях пищевой отрасли и с неуклонным ростом вновь открывающихся малых предприятий предполагается достаточно высокая региональная потребность в специалистах пищевой и перерабатывающей промышленности.

В настоящее время институт обеспечивает подготовку выпускников по следующим специальностям (направлениям):

- 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (форма обучения очная, заочная, заочная сокращенная);
- 260204.65 «Технология бродильных производств и виноделие» (форма обучения очная, заочная);
- 260401.65 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» (форма обучения очная);
- 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов» (форма обучения очная, заочная);
- 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» (форма обучения очная, заочная);
- 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (форма обучения очная, заочная);

260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» (форма обучения очная, заочная);

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (форма обучения очная).

Ведение образовательной деятельности в институте основывается на следующих нормативных документах, законах РФ, положениях и инструкциях Министерства образования РФ:

- * Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2012)
- * Федеральный закон от 03.12.2011 № 385-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования процедур признания документов об образовании, ученых степенях и ученых званиях»
- * Федеральный закон от 28.02.2012 № 11-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «Об образовании» в части применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»
- * Федеральный закон от 24 октября 2007 г. № 232-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» (в части установления уровней высшего профессионального образования)
- * Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы. Распоряжение Правительства РФ от 22 ноября 2012 г. №2148-р
- * Распоряжение Правительства РФ от 3 ноября 2011 г. №1944-р Перечень направлений подготовки (специальностей) в образовательных учреждениях высшего профессионального образования, специальностей научных работников, соответствующих приоритетным направлениям модернизации и технологического развития российской экономики (утв. распоряжением Правительства РФ от 3 ноября 2011 г. N1944-р)
- * Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2009 г. № 1136 «Об утверждении перечня направлений подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, по которым установлены иные нормативные сроки освоения».
- * Постановление Правительства РФ от 29 июня 2011 г. № 521 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2009 г. № 1136»
- * Постановление Правительства РФ от 14 февраля 2008 г. №71«Типовое положение о вузе»
- * Постановление правительства РФ от 28.10.2013 г. № 966 «О лицензировании образовательной деятельности»
- * Постановление правительства РФ от 18.11.2013 г. № 1039 «О государственной аккредитации образовательной деятельности»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 марта 2013 г. № 203 «Об утверждении образцов студенческого билета для студентов и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры»

- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 сентября 2012 г. № 729 «Об утверждении форм заявлений о проведении государственной аккредитации, о выдаче временного свидетельства о государственной аккредитации и о переоформлении свидетельства о государственной аккредитации»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 декабря 2011 г. № 2895 «Об утверждении Порядка приема граждан в образовательные учреждения высшего профессионального образования»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 мая 2012 г. № 364 «Об утверждении Порядка выдачи документов государственного образца о высшем профессиональном образовании, заполнения, хранения и учета соответствующих бланков документов»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 сентября 2011 г. № 2253 «Об утверждении перечней показателей деятельности образовательных учреждений высшего профессионального, среднего профессионального и начального профессионального образования, необходимых для установления их государственного статуса»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 января 2012 г. № 53 «Об утверждении правил проведения образовательным учреждением или научной организацией самообследования»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2012 г. № 123 «Об утверждении Административного регламента предоставления Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки государственной услуги по государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 февраля 2011 г. № 201 (регистрация Минюста №20824 от 20.05.2011) «Об установлении соответствия направлений подготовки ВПО»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июля 2011 г. № 2105 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 февраля 2011 г. N 201»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 мая 2011 г. № 1975 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего профессионального образования (Обеспечение неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе)»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2011 № 1657 (Зарегистрирован Минюсте России от 1 июня 2011 г. № 20902) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего профессионального образования (установление специальных званий: бакалавр-инженер, инженер, магистр-инженер)»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 августа 2008 г. № 242 «Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки государственной функции по осуществлению контролю качества образования (в части

федеральных государственных образовательных стандартов, федеральных государственных требований и образовательных стандартов и требований, самостоятельно устанавливаемых федеральными государственными образовательными учреждениями высшего профессионального образования, перечень которых утверждается указом Президента Российской Федерации)»

- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 11 мая 2011 г. № 1608 «Об отмене перечней направлений (специальностей), по которым получение ВПО в очно-заочной (вечерней), заочной форме и в форме экстерната не допускается»
- * Перечни направлений подготовки ВПО с учетом всех изменений (Приказы Минобрнауки №337, дополнения и изменения, устанавливаемые приказами Минобрнауки №168 от 09.03.2010, № 856 от 12.08.2010, № 1352 от 11.03.2011, № 2099 от 05.07.2011
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013 г. № 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.08.2013 г. № 957 «Об утверждении Порядка и условий осуществления перевода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, в другие организации, осуществляющие образовательную деятельность по соответствующим образовательным программам, в случае прекращения деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, аннулирования лицензии, лишения организации государственной аккредитации по соответствующей образовательной программе, истечения срока действия государственной аккредитации по соответствующей образовательной программе»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 13.06.2013 г. №455 «Об утверждении Порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 06.06.2013 г. № 443 «Об утверждении Порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2011 № 2267 «Об утверждении критериев показателей, необходимых для определения типа и вида образовательного учреждения высшего профессионального и среднего профессионального образования»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 462 «Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организацией»

- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 10.12.2013 г. № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. № 1368 «Об утверждении формы справки-вызова, дающей право на предоставление гарантий и компенсаций работникам, совмещающим работу с получением образования»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 01.10.2013 г. № 1100 «Об утверждении образцов и описаний документов о высшем и о квалификации и приложений к ним»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. № 1367 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
- * Приказ Министерства образования и науки РФ от 13.02.2014 г. № 112 «Порядок заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов»

Организационное обеспечение ведения образовательной деятельности в институте осуществляется на основе локальных нормативных актов ФГБОУ ВПО КрасГАУ:

- * Переходник специальностей и направлений подготовки реализуемых ФГБОУ ВПО КрасГАУ
- * Политика ФГБОУ ВПО КрасГАУ в отношении обработки персональных данных
- * Положение о порядке организации и проведения работ по обеспечению безопасности персональных данных при их обработке в информационной системе персональных данных ФГБОУ ВПО КрасГАУ
- * Положение об институте
- * Положение о кафедре
- * Положение о методической комиссии института ФГБОУ ВПО КрасГАУ
- * Положение об основной образовательной программе высшего профессионального образования
- * Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине
- * Положение о порядке рекомендации учебных изданий к публикации ФГБОУ ВПО "Красноярский государственный аграрный университет"
- * Методическая инструкция по разработке АПИМ, организации и проведении аттестационного бланкового тестирования
- * Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам
- * Положение о конкурсе "Лучшее учебное пособие"
- * Положение об условиях освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования в сокращенные сроки
- * Промежуточная аттестация студентов
- * Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов

- * Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую
- * Положение о программе учебной практики студентов
- * Положение о программе производственной практики студентов
- * Положение о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике
- * Положение о проведении конкурса на лучшую аудиторию (лабораторию)
- * Инструкция о порядке оформления и выдачи студентам зачетных книжек и студенческих билетов
- * Положение об итоговой государственной аттестации выпускников
- * Положение о платных образовательных услугах, оказываемых Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования "Красноярский государственный аграрный университет" по основным и дополнительным образовательным программам
(от 13.09.2013)
- * Положение о платных образовательных услугах, оказываемых Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования "Красноярский государственный аграрный университет" по основным и дополнительным образовательным программам
(от 25.01.2013)
- * Положение о порядке изменения основы обучения студентов ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет» с платной (договорной) на бюджетную
- * Система управления охраной труда в ФГБОУ ВПО «КрасГАУ»

В состав института пищевых производств входят 5 специальных кафедр и 1 общеобразовательная (рис. 1).

Специальные кафедры:

- * Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;
- * Технологии консервирования и оборудование пищевых производств;
- * Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств;
- * Технология хранения и переработки зерна
- * Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Общеобразовательная кафедра:

- * Химии.

Управление деятельностью кафедр осуществляется Ученым советом в соответствии с ежегодно утверждаемыми планами. На заседаниях рассматриваются вопросы по обеспечению учебно-воспитательного процесса, научно-исследовательской и методической работе института.

При Ученом совете института действует методическая комиссия, члены которой осуществляют контроль за состоянием учебно-методического обеспечения по дисциплинам учебного плана направлений и специальностей, рассматривают методические разработки преподавателей кафедр с рекомен-

дацией для их опубликования, корректируют учебные планы, утверждают программу проведения итоговой государственной аттестации, обсуждают современные методики обучения, анализируют тематику выпускных квалификационных работ, формируют основную образовательную программу в соответствии с ФГОС ВПО, совершенствуют программы учебных и технологических практик, контролируют качество планирования и организации самостоятельной работы студентов.

Исполнительным органом Ученого совета института ПП является дирекция. В её состав входят: директор института, заместители директора по учебной, научно-исследовательской, воспитательной, хозяйственной работе, заведующие межкафедральной лабораторией, компьютерным классом, председатель методической комиссии, методисты очного и заочного отделения секретарь . (рис. 1). В управлении институтом активно участвуют студенты через кураторов, тьюторов, старост, студенческий совет, стипендиальную комиссию.

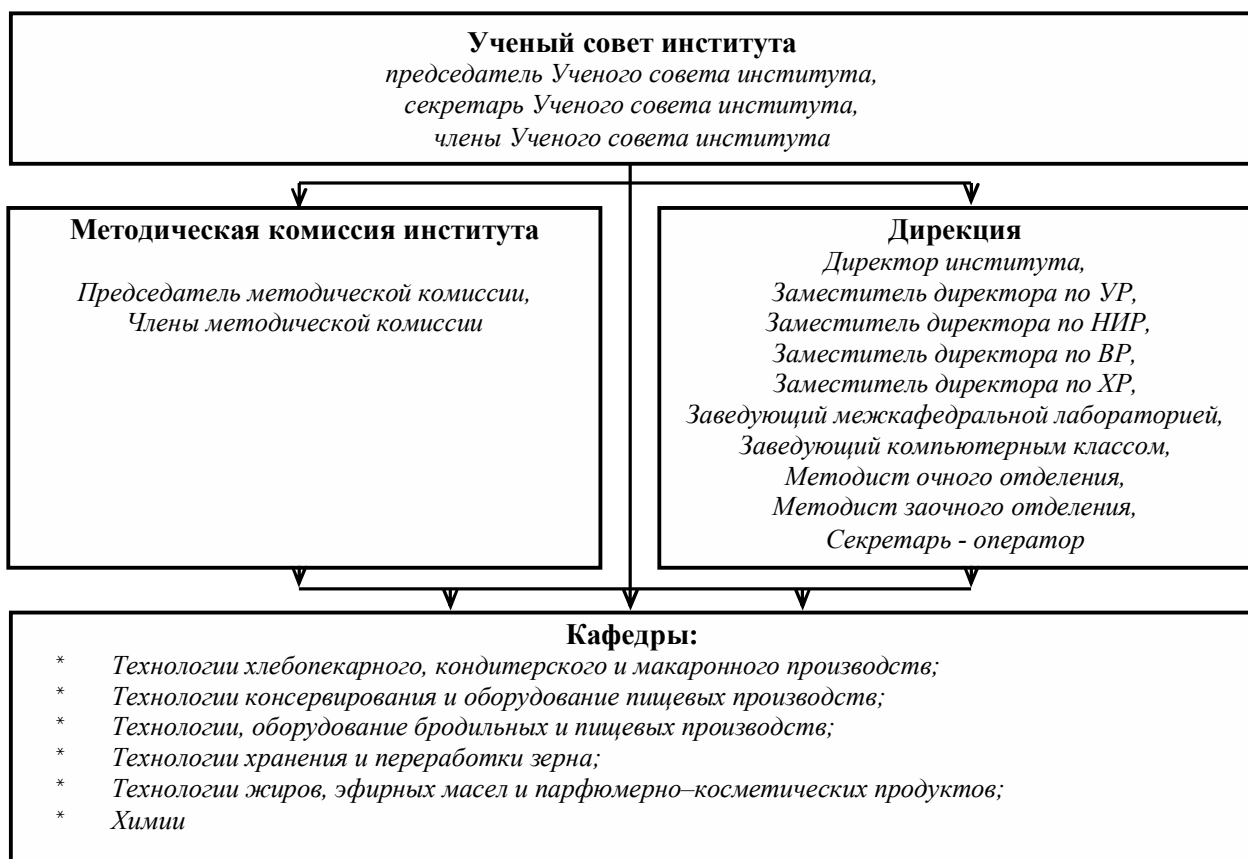


Рисунок 1 –Организационная структура института пищевых производств

Институт имеет тесные связи со структурными подразделениями вуза, обеспечивающими учебный процесс: Учебным управлением вуза, Управлением информатизации и компьютерной безопасности, Управлением приемной комиссии, Управлением по воспитательной работе и молодежной политике, Отделом лицензирования и обеспечения качества образования, Управ-

лением научных исследований, Центром практического обучения и трудоустройства, Институтом повышения квалификации и переподготовки кадров.

Представленная организационная структура института отвечает функциональным задачам.

В управлении образовательным процессом используются программа 1С, документооборот между подразделениями вуза осуществляется по локальной сети.

Принятые в институте решения, отражены в протоколах Ученого совета, дирекции, распоряжениях по дирекции, доводятся до кафедр оперативно. Выполнение решений проверяется отчетностью, предоставляемой кафедрами.

Делопроизводство организовано на основании инструктивного письма о ведении делопроизводства и требований номенклатуры дел по дирекции и кафедрам. Деятельность института и кафедр регулируется Положением об институте, Положением о кафедре, должностными инструкциями.

Уровень подготовки студентов в институте соответствует требованиям образовательных стандартов, которые соблюдаются путем ежегодного пересмотра основных образовательных программ по специальностям и направлениям подготовки, учебно-методических комплексов преподавателей, а также разработки соответствующих методических пособий для успешного ведения учебного процесса.

Система контроля качества преподавания основана на строгом соблюдении и четком выполнении плана и графика учебного процесса. Важным элементом контроля в институте являются экзаменационные сессии, проводимые два раза в год, а также промежуточная аттестация студентов. Их результаты дают общее представление об оценке полученных знаний и качестве подготовки выпускаемых специалистов. Конечным контролем знаний студентов является итоговая государственная аттестация, состоящая из итогового государственного экзамена по направлению и защиты выпускной квалификационной работы.

Учебно-воспитательный процесс на младших курсах осуществляется на общеобразовательных кафедрах, входящих в состав ряда институтов университета.

Выпускающие кафедры по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» отвечают требованиям ФГОС ВПО по обеспечению учебно-воспитательного процесса подготовки бакалавров:

* по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» – кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств». Год основания кафедры – 1993 г., зав. кафедрой – доктор технических наук, профессор Почетный работник высшего профессионального образования РФ Типсина Нэлля Николаевна.

* по профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» – кафедра «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Год основания кафедры –

2003 г., зав. кафедрой – доктор технических наук, профессор Величко Надежда Александровна.

* по профилю подготовки «Технология бродильных производств и виноделие» – кафедра «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств». Год основания кафедры – 2012 г., зав. кафедрой – доктор сельскохозяйственных наук, профессор Невзоров Виктор Николаевич.

Для организации учебной и внеучебной работы студентов имеются 33 оборудованных учебных аудиторий, в том числе четыре лекционных зала, из которых три оборудованы мультимедийными установками, один читальный зал, 2 компьютерных класса. Для обеспечения учебного процесса имеется 3 переносных мультимедийных установки. В институте для ведения учебного процесса используются видеоаппаратура, мультимедийный комплекс, полупромышленные установки.

Учебный процесс по институту осуществляется не только в учебных и научных лабораториях института, а также на базе филиалов (в ЗАО «Краскон» (г. Красноярск), Минусинская кондитерская фабрика (г. Минусинск), ОАО «Красноярский хлеб» (г. Красноярск), в научно-исследовательском учебно-производственном центре «Пищевик» и хлебобулочном цеху, учебном хозяйстве «Миндерлинское», что позволяет теснее связать теоретическое обучение с получением практических профессиональных навыков.

После второго курса обучения студенты определяются с выбором профиля обучения на более старших курсах.

В процессе подготовки используются: рейтинговая система оценки знаний студентов, дистанционное обучение, активные методы обучения (деловая игра, проблемная лекция, конференция, лекции на английском языке) и т.д.

Студенты, изучающие основные профилирующие дисциплины, закрепляют свои знания, пользуясь современными ПЭВМ специализированных компьютерных классов. Кафедральные компьютеры используются преподавателями для осуществления образовательного процесса, научной деятельности. Преподаватели и студенты института используют в обучающем процессе программы «Консультант плюс», «Norma CS». Все методические пособия, лекционные курсы, учебно-методические комплексы преподавателей, имеющиеся в институте, обрабатываются для дистанционного обучения в центре дистанционного обучения КрасГАУ. Преподавателями университета разработаны электронные учебные пособия для интенсивного ведения учебного процесса. В обучении используются также электронные учебники, изданные в других вузах страны и рекомендованные УМО.

Таким образом, в институте пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета имеется структура, позволяющая в полном объеме реализовывать требования Федерального государственного образовательного стандарта.

В институте ведется подготовка аспирантов по научным специальностям: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых,

бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» и 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств». В настоящее время в аспирантуре обучается 13 аспирантов по очной форме обучения и 8 по заочной форме. За отчетный период защитили диссертации 4 кандидата наук по действующим научным специальностям, подготовлены и рекомендованы к защите 3 кандидатских диссертации.

Расширена материально-техническая база института за счет заключения дополнительных договоров о сотрудничестве и создания двух инновационных лабораторий: «Анализа зерновых, зернобобовых и масличных культур» и «Изучения и использования местного растительного сырья в пищевой отрасли».

Для качественного проведения практик и научно-исследовательской работы заключено более 40 договоров со сторонними организациями г. Красноярска и Красноярского края по основным направлениям деятельности института.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 1:

Для организации деятельности ИПП руководствуется актуальными нормативными документами. Институт обладает развитой структурой, для обеспечения высокого качества образовательной, воспитательной и других видов деятельности по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья». Отмечается положительная динамика в развитии материально-технической базы, расширение баз прохождения практик, что способствует совершенствованию качества практической подготовки выпускников.

2 Образовательная деятельность

2.1 Структура подготовки бакалавров. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка бакалавров по ООП по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» осуществляется по очной и заочной форме обучения с присвоением квалификации (степени) «бакалавр». Реализуются профили:

- * Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (очная и заочная форма обучения);
- * Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (очная форма обучения);
- * Технология бродильных производств и виноделие (очная и заочная форма обучения).

Подготовка бакалавров для пищевой и перерабатывающей промышленности отвечает региональным потребностям.

Вступительные экзамены в университет для обучения по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» прини-

маются по результатам ЕГЭ по дисциплинам: в 2011 г. – 2013 г. – математика, физика и русский язык, с 2014 г. – математика, химия, русский язык. При определении уровня требований при конкурсном отборе абитуриентов приемной комиссией университета анализируются формы, содержание и результаты вступительных экзаменов. Введение в 2003 году единого государственного экзамена позволило значительно повысить качество отбора и снизить отчисления по академической задолженности.

С целью обеспечения набора студентов проводится организационная работа в следующих направлениях: профориентационная работа преподавателей выпускающих кафедр среди школьников и студентов средних специальных учебных заведений в г. Красноярске и районах Красноярского края, оформление стендов, работа в рамках Малой аграрной академии, день открытых дверей, знакомство со специализированными лабораториями института.

Количество зачисленных на 1 курс в текущем учебном году (табл. 2.1 приложения) по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» составило:

- * по очной форме обучения – 25 чел., в т.ч. бюджет – 25 чел.
- * по заочной форме обучения – 38 чел., в т.ч. бюджет – 18 чел.

Конкурс на данное направление в текущем учебном году (по заявлениям) (чел./мест):

- * по очной форме обучения - 3;
- * по заочной форме обучения – 3,7.

Контингент обучающихся (табл. 2.2, 2.3 приложения) по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» в 2014-2015 уч. году на бюджетной основе составляет:

- * по очной форме обучения – 177 чел., в т.ч. 85 чел. по договору о ЦКП;
- * по заочной форме обучения – 234 чел., в т.ч. 152 чел. на бюджетной основе.

Студентов обучающихся по очной форме обучения на коммерческой основе нет.

За отчетный период 2011-2014 гг. по реализуемой ООП обучаются студенты из стран СНГ и дальнего зарубежья.

- * очной форме обучения – 1 чел.;
- * заочной форме обучения – 1 чел.

В 2014/2015 учебном году стоимость обучения одного студента за один учебный год для обучающихся на платной основе составляет 70,4 тыс.руб. по очной форме, 23,1 тыс.руб. по заочной форме.

Институт осуществляет подготовку аспирантов по научным специальностям: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств».

Контингент аспирантов по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных про-

дуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (по формам обучения) (в 2014-2015 уч. году) – очная – 6 чел.; заочная – 2 чел.

Контингент аспирантов по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств» (по формам обучения) (в 2014-2015 уч. году) – очная – 3 чел.; заочная – 3 чел.

Динамика контингента студентов, приема и выпуска по основной образовательной программе 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» приведена в таблицах 1-3. В аттестуемом периоде план бюджетного набора абитуриентов выполнялся на 100 %, однако, наблюдается снижение плана приема на бюджетные места и, соответственно, контингента студентов в 2013 и 2014 гг., что связано с общей демографической ситуацией в крае и снижением количества абитуриентов.

Ежегодно проводится анализ приоритетных направлений развития предприятий АПК Красноярского края и Сибирского федерального округа, с целью ориентации приема на потребности в кадрах в соответствии с запросами предприятий.

2.2 Содержание подготовки бакалавров

Содержание подготовки бакалавров оценивается на основе анализа соответствия основных образовательных программ требованиям ФГОС. Основная составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

В структуру первой части ООП входят:

- * концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- * федеральный государственный образовательный стандарт по соответствующему направлению подготовки и по специальности;
- * перечень профилей подготовки, реализуемых в рамках направления, утвержденных Ученым советом университета и согласованных с учебно-методическим объединением;
- * учебный план по направлению подготовки, разработанный в университета;
- * совокупность рабочих программ всех дисциплин и практик, включенных в учебный план и определяющих полное содержание ООП;
- * материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестаций (в соответствии с требованиями к итоговой аттестации);
- * сведения о лицах с учеными степенями и учеными званиями, привлекаемых к преподаванию;

* карта обеспеченности студентов учебной и методической литературой по всем дисциплинам учебного плана (составляется на начало учебного года);

* фонды контрольных заданий и программно-дидактических тестовых материалов для проверки знаний студентов.

Неотъемлемой частью ООП являются учебно-методические комплексы (УМК) дисциплин, включенных в учебный план ООП.

В УМК дисциплины входят:

- * рабочая программа дисциплины.
- * курс лекций;
- * курс лабораторных (практических) занятий;
- * график СРС;
- * вопросы к зачету или экзамену;
- * рекомендуемая литература;
- * рейтинг – план;
- * тесты.

УМК по дисциплинам ООП по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья», предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде текстовых документов на кафедрах, по закрепленным за ними дисциплинам ООП, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

2.2.1 Учебный план. Организация учебного процесса.

Профиль подготовки – технический, квалификация выпускника – бакалавр, нормативная длительность освоения программы при очной форме обучения – 4 года.

В рамках направления подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» в институте ведется подготовка бакалавров по следующим профилям: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Структура и содержание рабочего учебного плана по всем профилям направления подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки федерального государственного образовательного стандарта (табл. 1).

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную часть. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования.

Реализация содержания ООП осуществляется через организацию учебного процесса. Учебный план реализуется посредством графика учебного процесса, который в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки. Разработка и внедрение графика учебного процесса и учебного плана координируется методической комиссией, научно-методическим советом при участии специалистов всех дисциплин и блоков, дирекции института, учебного управления, ректората. График учебного процесса предусматривает реализацию системного подхода к подготовке бакалавров, структурно-логическую связь дисциплин всех блоков учебного плана.

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является расписание аудиторных занятий, которое формируется научно-исследовательским институтом аналитического мониторинга и моделирования на каждый семестр, в соответствии с учебными графиками и планами, сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья». Расписание занятий строго соответствует рабочему учебному плану по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации. Расписание занятий предусматривает чередование дисциплин и видов занятий в течение дня.

Трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за весь срок обучения составляет 240 зачетных единиц, за учебный год равна 60 зачетным единицам. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам. Объем еженедельной нагрузки составляет 1,5 зачетных единицы или 54 часа всех видов аудиторной и внеаудиторной нагрузки. При этом объем еженедельной аудиторной нагрузки по очной форме обучения (в часах) – 26,8 час, что не превышает установленные ФГОС ВПО 27 час./неделю (табл. 1).

Таблица 1 – Соответствие рабочего учебного плана направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» очной формы обучения требованиям федерального государственного образовательного стандарта и другим нормативным документам

№ п/п	Учебные циклы и разделы	Зачетных единиц			
		по ФГОС ВПО	по учебному плану профиля		
			«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	«Технология бродильных производств и виноделие»	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	30-40	33	33	33
1.1	Базовая часть	15-20	15	15	15
1.2	Вариативная часть		18	18	18
1.2.	Обязательные дисциплины		10	10	10

№ п/п	Учебные циклы и разделы	Зачетных единиц			
		по ФГОС ВПО	по учебному плану профиля		
			«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	«Технология бродильных производств и виноделие»	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
1					
1.2. 2	Дисциплины по выбору студента		8	8	8
2	Математический и естественнонаучный цикл	65-75	74	74	74
2.1	Базовая часть	32-40	37	37	37
2.2	Вариативная часть		37	37	37
2.2. 1	Обязательные дисциплины		25	25	25
2.2. 2	Дисциплины по выбору студента		12	12	12
3	Профессиональный цикл	105-110	107	107	107
3.1	Базовая (общепрофессиональная) часть	48-55	52	52	52
3.2	Вариативная часть		55	55	55
3.2. 1	Обязательные дисциплины		36	38	37
3.2. 2	Дисциплины по выбору студента		19	17	18
5	Физическая культура	2	2	2	2
6	Учебная и производственная практика (всего/учебная, производственная)	12-18	12	12	12
7	Итоговая государственная аттестация	12	12	12	12
8	Общий объем учебной нагрузки по образовательной программе в целом	240	240	240	240
9	Объем аудиторных занятий студентов в среднем за период теоретического обучения¹ (час/нед)	не более 27 часов в неделю	26,8	26,8	26,8

¹ В указанный объем не входят обязательные практические занятия по физической культуре и занятия по факультативным дисциплинам

В течение обучения предусмотрены 12 зачетных единиц практики, в том числе 2 недели (3 зачетных единицы) учебной практики на 2 курсе, 2 недели (3 зачетных единицы) производственной практики на 3 курсе и 4 недели (6 зачетных единицы) преддипломной практики на 4 курсе. На подготовку выпускной квалификационной работы и сдачу Государственного экзамена – отводится 12 зачетных единиц (8 недель), что соответствует требованиям Федерального государственного стандарта (табл. 1).

Количество предусмотренных учебным планом форм контроля при промежуточной аттестации студентов и количество экзаменационных недель, а также количество и сроки каникул предусмотрены графиком учебного процесса соответствуют установленным нормам (табл. 2).

Бакалавр по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» может выполнять следующие виды профессиональной деятельности:

- * производственно-технологической;
- * экспериментально-исследовательской;
- * организационно-управленческой;
- * расчетно-проектной.

Таблица 2 – Соответствия графика учебного процесса направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» очной формы обучения требованиям федерального государственного образовательного стандарта и другим нормативным документам

№ п/п	Учебные разделы	Нормы времени			
		по ФГОС ВПО	по учебному плану профиля		
			«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	«Технология броидильных производств и виноделие»	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
1	Количество экзаменов и зачетов в учебном году² (всего/экзамены/зачеты):				
	1 курс	не более 22 /10/12)	17/6/11	17/6/11	17/6/11
	2 курс	не более 22 /10/12)	15/6/9	15/6/9	15/6/9
	3 курс	не более 22 /10/12)	19/7/12	19/7/12	19/7/12
	4 курс	не более 22 /10/12)	14/6/8	15/6/9	15/6/9
2	Количество каникулярных недель³ (всего/зимние/летние)				

² Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам (Устав ФГБОУ ВПО КрасГАУ от 19 ноября 2010г.)

№ п/п	Учебные разделы	Нормы времени			
		по ФГОС ВПО	по учебному плану профиля		
			«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	«Технология броидильных производств и виноделие»	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
1 курс	от 7 до 10	10/2/8	10/2/8	10/2/8	
2 курс	от 7 до 10	8/2/6	8/2/6	8/2/6	
3 курс	от 7 до 10	7/2/5	7/2/5	7/2/5	
4 курс	от 7 до 10	10/2/8	10/2/8	10/2/8	

Уровень подготовки бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» соответствует уровню требований к знаниям, умениям и навыкам в рамках формируемых общекультурных и профессиональных компетенций.

2.2.2 Структура образовательного процесса. Инновационные технологии обучения

С целью повышения качества обучения за счет интенсификации учебного процесса, активизации работы профессорско-преподавательского состава и студентов по обновлению и совершенствованию содержания и методов обучения; осуществления регулярного контроля и рейтинговой оценки качества обучения студентов при освоении ими основной образовательной программы по направлению подготовки в ФГБОУ ВПО КрасГАУ реализуется модульно-рейтинговая система обучения студентов.

Структура обучения по каждой дисциплине (модулю) состоит из аудиторной нагрузки и самостоятельной работы студента (СРС).

Аудиторная работа включает в себя лекционную нагрузку и закрепление знаний на лабораторных или практических/семинарских занятиях. Каждая дисциплина предусматривает аттестацию в виде зачета, дифференцированного зачета или экзамена.

Самостоятельная работа студентов наряду с аудиторной представляет собой одну из форм организации учебного процесса и является существенной её частью. Самостоятельная работа имеет большое воспитательное значение, поскольку формирует самостоятельность не только как совокупность умений и навыков, но и играет существенную роль в формировании личности выпускника.

Самостоятельная работа студентов реализована в проработке конспектов лекций, изучении материалов, представленных в лекциях, изучении ма-

³ В учебном году устанавливаются каникулы общей продолжительностью не менее 7 недель (Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры № 1367 от 19.12.2013 г.). Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период (ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»)

териала по учебникам, подготовке к лабораторным работам, практическим занятиям и семинарам, коллоквиумам, подготовке к текущему, промежуточному и итоговому контролю, изучении материалов для составления рефератов по теме, работе с информационными ресурсами, выполнении домашних контрольных работ, самостоятельном внеаудиторном чтении иноязычной литературы (страноведческого, научно-технического и специального характера), выполнении расчетно-графических, курсовых работ и проектов, а также в выполнении учебно-исследовательской и научно-исследовательской работ студентов. Закрепляются навыки самостоятельной работы в глобальных информационных сетях: поиск, критический анализ и обобщение информации с использованием сети «Интернет» при составлении рефератов и отчетов, при разработке презентационных материалов по результатам научно-исследовательской работы, выполнении индивидуальных заданий с использованием приложения Power Point и др.

Содержание самостоятельной работы студентов отражено в учебно-методических комплексах дисциплин, методических рекомендациях для студентов по организации самостоятельной работы. Контроль за выполненной самостоятельной работой осуществляется в соответствии с утвержденными графиками организации самостоятельной работы. Практикуются следующие виды контроля: текущий контроль на лекциях, лабораторных и практических занятиях; самоконтроль, промежуточный контроль; итоговый контроль. В качестве методов контроля выступают: индивидуальный или групповой, устный, письменный контроль, тестовый контроль.

В рамках самостоятельной работы, наряду с традиционными видами, студенты (совместно с преподавателями) участвуют в составлении заявок на изобретение, подготовке материалов к публикации, постановке новых лабораторных работ, разработке и апробации элементов автоматизированных обучающих систем и систем контроля знаний, в разработке и отладке программного обеспечения, как для образовательного процесса, так и для научных исследований.

Рабочими учебными планом по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» предусмотрено выполнение курсовых проектов и работ. Необходимая учебная, учебно-методическая, нормативно-техническая литература и документация, а также соответствующее программное обеспечение имеются соответственно в библиотеке, в читальных залах, на кафедрах и в компьютерных классах. Защита курсовых проектов и работ проводится на заседаниях комиссий, в состав которых входят преподаватели кафедры, ведущие занятия по профильным дисциплинам. Число курсовых работ, перечень дисциплин, по которым предусмотрен данный вид самостоятельной работы студентов, находится в полном соответствии с требованиями к качеству подготовки и в ряде случаев носит комплексный характер.

Соотношение аудиторной и самостоятельной работы, а также лекционных и практических занятий позволяет обеспечить качественную подготовку бакалавра.

Закрепление теоретических знаний предусмотрено через введение в структуру учебных планов производственных практик (учебная, производственная, преддипломная), развитие творческой личности и приобретение углубленных знаний путем реализации учебных курсов по выбору и факультативов, самостоятельной работы студентов.

Факультативные занятия планируются, начиная с 4-ого семестра, и предназначены для расширения мировоззрения и обеспечения соответствия качества знаний выпускника квалификационным требованиям федерального государственного стандарта.

Ежегодно проводится обсуждение и, в случае необходимости, корректировка курсов по выбору и факультативов, с учетом современных требований, предъявляемых к выпускникам.

Неотъемлемой и существенной частью ООП по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 практик:

2 курс – учебная практика (продолжительность – 2 недели);

3 курс – производственная практика (продолжительность – 2 недель);

4 курс – преддипломная практика (продолжительность – 4 недели).

Организация и проведение практик студентов осуществлялись в 2011-2014 г.г. в соответствии с требованиями университета отраженными в Документированной процедуре СМК «Управление процессом организации практик».

Для методического обеспечения практик разработаны программы учебной, производственной и преддипломной практик по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» с учетом профилей. Практическое обучение студентов ведется в соответствии с учебным рабочим планом, учебно-методическими материалами, рабочими учебными программами, разработанными преподавателями кафедры. Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета и открытой защитой, практикуются ежегодные смотры-конкурсы лучших отчетов по производственной практике в соответствии с Положением о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике.

В целях повышения эффективности учебного процесса по дисциплинам профессионального цикла и ранней адаптации будущих выпускников к условиям реального производства организовано проведение учебных занятий на филиалах кафедр. В целях совершенствования организации производственных практик решаются вопросы по укрупнению баз с последующей организацией учебного процесса и формирования научно-образовательно-производственных комплексов, проводятся мероприятия по заключению долгосрочных договоров на проведение практик.

Содержание программ и целей практик соответствует общим целям образовательной программы. Программы и цели практик, права и обязанности руководителей практик от университета и базы практики, примерный перечень индивидуальных заданий, выполняемых студентами во время прохождения практик с учетом реализуемых профилей, требования к оформлению отчетов, рекомендации по защите отчетов о практике приведены в методических указаниях по соответствующим профилям.

Производственные практики организованы в условиях более 40 промышленных предприятий, научно-исследовательских организаций и учреждений, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (табл. 2.4, 2.5 приложения), в том числе: СПК «Андроновский» (Ужурский район, с. Крутояр), СПК «Солонцы» (Емельяновский район, п. Солонцы), ЗАО «Племенной завод Элита» (Емельяновский район, п. Элита), Референтный центр Россельхознадзора (г. Красноярск), ООО СХП «Осень» (Сухобузимский район, д.Карымская), Комбикормовый завод «Камарчагский» ОАО «Сибирская губерния» (филиал) (Манский район, п. Камарчага), Пекарный цех «ИП Манеров» (г. Красноярск), ОАО «Минусинская кондитерская фабрика» (г. Минусинск), ОАО «Минусинский пищевой комбинат» (г. Минусинск), ОАО «Каравай», обособленное подразделение хлебозавод № 5 (г. Красноярск), ООО «Нива» (г. Красноярск), ООО Пищевой комбинат «Восточный» (г. Красноярск), ООО ПКФ «Красноярье» (г. Красноярск), ООО «Шушенская марка» (Шушенский район, п. Шушенское), ООО «Арга» (Боготольский район, г. Ачинск), Филиал ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра» (г. Красноярск), ОАО «Минал» (г. Минусинск), ООО «Минусинский пивоваренный завод» (г. Минусинск), ООО фабрика мороженого «Славица» (г. Красноярск), ОАО «Милко» (г. Красноярск), ЗАО «Вентокальдо» (г. Красноярск), ООО «Батень» (г. Красноярск), ООО «Малая Минуса» (Минусинский район, с. Селиваниха), ООО «Малая Минуса» (Минусинский район, с. Селиваниха), ООО «Агромаш» (г. Красноярск), ООО «Сибирская Агротехническая фирма» (г. Красноярск), ИП Осипов Н.Н. (Рыбоперерабатывающий цех «Арктика») (г. Красноярск), ООО «Тим-Тоник» (г. Красноярск), МП г.Красноярска «Красноярское пассажирское автотранспортное предприятие» №7 (г. Красноярск), ЗАО «Сибирь» (Балахтинский район, с. Огур), МП «Ужурский хлебозавод» (Ужурский район, с.Ужур), ЧП Миллер Л.А. (Нижнеингашский район, п.Тинской), ООО «Кедр» (Ирбейский р-он, с.Ирбейское), ОАО «Боготолмолоко» (г. Боготол) и др. Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории кафедр, оснащенные современным лабораторным оборудованием, необходимыми химическими реактивами и контрольно-измерительными приборами, а также инновационные лаборатории 1-4а «Анализа зерновых, зернобобовых и масличных культур» и 1-5

«Изучения и использования местного растительного сырья в пищевой отрасли».

Итоговая аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации комиссионно выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Качество подготовки контролируется с учетом различных видов аттестации: текущей, промежуточной и итоговой.

Для контроля качества подготовки используются следующие способы оценки: текущий контроль, промежуточный и итоговый контроль, контроль остаточных знаний, защита РГР, КР, КП, ВКР, промежуточная аттестация.

В качестве диагностических средств используются: программно-дидактические тестовые материалы, вопросы к зачету, вопросы к экзамену, комплексные аттестационные задания.

Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения: помимо традиционных репродуктивных методов обучения, носящих, как правило, объяснительно-иллюстративный характер, внедряются продуктивные:

- * проблемный: проблемная ситуация, проблемная задача и др. (вывод делает преподаватель);

- * частично-поисковый: эвристическая беседа, диалог и др. (вывод делается совместно);

- * исследовательский: эксперимент, опыт, творческая работа и др. (вывод делает студент).

Активно разрабатываются интерактивные формы обучения на основе усиленного межсубъектного взаимодействия преподавателя и студента, последовательная реализация которых создает оптимальные условия для формирования компетенций, предусмотренных квалификационной характеристикой бакалавра по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

Атмосфера обеспечивает возможность каждого участника педагогического процесса иметь свою индивидуальную точку зрения по любой рассматриваемой проблеме; готовность и возможность для участников высказать эту точку зрения. Диалог предполагает восприятие участниками педагогического процесса себя как равных партнеров, субъектов взаимодействия.

Интерактивное педагогическое взаимодействие характеризуется высокой степенью интенсивности общения его участников, их коммуникации, обмена деятельностью, сменой и разнообразием их видов, форм и приемов, целенаправленной рефлексией участниками своей деятельности и состоявшегося взаимодействия. Интерактивное педагогическое взаимодействие, реализация интерактивных педагогических методов направлены на изменение, совершенствование моделей поведения и деятельности участников педагогического процесса, самостоятельное выполнение учащимися разнообразных

мыслительных операций, таких, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, классификация и др.; сочетание различных форм организации мыслительной деятельности учащихся (индивидуальной, парной, групповой); процесс обмена мыслями между участниками педагогического взаимодействия.

В ходе диалогового обучения студенты учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа предлагаемых ситуационных задач и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на занятиях организуются парная и групповая работа, выполняются индивидуальные задания исследовательского и творческого характера, деловые игры, идет работа с документами и различными источниками информации. Для инициирования диалога демонстрируются учебные фильмы и другие виды мультимедийного сопровождения лекционных курсов и практических занятий.

Преподавателями института подготовлены и используются в учебном процессе мультимедийные учебно-методические материалы (таблица 4.5, Приложения).

2.2.3 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечены утвержденными рабочими программами, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. Рабочие программы кафедр сопровождения по ООП согласованы с выпускающей кафедрой. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, формируемым компетенциям, квалификационным требованиям и содержательной части ФГОС ВПО и ООП.

Рабочие программы ежегодно анализируются на соответствие современным требованиям, уровнем информационного обеспечения и региональным потребностям. Программы обсуждаются на заседаниях соответствующих кафедр и пролонгируются на следующий учебный год. Рабочие учебные программы рассматриваются на выпускающей кафедре и на заседании методической комиссии института с последующим согласованием с председателем данной методической комиссии с записью на листе согласования. Каждая рабочая программа проходит внешнее рецензирование. Разработанная рабочая программа дисциплины согласуется с директором института и утверждается ректором ФГБОУ ВПО КрасГАУ с соответствующей записью на титульном листе.

Срок действия всех рабочих программ соответствует предъявляемым требованиям (не более 3 лет). Структура и содержание рабочих программ соответствует установленным требованиям. В рабочих программах представ-

лена информация, определяющая цели и задачи изучения дисциплины, формируемые компетенции, знания, умения и навыки.

При разработке рабочих программ учитываются:

- * содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных Министерством образования и науки РФ;
- * инновационные направления в образовании;
- * практический опыт в данной области;
- * требования кафедр, участвующих в подготовке специалистов;
- * новейшие научные достижения в данной области, а также результаты собственной научной деятельности, особенности научно-педагогической школы;
- * материальные и информационные возможности университета.

В рабочих программах рекомендована современная основная и дополнительная литература (в т.ч. учебники и учебные пособия, монографии, периодическая литература, электронные ресурсы).

Дисциплины Гуманитарного, социального и экономического (ГСЭ) и Математического и естественнонаучного (МЕН) циклов предусматривают профессиональную направленность, которая подтверждается содержательной частью рабочих программ дисциплин вариативной части, курсов по выбору и факультативов, утверждаемых руководством университета и согласованных с ведущими предприятиями отрасли.

В вариативной части учебного плана предусмотрен выбор студентами одной из двух альтернативных дисциплин для реализации индивидуализированных траекторий обучения. Перечни дисциплин и курсов по выбору студентов, а также факультативов доводятся до сведения студентов в конце каждого учебного года.

Рабочие программы дисциплин профессионального цикла отражают взаимосвязь с содержательной частью дисциплин циклов ГСЭ и МЕН. В части требований к дисциплине указывается место дисциплины в учебном процессе: перечень дисциплин, на знаниях которых базируется изучение конкретной дисциплины, а также перечень дисциплин, которые при изучении на нее опираются.

Содержательная часть рабочих программ дисциплин исключает дублирование изученного ранее материала и предусматривает его дальнейшее последовательное углубленное изучение. Последовательность дисциплин обеспечивает логическую связь и комплексность знаний.

Самостоятельная работа направлена на повышение интеллектуального потенциала, активности и инициативности студентов. В рабочих программах отражен перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний. В рабочих программах дисциплин, по которым учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ, проектов, расчетно-графических работ, контрольных работ и т.д., отражены требования, тематика и рекомендации по их выполнению. По на-

правлению подготовки на кафедрах сформирована методическая база для организации индивидуальной и самостоятельной работы студентов.

В процессе обучения студентов регулярно осуществляется контроль качества их подготовки по направлению на основе модульно-рейтингового контроля знаний. На 4 и 5-х курсах студенты закрепляют полученные знания при выполнении курсовых и дипломных проектов и работ.

Все диагностические средства: экзаменационные билеты, тесты, комплексные контрольные задания и др. – соответствуют требованиям к теоретическим знаниям и практическим навыкам выпускников. Экзаменационные билеты утверждаются заведующими кафедр.

Виды практик полностью соответствуют требованиям ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья». В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки, установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету. Все виды практик обеспечены учебно-методической литературой, разработаны программы и методические указания, в которых изложены методические рекомендации по организации практик с учетом профилей, отражающие региональные потребности рынка труда. Базы практик отвечают требованиям к подготовке бакалавров (табл. 2.4, 2.5 приложения).

2.2.4 Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям

Итоговая государственная аттестация выпускников по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» будет проводиться в 2014/2015 учебном году на основе следующих основных нормативных документов:

- * Закона Российской Федерации «Об образовании»;
- * Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации;
- * Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 260100.62 – Продукты питания из растительного сырья;
- * Устава ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет»;
- * Положения об итоговой государственной аттестации выпускников системы высшего профессионального образования в ФГБОУ ВПО КрасГАУ;
- * Основной образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 260100.62 – Продукты питания из растительного сырья.

Видами государственной аттестации выпускников по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» являются выпускная квалификационная (бакалаврская) работа и государственный экзамен. Государственный экзамен проводится в форме итогового квалификационного экзамена (итогового междисциплинарного экзамена).

Подготовка и успешная сдача итогового квалификационного экзамена, защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы завершает процесс освоения студентом основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению 260100.62 – Продукты питания из растительного сырья, разработанной на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Целью государственного итогового квалификационного экзамена является оценка теоретических знаний, практических навыков и умений, а также проверка подготовленности выпускников к профессиональной деятельности, установленной Федеральным государственным образовательным стандартом.

Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, полностью соответствуют основной образовательной программе высшего профессионального образования, которую он освоил за время обучения.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, приказом ректора допускается студент, успешно завершивший в полном объеме освоение основной образовательной программы высшего профессионального образования. При условии успешного прохождения итоговых аттестационных испытаний по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» выпускнику присваивается квалификация бакалавр и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

Итоговая государственная аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), ежегодно формируемой ректором в университете по основной образовательной программе высшего профессионального образования 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья». ГЭК состоит из двух комиссий:

- * экзаменационной комиссии по приему государственного экзамена по направлению подготовки бакалавров;
- * экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ.

Комиссии в составе ГЭК проводят соответствующие профилю государственные аттестационные испытания.

Председатель ГЭК утверждается Министерством сельского хозяйства РФ. Он организует и контролирует деятельность комиссий, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Основными функциями ГЭК являются:

- * определение уровня подготовки выпускника и соответствие его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования;
- * принятие решения о присвоении квалификации и выдаче диплома государственного образца о высшем профессиональном образовании;
- * разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки студентов.

* ГЭК по результатам государственных итоговых аттестационных испытаний принимает:

* решение по оценке выполнения задания на государственном экзамене и выпускной квалификационной работы по результатам ее защиты;

* решение о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании.

Кроме того, ГЭК принимает следующие решения: о выдаче диплома с отличием (диплом с отличием выдается выпускнику, сдавшему экзамены с оценкой «отлично» не менее, чем по 75% дисциплин, вносимых в приложение к диплому, а по остальным дисциплинам - с оценкой «хорошо» и прошедшему все испытания итоговой государственной аттестации только с отличными оценками); о рекомендации в магистратуру; о рекомендации материалов выпускной квалификационной работы к внедрению в производство, публикации; о признании факта выполнения выпускной квалификационной работы на определенном научном уровне; о рекомендации о выдвижении выпускной квалификационной работы на различные конкурсы; о признании конкретной защиты выпускной квалификационной работы лучшей за рабочий день комиссии и за весь период защиты и др.

Экзаменационные комиссии формируются из профессорско-преподавательского состава и научных работников университета, специалистов профильных предприятий, учреждений и организаций. Их состав утверждается ректором университета по представлению ученого совета института пищевых производств, для оформления технических документов по итогам заседаний комиссий назначается технический секретарь.

Цель государственного экзамена - оценка теоретической подготовки выпускника к решению профессиональных задач по научно-исследовательскому, производственно-технологическому и организационно-управленческому видам деятельности.

Подготовка к государственному экзамену включает этапы:

* общеустановленная групповая консультация на выпускающей кафедре;

* самостоятельное изучение программы государственного экзамена;

* групповые консультации с преподавателями.

На общеустановленной консультации в начале восьмого семестра студенты знакомятся с программой всей итоговой аттестации, с требованиями к сдаче государственного экзамена, и получают методические указания по подготовке к нему. На инструктивной консультации дополнительно разъясняются процедурные моменты экзамена (оформление ответа, тактика работы над заданием, этика поведения и др.). Явка на все виды консультации обязательна.

Программа государственного экзамена по направлению подготовки бакалавров 260100.62 – Продукты питания из растительного сырья составлена исходя из того, что необходимо выполнить квалификационное задание, в структуру которого введены вопросы по базовым дисциплинам: «Технология

отрасли» (по профилю подготовки), «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика и управление производством».

В программе для каждой дисциплины указаны понятия, знание которых необходимо при выполнении экзаменационного задания, и приведен список рекомендуемой литературы для подготовки. Программа предполагает знание теоретических основ базовых дисциплин и умение применять их на практике при решении профессиональных задач.

На государственный экзамен выносятся вопросы, отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Формулировка вопросов не допускает ответы, требующих проведения подробного технико-экономического анализа, сложных расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ФГОС при выполнении и оценке выпускной квалификационной работы.

Экзаменационный билет состоит из отдельных вопросов, составленных таким образом, чтобы выбор охватываемых ими проблем обеспечивал проверку умений по дисциплинам, которые формируют профессиональный профиль выпускника. Ответы на вопросы контрольных заданий требуют от экзаменуемых использования знаний и умений и по неохваченным напрямую дисциплинам. Все экзаменационные билеты индивидуальны и не содержат повторяющихся вопросов. При этом вопросы составлены так, чтобы трудоемкость требуемых корректных ответов всех билетов была приблизительно одинакова. Корректный ответ на такой вопрос требует от экзаменуемого некоторого анализа и синтеза известных ему положений, вытекающих из изучения дисциплин.

Государственный экзамен имеет следующие этапы:

- * установочный этап;
- * выдача заданий экзаменуемым;
- * выполнение задания;
- * устный ответ студента, ответы на вопросы членов ГЭК;
- * закрытое обсуждение ответов и принятие комиссией решений по каждому экзаменуемому;
- * оформление документов в ходе и по итогам экзамена;
- * объявление председателем экзаменационной комиссии результатов государственного экзамена на открытом заседании.

Государственный экзамен по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в смешанной форме. Он включает устный ответ. Каждый экзаменуемый получает индивидуальное задание на бланке установленной формы и отвечает на специальных листах для ответа. Время для подготовки к ответу - 3 часа. Во время выполнения задания выпускник может пользоваться общедоступной справочной литературой, которая находится в том же помещении, где заседает комиссия.

Каждый из членов комиссии оценивает выполнение заданий по своему профилю, а общая оценка формируется путем усреднения выставленных экзаменаторами оценок.

Уровень подготовки выпускника соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, если в ходе государственного экзамена демонстрируется комплекс знаний и умений, свидетельствующих о готовности решать задачи профессиональной деятельности в типовых ситуациях без погрешностей принципиального характера. Критерии оценки знаний устанавливаются в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавров, исходя из действующих планов и программ обучения. При этом учитывается умение изложить материал и качество ответов на дополнительные вопросы, продемонстрированный при этом объем теоретических знаний.

Цель оценки защиты выпускной квалификационной работы – определить способность выпускника к выполнению профессиональных задач по научно-исследовательскому, производственно-технологическому и организационно-управленческому видам деятельности.

Выпускная квалификационная работа представляет собой бакалаврскую работу, которая содержит элементы исследования по заданной теме. Студентам может быть предложена исследовательская тема, имеющая теоретическое и практическое значение в развитии теории и практики пищевых технологий.

Процесс выполнения и подготовки к защите выпускной квалификационной работы состоит из общеустановленной консультации, внеаудиторной работы студента при написании и оформлении ВКР, консультаций с руководителем и консультантами по соответствующим разделам, инструктивной консультации перед защитой ВКР.

На общеустановленной консультации, проводимой на выпускающей кафедре, кроме программы всей итоговой аттестации, студент знакомится с требованиями по выполнению и защите ВКР. О освещаются основные этапы выпускной квалификационной работы, особенности работы над различными темами, даются рекомендации по основным вопросам текстовой части. Рассказывается, как осуществить подбор источников для аналитического обзора литературы, изготовить и оформить графические материалы. Указываются замечания председателя ГЭК и недостатки выпускных квалификационных работ прошлых лет.

На инструктивной консультации перед защитой ВКР, проводимой выпускающей кафедрой, студенту дополнительно разъясняются процедурные моменты защиты (время доклада, этика поведения при докладе, ответах на вопросы и др.), даются советы по подготовке к публичной защите.

Для выполнения выпускной квалификационной работы студентам, обучающимся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья», предлагаются темы в соответствии с вида-

ми и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОС, как правило, они связаны с направлениями научно-исследовательской работы кафедр института и пищевой, перерабатывающей промышленности. Кроме того, тема бакалаврской работы может быть заказана производственной структурой, чаще всего той, где проходил производственную и преддипломную практику выпускник. Тематика бакалаврских работ рассматривается на заседаниях кафедр и утверждается приказом ректора.

Подготовка к выполнению бакалаврских работ научно-исследовательского характера, как правило, начинается с 2-го курса обучения или ранее. Научные исследования должны найти отражение в отчетах о производственной и преддипломной практик. О результатах исследований студенты докладывают на научных конференциях, семинарах, а затем используют эти результаты при написании выпускных квалификационных работ.

Руководителями выпускных квалификационных работ являются доктора и кандидаты наук, в отдельных случаях старшие преподаватели без ученых степеней, работники смежных кафедр, а также опытные работники производства, имеющие квалификацию по направлению подготовки и профилю бакалавров. Руководителей ВКР назначают заведующие кафедрами, утверждает ректор. Вопрос о назначении руководителей ВКР предварительно решается на 2-м курсе, а окончательно - перед выездом на преддипломную практику в 8-м семестре.

Информационной основой выпускной квалификационной работы являются данные, собранные выпускником на производственной и преддипломной практиках, после окончания, которой необходимо: проверить вместе с руководителем собранный на практиках материал; выбрать те материалы, которые в условиях данного времени и изучаемого объекта требуют наиболее глубокой и детальной разработки с учетом темы бакалаврской работы; определить направление и объем дальнейших исследований на период выполнения бакалаврской работы.

После этого студенту выдается «Задание на выпускную квалификационную работу», в котором указываются тема, индивидуальные задания по бакалаврской работе, состав исходных материалов, название разделов работы. Задание подписывается руководителем и студентом, утверждается заведующим кафедрой.

На основе утвержденного задания по выполнению выпускной квалификационной работы студент совместно с руководителем разрабатывает детальную программу и график выполнения работы. В программе детализируются все основные вопросы, включенные в задание, с учетом их особенностей.

В календарный план записываются основные этапы и примерные сроки выполнения работы. Выпускная квалификационная работа должна быть завершена за 10 дней до начала работы государственной аттестационной комиссии по защите. В этот период студент представляет выпускную квалификационную работу на рецензию и готовится к публичной ее защите.

Для выполнения выпускной квалификационной работы выделяются специальные аудитории. Ход выполнения выпускных квалификационных работ как часть учебного процесса контролируется дирекцией и выпускающей кафедрой. Не менее чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии выпускающая кафедра составляет графики предзащиты и защиты выпускных квалификационных работ.

Структура выпускных квалификационных работ

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 50 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297х210 мм).

Материал, излагаемый в выпускной квалификационной работе, должен полностью соответствовать теме работы, а также поставленным цели и задачам.

Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- * титульный лист;
- * задание на выпускную квалификационную работу;
- * реферат;
- * содержание;
- * введение;
- * обзор литературы по теме;
- * объекты, методы и условия проведения исследований;
- * экспериментальная часть;
- * безопасность жизнедеятельности;
- * экономика;
- * выводы;
- * библиографический список;
- * приложения.

Титульный лист и задание на выпускную квалификационную работу являются первыми двумя страницами работы. На титульный лист вписываются фамилия исполнителя, руководителя, консультантов. В задании на выпускную квалификационную работу отмечаются исходные данные, задачи, индивидуальные задания по отдельным темам, план-график выполнения отдельных разделов.

Реферат должен содержать: сведения об объеме выпускной квалификационной работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников; текст реферата, отражающий объект исследования, цель работы, методы исследования, полученные результаты и их новизну, область применения, значимость работы, прогнозные предположения о развитии объекта исследования.

Содержание включает наименования всех разделов, подразделов, пунктов, а также введение, выводы, библиографический список, приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

Введение должно содержать краткую характеристику темы, обозначить ее актуальность, в нем даются: оценка современного состояния разработки темы, основные исходные данные, обоснование необходимости НИР, указываются: состояние изученности проблемы, место и значение темы в решении поставленных вопросов, перечень решаемых задач и состав материалов, положенных в основу работы, новизна темы и апробация работы.

В обзоре литературы дается объективный анализ отечественной и зарубежной научной литературы по исследуемому вопросу. В результате анализа источников литературы студент должен составить четкое представление о том, какие данные имеются, что осталось неизученным, вызывает сомнение, указывать противоречивые данные. Раздел должен завершаться заключением или краткими выводами. Общий его объем – 14 – 18 с.

Студенты могут использовать следующую литературу: учебники, учебные пособия, опубликованные лекции, методические указания и др.; статьи в сборниках научных трудов, монографии; журналы «Пищевые технологии» «Кондитерское и хлебопекарное производство», «Пиво и напитки», «Ликероводочная промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», «Масложировая промышленность», «Пищевая промышленность» и др.; реферативные журналы научные отчеты и бакалаврские работы, выполненные ранее.

В разделе «Объекты, методы и условия проведения исследований» студент описывает схемы испытаний, методики их проведения, схематический план размещения вариантов и повторений, Объем данного раздела выпускной квалификационной работы составляет в пределах – 6 – 10 с.

В разделе «Безопасность жизнедеятельности» следует, прежде всего, выполнить конкретные задачи по фактическому материалу об организации и состоянии охраны труда на конкретном предприятии или при реализации результатов исследований со своими выводами и предложения по каждому освещаемому вопросу раздела. Объем раздела составляет 5-7 с., выполняется с помощью консультанта кафедры безопасности жизнедеятельности.

В разделе «Экономика» выполняется расчет технико-экономических показателей в соответствии профилем, с помощью консультанта кафедры экономики.

Выводы должны содержать краткое описание результатов выполненной работы, оценку полноты решения поставленных задач, разработку рекомендаций по каждому из разделов. Выводы должны быть четкими и конкретными. Каждый вывод должен быть обстоятельным, состоять не менее чем из двух-трех предложений, объединенных в один-два абзаца и, как правило, подкрепляться заимствованными из основных разделов бакалаврской работы итоговыми цифровыми данными. Всего должно быть 4 – 6 выводов.

В библиографический список включаются издания, которые студент использовал в процессе выполнения работы. Список должен содержать не менее 30 источников, в том числе до 10 иностранных.

Приложения - это таблицы, рисунки, информативные материалы, которые целесообразно вынести из основной части. Анализ этих данных проводится по тексту работы.

Необходимость, количество, направленность дополнительных разделов и их содержание устанавливает руководитель выпускной квалификационной работы.

Руководитель выпускной квалификационной работы дает отзыв на работу.

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом творческого труда студента и требует соответствующей подготовки.

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы включает в себя составление доклада на 5-10 мин, изготовление демонстрационного материала и изучение теории по основным вопросам специальных и общенаучных дисциплин. Текст доклада рекомендуется написать заблаговременно и согласовать его с руководителем. В оставшееся до защиты время доклад должен быть освоен настолько, чтобы его не пришлось читать.

Структура доклада зависит от характера темы и последовательности изложения основных вопросов, освещенных в бакалаврской работе. По темам, носящим научно-исследовательский характер и посвященным профессиональным вопросам, доклад строится таким образом, чтобы обосновать содержание исследуемых вопросов и методы исследования, полученные результаты, выводы и предложения. Выпускник дополнительно демонстрирует умения по планированию и организации эксперимента, навыки анализа и обсуждения результатов научно-исследовательских работ, направленных на разработку новых рецептурно-компонентных решений и модификацию режимов производства продуктов питания для обеспечения их соответствия медико-биологическим требованиям к здоровому и функциональному питанию.

Доклад должен быть четким, конкретным, без общих фраз, насыщен цифровым материалом. Для простоты восприятия следует оперировать относительными величинами, а также использовать демонстрационный материал (презентация, таблицы, графики).

Выпускная квалификационная работа, подписанная автором, консультантами и руководителем, представляется на кафедру не позднее, чем за 10 дней до защиты. Предзащита на кафедре проводится за 7-10 дней до начала работы экзаменационной комиссии. По ее результатам заведующий выпускающей кафедрой допускает студента к защите. Заведующий выпускающей кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, и делает об этом соответствующую запись на титульном листе. Готовую выпускную квалификационную работу с отзывом руководителя нужно сдать в секретарю государственной аттестационной комиссии за 2 дня до защиты.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы предусматривает:

- * представление защищающегося выпускника секретарем государственной аттестационной комиссии и оглашение темы работы;
- * доклад (в течение 5-10 минут) студента;
- * оглашение руководителем (при его отсутствии - одним из членов экзаменационной комиссии) отзыва на выпускную квалификационную работу и представления выпускающей кафедры;
- * объявление председателем: окончания защиты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ в торжественной обстановке. Студент получает право в течение 5-10 мин изложить сущность предъявленной бакалаврской работы, используя при этом подготовленную презентацию. В докладе рекомендуется отразить: актуальность темы; цель выпускной квалификационной работы; задачи, решаемые для достижения этой цели; методы и условия проведения исследований; результаты исследования; выводы и рекомендации производству.

По окончании доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы, на которые необходимо дать полные, исчерпывающие, правильные ответы. Затем руководитель бакалаврской работы (а в его отсутствие - секретарь государственной аттестационной комиссии) зачитывает отзыв руководителя.

По окончании всех запланированных на данное открытое заседание защит проводится закрытое заседание государственной аттестационной комиссии. На этом заседании проходит обсуждение результатов защит с учетом всех имеющихся в распоряжении комиссии информационных материалов, свидетельствующих об учебных и научных достижениях выпускников, мнений руководителя, рецензента и представления выпускающей кафедры.

Результаты обсуждения защит выпускных квалификационных работ и решения государственной аттестационной комиссии оглашаются в тот же день. Апелляции по выставленным оценкам не принимаются. В случае, когда защита выпускной квалификационной работы признается неудовлетворительной, государственная аттестационная комиссия устанавливает, может ли выпускник представить к повторной защите ту же бакалаврскую работу с доработкой, определяемой комиссией, или же должен разработать новую тему.

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитываются:

- * актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- * глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, математических методов при оценке полученных экспериментальных данных;
- * качество оформления работы и иллюстративного материала;
- * отзыв руководителя;

* выполнение доклада, ответы на вопросы и замечания членов государственной аттестационной комиссии и рецензента.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

Структура подготовки бакалавров соответствует лицензии ФГБОУ ВПО «КрасГАУ»;

Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации.

Расписание занятий соответствует рабочему учебному плану (по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации).

Аудиторная нагрузка по ФГОС ВПО соответствует действующему расписанию занятий в вузе. Последовательность изучения дисциплин логична и соответствует учебному плану и расписанию. Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 час, объем различных видов СРС составляет не менее 50 %. Широко используется сочетание различных видов внутрисеместровой аттестации, инновационные технологии обучения.

Объем производственных практик соответствует учебному плану по ФГОС ВПО. Цели практик соответствуют общим целям образовательной программы и квалификационным требованиям к специалисту. Базами практик являются крупные современные промышленные предприятия различных форм собственности, ведущие отраслевые НИИ на основе договоров о сотрудничестве, Научно-исследовательские и инновационные лаборатории кафедр института.

Комиссия рекомендует:

Продолжить оснащение учебно-лабораторных помещений современными информационно-техническими средствами обучения, современным аналитическим оборудованием;

В части организации производственных практик провести работу по заключению долгосрочных договоров на прохождение практики с предприятиями других регионов, стран СНГ и за рубежом, что является актуальным в связи с вступлением страны в ВТО.

3 Качество подготовки обучающихся

С целью укрепления гарантий качества образования в КрасГАУ с 2008 г. внедрена система менеджмента качества, что подтверждено сертификатами соответствия требованиям российского и международного стандартов:

Российский сертификат качества на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9001 – 2008 № РОСС RU.ИФ27.К00036 от 01.12.2011 г.

Международные сертификаты на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2008: **EVROCERT** № 1374/02 от 24.11.2011 г.; **IQNET** № AT-07509/0 от 25.11.2011 г.; **Qqualityaustria** № 07509/0 от 25.11.2011 г.

В КрасГАУ введена система стандартов, которая включает три составляющие. Первая составляющая – текущая аттестация студентов, вторая – промежуточная аттестация, третья – итоговая государственная аттестация выпускников.

Текущая и промежуточная аттестация в КрасГАУ осуществляется с применением модульно-рейтинговой системы подготовки студентов. Целью рейтинговой системы обучения является комплексная оценка знаний и умений студентов в процессе освоения ими программ высшего образования, повышение его качества. Для проведения занятий по рейтинговой технологии преподаватели создают банк контрольно–обучающих заданий (тестовые задания, проблемно – ситуационные задачи и т. д.) по всем темам учебной дисциплины различного уровня сложности, разрабатывают рейтинг–план учебной дисциплины, включающий систему поощрительных баллов; а также внедряют новые методы обучения, которые позволяют стимулировать познавательную деятельность студентов.

Использование в вузе рейтинговой системы позволяет и студентам, и преподавателям добиваться поставленных целей:

- * Стимулирование учебной активности студентов.
- * Максимальная активизация творческой работы преподавателей и студентов.
- * Совершенствование и развитие у студентов навыков самостоятельной работы.
- * Более полная реализация индивидуальных способностей студентов.
- * Повышение объективности оценки знаний и умений студентов.

Достижение этих целей ведет к повышению уровня организации учебного процесса в университете и, в конечном итоге, повышению качества обучения.

Оценивание качества образовательного процесса опирается на анализ успеваемости студентов. Обработка и анализ результатов промежуточной аттестации проводится в дирекциях и обсуждается на совещаниях дирекции института, заместителей директоров по учебной работе и ректорате. Формулируются предложения по совершенствованию качества образования и принятие решений о преобразованиях.

Для объективной оценки качества подготовки студентов КрасГАУ ежегодно принимает участие в проекте «Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО).

Порядок проведения итоговой государственной аттестации в Красноярском государственном аграрном университете устанавливается локальным нормативным актом – «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников КрасГАУ, которое составлено на основе Положения об

итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 № 1155 и с учетом рекомендаций Учебно-методических объединений. Государственные аттестационные комиссии в КрасГАУ создаются по каждой основной образовательной программе высшего профессионального образования. Состав ГЭК формируется из числа ведущих преподавателей выпускающих кафедр и представителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений. Государственная аттестация проводится в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием, что позволяет выпускникам представлять доклады в форме презентаций, иллюстрировать их показом слайдов, видеороликов. Результаты итоговых аттестационных испытаний свидетельствуют о достаточно высоком уровне знаний студентов по направлению подготовки, наличии прочно сформированных знаний, умения и навыков

В рамках содействия распространению принципов всеобщего управления качеством вне образовательного учреждения и организации совместной с другими организациями деятельности по улучшению качества подготовки выпускников зав. кафедрой, проф. Машанов А.И., Типсина Н.Н., Невзоров В.Н. входит в состав редакционно-издательских советов междисциплинарных и отраслевых изданий («Вестник КрасГАУ»).

Система качества подготовки бакалавров университета в целом и в рамках ООП по направлению подготовки 260100.62 включает оценку уровня требований при приеме студентов, эффективность системы контроля текущих аттестаций, оценку качества подготовки бакалавров.

3.1 Уровень требований при приеме. Профориентационная работа

Прием студентов осуществляется в строгом соответствии с Порядком приема в государственные образовательные учреждения высшего профессионального образования (высшие учебные заведения) Российской Федерации, утверждаемым ежегодно приказом Министра образования Российской Федерации и Правилами приема в университета, ежегодно разрабатываемыми в вузе и утвержденными приказом ректора университета. Работа приемной комиссии и вступительные испытания организованы в соответствии с письмами Министерства образования, требованиями Федерального закона РФ "Об образовании в РФ".

В соответствии с существующими нормативными документами, обучение по направлению осуществляется по очной форме обучения по следующим направлениям:

- * на бюджетной основе в том числе, по целевой контрактной подготовки (ЦКП);
- * по целевому приему;
- * на коммерческой основе (с полным возмещением затрат на обучение).

Прием в университет на первый курс для обучения по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» проводится по результатам единого государственного экзамена (далее ЕГЭ) по общеобразовательным предметам. В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитываются результаты ЕГЭ.

Для поступающих на места с нормативным сроком подготовки, финансируемые из средств федерального бюджета (по общему конкурсу и по целевому приему) и на дополнительные места с оплатой стоимости обучения, зачисление проводится на основании ЕГЭ по трем общеобразовательным предметам: русский язык, математика, физика (2011 – 2013 г.), химия (с 2014 г.).

Для обеспечения набора студентов на 1 курс обучения по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» сотрудниками института постоянно ведется профориентационная работа. Разработан план мероприятий по профориентации среди перспективного контингента обучающихся из числа учащихся школ, учреждений профессионального образования начального и среднего уровня подготовки г. Красноярска, Красноярского края. В рамках профориентационной работы преподавателями института организованы беседы по профориентации для учащихся школ г. Красноярска и Красноярского края. Для продвижения профиля, рекламы и повышения престижа среди потенциальных работодателей осуществляется постоянное участие коллектива профессорско-преподавательского состава института, аспирантов и студентов в промышленных инновационных форумах, выставках и конкурсах: «Агропромышленный форум Сибири», Продовольственная ярмарка, городской фестиваль «Продовольственное кольцо. Урожай 2013», общегородская ассамблея «Красноярск. Технологии будущего», конкурс научно-технического творчества молодежи г. Красноярска. Институт Ежегодно участвует в подготовке и проведении «Дня открытых дверей» (март - апрель). Также к профориентационной деятельности привлекаются студенты, выпускники, работники профильных предприятий. В период прохождения практики на базовых предприятиях проходят встречи студентов кафедры с учащимися школ, профессиональных колледжей.

Также проводится дистанционная профориентационная работа, для реализации которой сформирован банк данных ведущих предприятий отрасли, образовательных учреждений профессионального общего, начального и среднего образования РФ.

Традиционно прием абитуриентов по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» проводится на дневное отделение на бюджетной и внебюджетной основах. Контрольные цифры приема абитуриентов по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» за 2011-2014 г.г. представлены в таблице 3.1 приложения.

Эффективность профориентационной деятельности по специальности по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» подтверждается увеличением конкурса на бюджетные места. Прием студентов

на 1 курс осуществлялся по результатам ЕГЭ. Конкурс по заявлениям и при зачислении составил от 1,2 чел. (2011 г) до 3,0 чел. (2014 г). (Таблица 3.1).

Количество студентов, обучающихся по договорам ЦКП, за отчетный период составляет 85 человек.

3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля.

Контроль качества освоения основных образовательных программ регламентируется в университета соответствующими Положениями, разработанными в университета в соответствии с Федеральными законами Российской Федерации, Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования Российской Федерации, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры № 1367 от 19.12.2013 г. и Уставом ФГБОУ ВПО КрасГАУ, Положением о модульно-рейтинговой аттестации студентов.

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписанием экзаменов и зачетов и рабочими программами дисциплин, составленными в соответствии с требованиями ФГОС по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

Оценка и контроль за проведением текущей, промежуточной аттестации осуществляется на старостатах, заседаниях дирекции, ректоратах.

В целях совершенствования текущей аттестации проводятся следующие мероприятия:

- * заседания старостата о результатах аттестации;
- * курсовые собрания с отстающими группами;
- * студенты, имеющие не аттестацию по нескольким предметам приглашаются в дирекцию, для выяснения обстоятельств;
- * кураторы групп проводят беседы с отстающими студентами и информируют родителей об успеваемости;
- * результаты текущей аттестации находятся под контролем у заведующих выпускающих кафедр.

В целях совершенствования проведения промежуточной аттестации используются следующие меры:

- * усиливается контроль за успеваемость студентов со стороны дирекции, выпускающих кафедр;
- * к отслеживанию результатов сессии привлекаются кураторы групп;
- * вопросы проведения сессий обсуждаются на заседаниях дирекции и Ученого совета института;
- * проводятся курсовые собрания со студентами о проведении сессии.
- * деканат осуществляет строгий контроль за системой передач экзаменов и зачетов студентами.

Оценка качества проведение итоговой государственной аттестации дается на Ученом совете института председателем ГЭК и членами государст-

венной аттестационной комиссии. Мероприятия по устранению недостатков, отмеченных председателем ГЭК, обсуждаются на заседаниях кафедр, дирекции, ректорате.

3.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

Для анализа уровня подготовки студентов требованиям ФГОС ВПО проводится выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам базовой части и обязательным дисциплинам вариативной части ГСЭ, МЕН и профессионального циклов.

Для контроля знаний студентов, обучающихся по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья», по всем дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует ФГОС ВПО.

Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации разработаны и утверждены на заседаниях кафедр. Экзаменационные билеты и тесты включают контрольные задания по всем разделам рабочих программ дисциплин, соответствуют требованиям к знаниям, умениям и навыкам в рамках формируемых компетенций выпускников, предусмотренных ФГОС ВПО по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

В таблицах 3.1 – 3.2 приведены результаты контроля остаточных знаний студентов в ходе самообследования по циклам дисциплин и профилям подготовки.

В цикле государственных, социальных и экономических дисциплин оценивались знания по дисциплине История, математических и естественнонаучных дисциплин – по Математике, профессиональных дисциплин – по 6 (Введение в профиль направления, Пищевая химия, Метрология, стандартизация и сертификация, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Процессы и аппараты пищевых производств, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции).

Результаты оценки контроля остаточных знаний студентов по циклам направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» показали достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- * Государственные, социальные и экономические дисциплины – 33,3%;
- * Математические и естественнонаучные дисциплины – 69,2 %;
- * Профессиональные дисциплины – 67,3 %;
- * Всего – 66,2%.

Процент студентов, освоивших по дисциплинам все дидактические единицы по циклам:

- * Государственные, социальные и экономические дисциплины – 100%
- ;
- * Математические и естественнонаучные дисциплины – 100%;
- * Профессиональные дисциплины – 98 %;
- * Всего по направлению подготовки – 98,2 %.

Результаты оценки контроля остаточных знаний студентов по профилям направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» показали достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- * Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – 66,7%;
- * Технология бродильных производств и виноделие – 61,3%;
- * Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов – 71,5%.

Процент студентов, освоивших по дисциплинам все дидактические единицы по циклам:

- * Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – 100%;
- * Технология бродильных производств и виноделие – 96,8%;
- * Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов – 98,0%.

Посещаемость студентов по всем тестируемым дисциплинам составила в среднем более 80 %, при этом следует отметить посещаемость специальных дисциплин 95 – 100 %.

Средний балл аттестации по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» в 2014 году – 3,85.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

Сотрудниками ИПП совместно с управлением приемной комиссией активно проводится профориентационная работа с выпускниками школ.

Разработан и проводится ряд мероприятий по повышению эффективности контроля качества освоения основано образовательной программы по направлению подготовки 260100.62.

Содержание комплексных аттестационных заданий, уровень требований при защите соответствуют требованиям ФГОС ВПО.

Комиссия рекомендует:

Продолжить практику заключения договоров на прохождение производственной практики студентов с перспективой их дальнейшего трудоустройства;

Активно сотрудничать с предприятиями отрасли, кадровыми агентствами, службой занятости в целях трудоустройства выпускников.

4 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение.

4.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Направление подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечено учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем циклам дисциплин (табл. 4.1 приложения). Для всех дисциплин, предусмотренных учебным планом направления, составлены карты обеспеченности студентов учебной и учебно-методической литературой, имеющиеся в библиотеке и на кафедре. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы.

Общее количество учебной литературы по дисциплинам учебного плана составляет 15970 единиц, методической – 10755, периодической литературы по профессиональному циклу более 30. Из этого количества более 40 % не старше 5 лет. Степень новизны учебной литературы по циклам составляет (в %): гуманитарный и социально-экономический – 70,1, математический и естественнонаучный – 75,4; профессиональный – 44,1 (с учетом ее устареваемости для естественнонаучных, математических дисциплин – 10 лет, гуманитарных, социально-экономических и профессиональных дисциплин – 5 лет).

Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки специалистов и требованиям ФГОС, включающими более 10 наименований научных журналов.

Справочно-библиографическая литература представлена универсальными и отраслевыми энциклопедиями, отраслевыми справочниками и словарями. На основе анализа учебно-методического обеспечения дисциплин ежегодно подаются заявки на приобретение новых изданий учебной и научной литературы.

Все блоки дисциплин в достаточной степени оснащены программно-информационным обеспечением. Свободный доступ в Интернет открывает неограниченные возможности поиска и использования практически любой литературы. Имеется доступ студентов и ППС института к 8 электронным библиотечным системам (табл. 4.2 и 4.3 приложения).

Студенты и сотрудники института имеют доступ к справочно-информационным фондам, электронному каталогу, электронной библиотеке внутривузовских изданий, электронным ресурсам научной библиотеки университета, имеют возможность пользоваться услугами электронно-библиографической системы «ИРБИС». Студенты имеют возможность брать необходимую литературу, как на дом, так и на занятия, пользоваться ею в читальном зале. Кроме того, при работе в библиотеке студенты и сотрудники имеют возможность получить квалифицированную консультативную помощь по библиографическому поиску, обеспечиваются рабочим местом в читальном зале.

Таким образом, количество названий и экземпляров обязательной и дополнительной литературы, периодических изданий соответствует нормативам обеспеченности специальности учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов.

Анализ обеспеченности учебной литературой (табл.4.1, приложения) позволяет сделать вывод, по суммарный коэффициент обеспеченности литературой по дисциплинам учебного плана специальности составляет более 0,5, что в среднем обеспечивает наличие не менее одного литературного источника на двух обучающихся.

Необходимо продолжить работу по формированию библиотечного фонда новыми научными и научно-методическими изданиями.

4.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

Коллектив ИПП - активный издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, курсовое и дипломное проектирование, производственную практику, самоконтроль знаний, УИРС и НИРС, раздаточный материал. Имеются издания для проведения учебных занятий на филиалах кафедры, расположенных на базе ведущих промышленных предприятий отрасли и реализуемых в производственных и полупроизводственных условиях. В большинстве случаев срок морального износа ограничивается пятью годами, по содержанию и научно-методическому уровню издания отвечают требованиям к подготовке бакалавров.

Для своевременного обеспечения курсов обязательных и по выбору изданы учебники, учебные пособия, монографии, которые построены на результатах собственных прикладных и фундаментальных исследований, обобщении передового научного и практического опыта. Подготовлены к изданию учебные пособия, в том числе рекомендованные УМО, научно-методическим советом университета.

Институт активно ведет издательскую деятельность. За отчетный период сотрудниками института опубликованы: монографий – 11 шт.; учебников и учебных пособий – 9 шт.; методических указаний – более 60 шт, ЭУМК – более 50 шт.

Перечень монографий, учебников, учебных пособий, и методических указаний изданных за 5 лет, представлен в таблицах 4.4 и 4.5 Приложения.

Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

Для методического обеспечения производственных практик в соответствии с утвержденными и реализуемыми с 2011\2012 уч. года профилями переработана программа практик, включающие в себя все три вида (учебную, производственную и преддипломную).

Учебники и учебные пособия, изданные сотрудниками кафедры, ежегодно участвуют во всероссийских и областных выставках и конкурсах на лучшее учебно-методическое издание в отрасли, по итогам которых отмечены дипломами и благодарностями:

«Биохимия растений» (Чаплыгина И.А., Фомина Н.В.) Диплом 1 степени за лучшее учебное пособие ФГОУ ВПО КрасГАУ за 2010г.

«Пищевая химия» (Величко Н.А., Шанина Е.В.) удостоено дипломом 3 степени за лучшее учебное пособие КрасГАУ, 2012 г.;

«Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии» (Машанов А.И., Величко Н.А., Федорова О.С., Машанов А.А.) – удостоено дипломом лауреата Всероссийской выставки «Лучшее учебно-методическое издание в отрасли», Москва 2013г.

4.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

Ведется работа по использованию банков данных (на базе информационных программ) по ряду обязательных дисциплин и курсов по выбору, в СРС.

ИПП располагает достаточной материально-технической базой для компьютеризации учебного процесса: имеются специализированные учебные классы (ауд.307, 204), оснащенные компьютерами с выходом в Интернет, 3 мультимедийных проектора.

Помимо оригинального программного обеспечения, в учебном процессе реализуются стандартные пакеты компьютерных программ: Microsoft Office 2003; CorelDRAW Graphics Suite X4; ABBYY FineReader 9.0, Adobe Photoshop CS, Auto Cad 2009, Kompas v10.0.

В компьютерных классах для обеспечения учебного процесса имеется выход в Интернет через поисковые системы Yandex, Google, Rambler на образовательные ресурсы и научные библиотеки:

- * Большая научная библиотека <http://www.sci-lib.net>
- * Институт научной информации <http://www.inion.ru>
- * Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
- * Национальный электронно-информационный консорциум (НЭИКОН) <http://www.neicon.ru>
- * Пушкинская библиотека <http://www.pushkinlibrary.ru>
- * Российская Государственная библиотека РГБ <http://www.rsl.ru>
- * Публичная Интернет-библиотека <http://www.public.ru>
- * РУБРИКОН <http://rubricon.com>
- * Электронная библиотека IQlib <http://www.iqlib.ru>
- * Электронные библиотека <http://www.edu.ru>
- * DjVu БИБЛИОТЕКИ <http://djvu-inf.narod.ru>
- * Российская Государственная библиотека РГБ <http://www.rsl.ru>
- * ВИНТИ <http://www2.viniti.ru>
- * Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)
- * ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)

- * Информационно - аналитическая система «Статистика»
- * Polpred.com
- * Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)
- * Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
- * «Учебное видео - решение»
- * ЭБС «Консультант студента»
- * ЭБС «Айбукс.ru/ibooks.ru»

Электронная библиотека Санкт-Петербургского государственного политехнического университета <http://www.unilib.neva.ru>

База данных учебно-методических комплексов дисциплин (УМКД) по всем дисциплинам учебного плана в электронном виде доступна на сервере КрасГАУ по адресу <http://kgau.ru>. Все УМКД, представленные в базе данных, являются разработками сотрудников кафедры.

Мультимедийные лекции, разработанные ППС кафедры за 3 года, представлены в таблице 4.6, Приложения.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:

Направление подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. При обучении студентов широко применяются информационные технологии обучения. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

В институте имеется в достаточном количестве средства вычислительной техники и программного обеспечения, которые постоянно пополняются и позволяют повысить качество подготовки инженеров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

5 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки специалистов. В отчете по самообследованию отражен качественный состав ППС в целом по ООП и по циклам дисциплин (таблица 5.1 приложения).

Для оценки процента острепенности в целом по образовательной программе и по циклам дисциплин используется подход, применяемый Росаккредагентством при аттестации отдельных образовательных программ. Сведения для расчета острепенности и качественный состав профессорско-преподавательских кадров по основной образовательной программе 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Сведения для расчета остепененности по основной образовательной программе

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Нагрузка в час.		
		по учебному плану	Выполняемая лицами с учеными степенями и (или) званиями	Выполняемая докторами наук
Б1.Б.1	Иностранный язык	216		
Б1.Б.2	История	108	108	
Б1.Б.3	Философия	108		
Б1.Б.4	Экономика	108	108	
Б1.В.ОД.1	Правоведение	72	72	
Б1.В.ОД.2	Разговорный иностранный язык	108		
Б1.В.ОД.3	История пищевой и перерабатывающей промышленности	72		
Б1.В.ОД.4	Менеджмент и маркетинг	108		
Б1.В.ДВ.1	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	72	72	
	Социология	72	72	
Б1.В.ДВ.2	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	72	72	
	Корпоративная культура: принципы формирования и управления	72	72	
Б1.В.ДВ.3	Психология и педагогика	72		
	Профилактика зависимого поведения	72	72	
Б1.В.ДВ.4	Введение в профиль направления	72	72	
	Русский язык и культура речи	72		
Б2.Б.1	Математика	252	252	
Б2.Б.2	Информатика	216		
Б2.Б.3	Физика	288	288	
Б2.Б.4	Основы общей и неорганической химии	216	216	216
Б2.Б.5	Органическая химия	216	216	216
Б2.Б.6	Биохимия	144	144	
Б2.В.ОД.1	Экология	72	72	
Б2.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	216	216	
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	216	216	
Б2.В.ОД.4	Физиология питания	144	144	
Б2.В.ОД.5	Математическое моделирование	108	108	
Б2.В.ОД.6	Компьютерные технологии	144		
Б2.В.ДВ.1	Биоорганическая химия	108	108	
	Сертификация системы качества	108	108	
Б2.В.ДВ.2	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	108	108	108
	Культура питания	108		
Б2.В.ДВ.3	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	108	108	
	Методы исследования свойств растительного сырья	108	108	
Б2.В.ДВ.4	Организация научных исследований	108	108	
	Промышленная экология пищевой и перера-	108		

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Нагрузка в час.		
		по учебному плану	Выполняемая лицами с учеными степенями и (или) званиями	Выполняемая докторами наук
	бывающих отраслей			
Б3.Б.1	Инженерная и компьютерная графика	180	180	
Б3.Б.2	Прикладная механика	216	216	
Б3.Б.3	Тепло- и хладотехника	108	108	
Б3.Б.4	Электротехника и электроника	72	72	
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	144	144	
Б3.Б.6	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	72	72	
Б3.Б.7	Процессы и аппараты пищевых производств	216	216	
Б3.Б.8	Пищевая микробиология	144	144	144
Б3.Б.9	Пищевая химия	108	108	
Б3.Б.10	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	144	144	
Б3.Б.11	Введение в технологию продуктов питания	144	144	
Б3.Б.12	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	108	108	
Б3.Б.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	144		
Б3.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	72	72	
Б3.В.ОД.1	Метрология, стандартизация и сертификация	72	72	72
Б3.В.ОД.2	Экономика и управление предприятием	108		
Б3.В.ОД.3	Технологическое оборудование предприятий отрасли	144	144	
Б3.В.ОД.4	Проектирование предприятий отрасли	108		
Б4	Физическая культура	400		
Б5.У.1	учебная практика	108	108	
Б5.П.1	Производственная практика	108	108	
Б5.П.2	Преддипломная практика	216	216	
ФТД.1	Деловой иностранный язык	108		
ФТД.2	Технология приготовления пищи	252		
	Итоговая государственная аттестация	432	432	176
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»				
Б3.В.ОД.5	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	576	376	
Б3.В.ОД.6	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопек., кондит. и макарон. производств	72	72	
Б3.В.ОД.7	Научно-исследовательская работа по профилю	72	72	
Б3.В.ОД.8	Технология мучных кондитерских изделий	144	144	
Б3.В.ДВ.1	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	216		
	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	216	216	

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Нагрузка в час.		
		по учебному плану	Выполняемая лицами с учеными степенями и (или) званиями	Выполняемая докторами наук
БЗ.В.ДВ.2	Научные основы производства хлебобулочных изделий	216		
	Научные основы производства кондитерских изделий	216		
БЗ.В.ДВ.3	Технология мучных изделий и мучных восточных сладостей	72	72	
	Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей	72	72	
БЗ.В.ДВ.4	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях	108	108	
	Технохимический контроль и учет кондитерских и макаронных предприятиях	108	108	
БЗ.В.ДВ.5	Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве	72		
	Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве	72		
Профиль «Технология бродильных производств и виноделие»				
БЗ.В.ОД.5	Общая технология отрасли	72	72	
БЗ.В.ОД.6	Химия отрасли	216	216	
БЗ.В.ОД.7	Технология виноделия	108	108	
БЗ.В.ОД.8	Технология пивоварения и безалкогольного производства	216		
БЗ.В.ОД.9	Технология спиртового производства и ликерных изделий	180	180	
БЗ.В.ОД.10	Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков	72	72	
БЗ.В.ОД.11	Научно-исследовательская работа по профилю	72	72	72
БЗ.В.ДВ.1	Научные основы производства функциональных напитков	108		
	Комплексная переработка растительного сырья для получения напитков	108		
БЗ.В.ДВ.2	Товароведение и экспертиза напитков	108		
	Основы дегустации напитков	108	108	
БЗ.В.ДВ.3	Техно химический контроль и учет производства спирта и ликерных изделий	144	144	
	Техно химический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков	144		
БЗ.В.ДВ.4	Основы биотехнологии бродильных производств	144		
	Биохимия продуктов брожения	144	144	
БЗ.В.ДВ.5	Производство плодово ягодных вин и натуральных соков	108	108	
	Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков	108		

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Нагрузка в час.		
		по учебному плану	Выполняемая лицами с учеными степенями и (или) званиями	Выполняемая докторами наук
Профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»				
БЗ.В.ОД.5	Химия природных органических соединений	216		
БЗ.В.ОД.6	Общая технология отрасли	180		
БЗ.В.ОД.7	Технология переработки жиров	144	144	
БЗ.В.ОД.8	Общая технология производства растительных масел	72	72	
БЗ.В.ОД.9	Основы технологии эфирных масел	72		
БЗ.В.ОД.10	Основы технологии парфюмерно-косметических изделий	144	144	
БЗ.В.ОД.11	Научно-исследовательская работа по профилю	72	72	
БЗ.В.ДВ.1	История масложировой промышленности	108		
	История производств парфюмерно-косметических изделий	108		
БЗ.В.ДВ.2	Экспертиза парфюмерно-косметических изделий	144	144	
	Товароведение масличного сырья	144		
БЗ.В.ДВ.3	Современные проблемы пищевой и перерабатывающей промышленности	144	144	144
	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	144	144	
БЗ.В.ДВ.4	Технология производства биологически активных препаратов растительного происхождения	144	144	144
	Современные технологии жиров и биоорганического синтеза	144	144	144
БЗ.В.ДВ.5	Актуальные проблемы масложировой промышленности	108	108	
	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства	108	108	108
	Итого нагрузки в %:		66,4%	10,5%

Таблица 4 – Сведения о качественном составе профессорско-преподавательских кадров по основной образовательной программе

Цикл дисциплин или профиль подготовки	Число ППС, привлекаемых к преподаванию (физ.лиц)			ППС с учеными степенями и (или) званиями, %	Докторов наук, %
	Все го	Всего с учеными степенями и (или) званиями	Докторов наук		
Государственные и социально-экономические	16	9	-	56,3	-
Математические и естественнонаучные	16	13	2	81,3	12,5
Профессиональные	28	20	5	71,4	17,9
Профиль «Технология хлеба,	50	35	4	70,0	8,0

кондитерских и макаронных изделий»					
Профиль «Технология бродильных производств и виноделие»	49	35	4	71,4	8,2
Профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»	47	35	4	74,5	8,5
В целом по направлению подготовки	53	37	6	69,8	11,3

Объем выполняемой нагрузки по основной образовательной программе (табл. 3) направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» лицами с учеными степенями и (или) званиями составляет 66,4%, докторами наук – 10.5%.

Анализ качественного состава (табл. 4) ППС показал, что по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» количество привлекаемых к преподаванию ППС с учеными степенями или званиями составляет 69,8% , докторов наук – 11,3%. При этом наибольшее количество остепененных преподавателей привлекается для преподавания дисциплин математического и естественнонаучного и профессионального циклов, соответственно 81,3% (докторов наук 12,5%) и 71,4% (докторов наук 17,9%). В рамках отдельных профилей (табл. 4) количество ППС с учеными степенями и (или) званиями составляет от 70,0% до 74,5%, докторов наук 8,0 – 8,5%.

Средний возраст ППС института, привлекаемых к преподаванию по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» – 40 лет.

4 человека (7,5%) штатных преподавателей имеет опыт работы на производстве.

К учебному процессу по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» со стороны производства привлекаются руководители производственных практик.

Доля академиков, членов-корреспондентов общественных академий среди ППС института составляет 0,53%.

Порядок избрания преподавателей на вакантные должности – конкурсные выборы с периодичностью 1 раз в 5 лет.

Доля преподавателей, защитивших за последние 5 лет кандидатские диссертации - 18 %. (Плынская Ж.А., Смольникова Я.В., Кох Д.А., Присухина Н.В., Речкина Е.А., Плеханова Л.В.).

Организация повышения квалификации ППС проводится в соответствии с планом повышения квалификации ППС по программам подготовки по данной образовательной программе.

Базовое образование имеют 85 % преподавателей.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 69,8 %).

ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с остепененностью – 69,8 %). Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию. К учебному процессу привлечены ведущие работники отраслевых НИИ.

6 Внеучебная работа

Воспитательная работа в КрасГАУ осуществляется на основании «Концепции и комплексной программы воспитательной работы: развитие личности студента на 2011-2015 гг.», в соответствии с политикой университета в системе менеджмента качества спроектированы не только компетентно-ориентированные учебные планы и рабочие программы учебных дисциплин в составе основных образовательных программ, но и воспитательная система вуза в целом, в контексте компетентностного подхода в образовании, выделены общекультурные компетенции, на формирование которых направлены задачи и цели воспитательной работы с обучающимися в ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

Основные направления работы: развитие и поддержка студенческих инициатив; физическое воспитание, спортивно-массовая работа, пропаганда здорового образа жизни; художественно-эстетическое, нравственное, гражданско-патриотическое воспитание студентов, культурно-массовая работа; развитие студенческого самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений студентов; развитие межвузовских и партнерских отношений с учреждениями по профилактике правонарушений, социальной направленности, молодежной политике; методическое, информационное обеспечение учебно-воспитательного процесса; повышение психолого-педагогической квалификации; проведение социологических опросов; внедрение в воспитательный процесс системы менеджмента качества.

В 2013 году акцент воспитательной работы был сделан на активные формы организации деятельности по патриотическому, нравственному воспитанию и пропаганде здорового образа жизни через цикл мероприятий клубных объединений студентов – дискуссионного, патриотического, философского, православного; работало волонтерское объединение студентов; активизирована деятельность Регионального отделения молодежной общественной организации РССМ, которое признано лучшим региональным отделением РССМ-2013 в России. Реализован общекраевой проект «Время жить!» в 9 районах Красноярского края; продолжила работу школа студенческого актива «Я-лидер!», работал студенческий штаб «Универсиада-2019», проведен региональный этап Всероссийской интеллектуальной игры «Начинающий фермер».

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- * университетском;
- * институтском;
- * кафедральном.

К воспитательному процессу активно привлекаются преподаватели – кураторы студенческих групп, которые строят свою работу в соответствии с «Положением о кураторе студенческой академической группы университета».

Кураторы, в соответствии с планами работы, регулярно проводят обсуждения графиков учебного процесса и их выполнения, ведется выявление талантливых студентов для участия их в культурно-массовых, физкультурно-оздоровительных и воспитательных мероприятиях кафедры, института, университета.

Разъясняется и контролируется рейтинговая система оценки успеваемости студентов. Контролируется посещаемость музеев, театров, музея университета и другие мероприятия.

На первых курсах кураторами проводилась активная работа по адаптации студентов к условиям и особенностям учебного процесса в КрасГАУ, к студенческой жизни, а также процессом усвоения требований, предъявляемых к студентам университета.

Основные процессы в сфере личностного самоопределения студентов 1-х курсов:

- * адаптация к новой учебной ситуации;
- * присвоение новой социальной роли;
- * повышение интенсивности общения и насыщенности информационных потоков;
- * повышение интеллектуальных, физических, эмоциональных и психологических нагрузок.

На втором году обучения кураторами уделяется особое внимание учебному процессу и внеучебной студенческой жизни в КрасГАУ.

Основные процессы в сфере личностного самоопределения студентов 2-х курсов:

- * привыкание к новой образовательной ситуации;
- * самоутверждение в коллективе группы и института;
- * позиционное определение в учебной и общественной деятельности.

На кураторских часах ведется пропаганда здорового образа жизни, формирование базовой, нравственной и политической культуры личности студента, включение студентов в научно-исследовательскую деятельность, укрепление коллективных отношений в студенческих группах

В настоящее время воспитательная деятельность сотрудников кафедры осуществляется на старших курсах. Наибольшее внимание уделяется основным процессам в сфере личностного самоопределения студентов:

- * актуализация профессиональной деятельности и самоопределения;
- * смещение акцентов в сторону социально-значимой деятельности;
- * расширение сферы социального партнёрства;
- * приобретение опыта практической профессиональной деятельности;
- * решение проблемы снижения общественной активности в пользу учебного процесса (4 курс);
- * выстраивание траектории самостоятельной (в т.ч. семейной) жизни.

На 3-м - 4-м курсе под влиянием производственной практики и все большей ориентации студентов на «послевузовскую жизнь» у них начинает складываться собственно профессиональная идентичность. В организации внеучебной и воспитательной работы со студентами приоритетными становятся интерактивные формы работы.

К таким формам работы можно отнести лекции, беседы, научно - методические конференции, круглые столы. Кроме того, большое внимание уделяется взаимодействию с производственниками. Для этих целей на кураторские часы приглашаются специалисты отрасли. Также кураторами организуется посещение выставок по направлению подготовки, а также «ярмарок вакансий».

Особое значение имеет формирование благоприятного психологического климата в коллективе преподавателей и студентов, который бы способствовал развитию социально-значимых качеств и профессиональному становлению студентов вуза. Основой для их реализации в этом случае являются проектная деятельность (или любые другие формы исследовательской деятельности) и диалог как особая воспитательно-коммуникативная среда.

Основные направления реализации воспитательной деятельности сотрудниками кафедры:

- * просветительская деятельность через научную библиотеку, культурные центры (посещение театра, выставок и т.д.).
- * инициация и участие обучающихся в творческих фестивалях, конкурсах, праздничных мероприятиях университета и института («День знаний», «Я-лидер», «Дебют», «Лучший волонтер», «Самый активный студент», «IQ-бал», «Лига КВН первокурсников», «Брейн-Ринг», «Поколение 2020», «День открытых дверей», «Студенческая весна», «F.R.E.S.H», оздоровительные программы, «Мисс и мистер переработка», «Татьянин день» и др.);
- * поддержка и вовлечение студентов в проектную профессиональную деятельность;
- * вовлечение студентов в работу спортивных секций;
- * участие в волонтерских акциях по экологической очистке лесных массивов водоёмов г. Красноярска «День Енисея».

Планирование воспитательной работы отражается в индивидуальных планах работы преподавателей, планах работы со студентами курируемой группы. В данных документах учитываются цели и мероприятия, предусмотренные комплексными планами факультета и университета.

Воспитательная работа профессорско-преподавательским составом ведется и в общежитиях. Она заключается в ежемесячном посещении общежитий, проведении бесед со студентами о правилах проживания и культуре поведения в общежитиях, правилах пользования электрическими и газовыми приборами, о повышении эффективности подготовки к семинарам и экзаменам.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

В воспитательной работе сотрудники кафедры активны, участвуют во всех мероприятиях университета и в структуре института пищевых производств, включая профессионально - трудовое, гражданско-правовое, духовно-нравственное воспитание. Состояние воспитательной работы в целом можно оценить как хорошее.

Комиссия рекомендует активизировать работу по развитию и реализации творческого потенциала студентов, воспитания у них художественного вкуса, вовлечения в общественную жизнь в институте и университете, популяризации здорового образа жизни.

7 Научно-исследовательская деятельность

Научно-исследовательская работа обеспечивается организационной структурой вуза, является составной частью образовательной деятельности, важнейшим фактором наращивания интеллектуального потенциала, повышения качества подготовки магистров.

Стратегия НИР института пищевых производств соответствует направлениям приоритетных национальных программ Российской Федерации: «Здоровье»; «Образование»; «Развитие АПК».

Выполнение НИР имеет целью создание инфраструктуры, обеспечивающей интеграцию науки, образования и производства в решении проблем здорового и функционального питания за счет рационального использования основных и вторичных ресурсов в агропищевых технологиях.

Пути решения стратегической цели:

- * выполнение НИР;
- * НИОКР;
- * внедрение.

В ежегодных планах научной работы ИПП предусматривались мероприятия по улучшению ее организации, укреплению и развитию системы организации научно-исследовательской деятельности.

Результаты научно-исследовательских работ преподавателей внедряются в учебный процесс.

Объём финансирования НИР за отчетный период составлял:

- * 2011 г. – 7040,1 тыс. руб.;
- * 2012 г. – 7828,3 тыс. руб.;
- * 2013 г. – 9556,3 тыс. руб.

Тематика научных исследований включает разработку наиболее эффективных методов максимального и рационального вовлечения всех ресурсов перерабатывающих отраслей в основное производство, создание новых оригинальных пищевых продуктов, обладающих профилактическим эффектом и способных корректировать здоровье человека, снижать отрицательное влияние неблагоприятных экологических факторов внешней среды. Разрабатываемые проблемы в полной мере отвечают содержанию Государственной политики в области здорового питания и опираются на современные приемы и методы пищевой биотехнологии.

За отчетный период коллективом института выполнены и внедрены результаты НИР и НИОКР по грантам, научно-техническим программам на основе конкурсов (таблица 7.1, Приложения). Результаты НИР широко апробированы в центральной печати всего опубликовано: статей -201, из них статей в центральной печати – 76, доложены и обсуждены на конференциях различного уровня, включая международные – 125, получено патентов – 56 (в т.ч. свидетельства информ региста), подано заявок на изобретение 17, учебных пособий – 9, монографий - 8 (таблицы 7.2-7.3, Приложения).

Итоги научно-исследовательских работ студентов ежегодно подводятся на студенческих конференциях КрасГАУ при публичном выступлении. Конкурсы лучших студенческих работ организуются и ежегодно проводятся в институте и университете.

Результаты научно-исследовательских работ представлены в публикациях, магистерских диссертациях, дипломных работах специалистов. Выпускные работы студентов внедряются на предприятиях АПК Красноярского края.

В структуре института сформирован инновационный центр, включающий 2 инновационные лаборатории: «Анализа зерновых, зернобобовых и масличных культур» и «Изучения и использования местного растительного сырья в пищевой отрасли». Инновационный центр работает по научному направлению «Экологически безопасные ресурсосберегающие производства и переработка сельскохозяйственного сырья и продуктов питания». Одной из главных задач научно-исследовательских лабораторий является развитие и совершенствование инновационной деятельности и научно-практических разработок студентов и сотрудников института.

В рамках работы инновационного центра реализуются несколько научно-исследовательских проектов. Проекты «Производство экологически безопасных, высокоэнергетических экструдированных кормов в условиях АПК Красноярского края» и «Использование сырья зерноперерабатывающих производств для получения продуктов функционального назначения» представлены на конкурсе «У.М.Н.И.К.-2012» и «У.М.Н.И.К.-2013», где прошли

в финал конкурса; на общегородской ассамблее «Красноярск. Технологии будущего», на конкурсах Научно-технического творчества молодежи – 2012, 2013, Russian StartUp Tour – 2013.

Проект «Использование сырья зерноперерабатывающих производств для получения продуктов функционального назначения» представлен на Селлигер -2012. Оба проекта участвовали в конкурсе студенческих проектов по заказу муниципальных образований Малая Родина.

Проект «Производство экологически безопасных, высокоэнергетических экструдированных кормов в условиях АПК Красноярского края» стал призером Конкурса Малая Родина 2012, проект «Использование сырья зерноперерабатывающих производств для получения продуктов функционального назначения» и «Влияние ЭМП СВЧ на посевные качества семян и ростовые характеристики проростков кабачка и фасоли» стали призерами в номинации «Лучшая научно-исследовательская работа» на V общегородской ассамблее «Красноярск. Технологии будущего». Разработан проект технологической линии по производству экструдированных кормов зерно: солома в условиях учебного хозяйства «Миндерлинское».

Эффективность НИР подтверждена разработанными и внедренными ТД (табл. 7.4 приложения).

С 2010 г. проводится ежегодная межвузовская студенческая олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения» (табл. 7.5 приложения).

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 7:

Научно-исследовательскую работу отличает высокий уровень организации при наличии собственной материально-технической базы, лабораторий Преподаватели и магистры активно участвуют в выполнении госбюджетной НИР за счет средств федерального бюджета. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике профилю специальности. Результаты НИР внедрены в учебный процесс, издательскую деятельность и производство.

Результаты НИР широко апробированы в центральной печати всего опубликовано: статей -201, из них статей в центральной печати – 76, доложены и обсуждены на конференциях различного уровня, включая международные – 125, получено патентов – 56 (в т.ч. свидетельства информ региста), подано заявок на изобретение 17, учебных пособий – 9, монографий - 8 Эффективность и результативность научно-исследовательской деятельности подтверждена наградами (медалями, дипломами, благодарностями и т.д.).

Общий объем финансирования вырос в 1,4 раз (с 7040,1 тыс. руб. в 2011 г. до 9556,3 тыс. руб. в 2013 г.).

8 Материально-техническая база

Площади ИПП для реализации учебного процесса по направлению 260100.62 расположены в 3 корпусах (Стасовой, 42, 44, Чернышева 19). Образовательный процесс по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» реализуется с использованием площадей ИПП, общеобразовательных и смежных кафедр, привлекаемых к реализации ООП, филиалов кафедр.

В распоряжении института пищевых производств имеется весь комплекс лабораторного оборудования, необходимый для выполнения научно-исследовательских работ и подготовки бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья». Для организации учебной и внеучебной работы студентов имеются 33 оборудованных учебных аудиторий, в том числе четыре лекционных зала, из которых три оборудованы мультимедийными установками, один читальный зал, 2 компьютерных класса. В институте для ведения учебного процесса используются видеоаппаратура, мультимедийный комплекс, полупромышленные установки.

Институт оснащен современными техническими средствами (компьютеры, видеотехника и мультимедиа), экспериментальным оборудованием. Общее количество компьютеров в институте - 48 шт. Число классов, оборудованных мультимедиапроекторами – 3. Для обеспечения учебного процесса имеется 3 стационарных и 3 переносных мультимедийных установки.

В период с 2011 по 2014 гг. постоянно обновлялся парк компьютерной техники, куплено оборудование для микробиологической лаборатории (автоклав), технологическое оборудование (линия для получения экструдированных кормов) на общую сумму 1011377 руб.

Развитие учебного процесса и научно-исследовательской работы строится на тесных и широких контактах с промышленными предприятиями, родственными вузами.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 8:

Состояние и динамика обновления материально-технической базы института пищевых производств соответствует требованиям ФГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры, видеотехника), имеются уникальные установки. Осуществляется взаимодействие института с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

9 Международная деятельность

Формами международного сотрудничества являются: подготовка бакалавров с высшим профессиональным образованием по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» для зарубежных

стран (Киргизия, Казахстан, Азербайджан, Узбекистан), подготовка кадров высшей квалификации через аспирантуру (Китай), выполнение совместных договоров о сотрудничестве и совместной деятельности, участие в международных конференциях и конгрессах по проблемам науки, образования и производства, публикация совместных трудов за рубежом и в России, организация международных научно-технических конференций на базе кафедры и вуза с изданием сборников трудов.

Отмечается положительная динамика в развитии индивидуальной международной мобильности абитуриентов и студентов по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» при информационной поддержке и содействии со стороны отдела международных связей.

На 2013/2014 учебный год контингент иностранных бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» представлен одним представителем Орозали Уулу Канатбек (Киргизия) 2 курс 22 группа.

С 2013/2014 учебного года в рамках развития международной мобильности выпускников вуза в аспирантуре при кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» по направлению 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» обучается гражданка Китайской Народной Республики Лю Янь Ся с успешным выполнением индивидуальных планов обучения и перспективой представления к защите диссертаций

ИПП имеет устойчивые международные связи со специалистами Европы и Азии.

В декабре 2013 г. проведен круглый стол по вопросам сотрудничества по функциональным продуктам с вице-президентом Академии наук провинции Хэйлуцзян (АНПХ) Чжань Вэйцзюнь, директором Института высоких технологий АНПХ, У Гань, мужчиной, директором Института автоматизации АНПХ, Лю Чжичжун, зам. директора Института высоких технологий АНПХ, Хэ Дасинь, зам. начальника Отдела внешнего сотрудничества (Харбин, КНР).

В июле 2014 г. д.т.н., профессор Величко Н.А. и д.с.-х.н., профессор Невзоров В.Н. с проектами «Технология и оборудование производства эфирных масел из растительного сырья» и «Технология и оборудование для заготовки и переработки пантов», соответственно, приняли участие в Инновационном международном форуме – 45 градусов Северной Широты. Харбин Китай и V Харбинской международной выставке научно-технических достижений, Харбин, Китай

Профессорско-преподавательский состав, аспиранты студенты института приняли участие в 2011 г. – в 5, 2012 г. – в 6, 2013 г. – в 8 международных научных и научно-практических конференциях. В трудах международных научных конференций опубликовано более 90 тезисов докладов и статей.

Таблица 5 – Международные научные и научно-практические конференции с участием ППС и студентов института пищевых производств

№ п/п	Название	Место проведения
2011 год		
1	Международная науч. практ. конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки»	Красноярск, Красноярск ГАУ
2	Всеросс. науч.практ.конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск, Красноярск ГАУ
3	Международная науч. практ.конф. молодых ученых	Красноярск, Красноярск ГАУ
4	X научно-практической конференции с международным участием «Химия и жизнь»,	Новосибирск
5	Международная заочная науч. практ. конф. «Проблемы современной аграрной науки»	Красноярск, Красноярск ГАУ
2012 год		
1	X научно-практической конференции с международным участием «Химия и жизнь»,	Новосибирск
2	Международная науч. практ. конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки»	Красноярск, Красноярск ГАУ
3.	Всеросс. науч. практ. конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск, Красноярск ГАУ
4	Международная науч. практ. конф. молодых ученых	Красноярск, Красноярск ГАУ
5	Региональная конференция по хлебопечению	Красноярск
6	The 8th International Symposium of IUFRO Working group S2.02.07 - Larch Breeding and Genetic Resources - "LARIX 2012: larch in a warm climate"	Hallormsstadaskogur National Forest, Iceland
2013 год		
1	6 международная науч. практ. конф. молодых ученых	Красноярск, Красноярск ГАУ
2	Международная науч. практ. конф. «Наука, образование, общество: тенденции, перспективы»	Москва
3	8 Всеросс. науч.практ.конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск, Красноярск ГАУ
4	Региональная конференция по хлебопечению.	Красноярск
5	Краевой форум «Молодежь и наука»	Красноярск
6	12 Межрегиональный форум предпринимательства Сибири «Инфраструктура и инструменты плоддержки молодежной проектной деятельности»	Красноярск
7	Всерос. конф. с междунар. участием «Аграрная наука, образование, производство, актуальные вопросы»	Новосибирск

№ п/п	Название	Место проведения
8	Междунар. науч. практ. конф. «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития»	Новосибирск

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 9:

Исходя из приведенных показателей, следует отметить положительную динамику в развитии международной деятельности ИПП, возросшую активность ППС, аспирантов и студентов в реализации международных контактов в сфере научно-образовательной деятельности.

К проблемам развития международного сотрудничества следует отнести необходимость дополнительной языковой подготовки сотрудников, ППС, аспирантов и студентов для международной академической мобильности, а также отсутствие достаточного финансирования зарубежных научных командировок с целью обмена опытом, стажировки, повышения квалификации и т.п.

10 Заключение и выводы

Основные данные по потенциалу направления и показатели работы института пищевых производств по подготовке бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» за отчетный период представлены в таблице 10, Приложения.

В результате проведенного самообследования направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» комиссия отмечает следующее.

1. Активно работает аспирантура. За отчетный период подготовлено 5 кандидатов наук по действующим научным специальностям.

3. Расширена материально-техническая база института за счет заключения дополнительных договоров о сотрудничестве и финансируемой НИР. Приобретено новое аналитическое и производственное оборудование.

4. Институт активно участвует в разработке и внедрении инновационных форм обучения, в том числе интерактивных.

5. В институте внедрена многоуровневая система образования по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья».

Подготовка бакалавров ведется по профилям:

- * Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- * Технология бродильных производств и виноделие
- * Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»; Подготовка магистров осуществляется по программе
- * Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

6. Структура подготовки бакалавров соответствует лицензии, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки от 17 ноября 2011 г. серия ААА № 002269 рег.№ 2167.

7. Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации.

9. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически - 69,8 %). ППС соответствует по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию. Сотрудники института имеют опыт работы на производстве.

10. Направление 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечено учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

На кафедре имеются в достаточном количестве средства вычислительной техники и программного обеспечения, которые постоянно пополняются и позволяют повысить качество подготовки по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

11. Научно-исследовательскую работу отличает высокий уровень организации при наличии собственной материально-технической базы, филиалов и инновационных лабораторий. В структуре института сформирован инновационный центр, включающий 2 инновационные лаборатории: «Анализа зерновых, зернобобовых и масличных культур» и «Изучения и использования местного растительного сырья в пищевой отрасли». Ведется работа над инновационными проектами, которые успешно представлены на конкурсах различного уровня. Преподаватели и студенты активно участвуют в выполнении НИР. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике направлению подготовки. Результаты НИР внедрены в учебный процесс, издательскую деятельность и производство.

Получила общественное признание научная школа «Экологически безопасные технологии и технические средства производства продуктов питания с использованием нетрадиционного сырья для лечебно-профилактического, диетического и детского питания» д.т.н., профессор Величко Н.А., д.т.н., профессор Матюшев В.В., д.т.н., профессор Типсина Н.Н. За отчетный период в аспирантуре обучались 17 аспирантов. Защитили диссертации на соискание ученой степени кандидата наук 5 преподавателей института.

Эффективность и результативность научно-исследовательской деятельности подтверждена наградами (медалями, дипломами, благодарностями и т.д.)

12. Состояние и динамика обновления материально-технической базы ИПП соответствует требованиям ФГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен

новыми техническими средствами (компьютеры, видеотехника). Осуществляется взаимодействие института с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья».

13. Формами международного сотрудничества являются: подготовка специалистов с высшим профессиональным образованием для зарубежных стран, подготовка кадров высшей квалификации через аспирантуру, выполнение совместных договоров, участие в международных конференциях и конгрессах по проблемам науки и образования, публикация совместных трудов за рубежом и в России, участие в рабочих совещаниях и обмен специалистов.

В то же время в подготовке бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» есть ряд недостатков и проблем:

1. В части организации производственных практик провести работу по заключению долгосрочных договоров на прохождение практики с предприятиями других регионов, стран СНГ и за рубежом, что является актуальным в связи с вступлением страны в ВТО.

2. Активно сотрудничать с предприятиями отрасли, кадровыми агентствами, службой занятости в целях трудоустройства выпускников

3. Следует усилить работу по программам дополнительного послевузовского образования по линии ИПК университета.

4. Увеличить количество НИР, выполняемых в рамках новых инновационных проектов по приоритетным направлениям развития пищевой промышленности и образования по программам федерального и регионального уровня с привлечением дополнительных средств.

5. Активизировать работу по организации малых предприятий.

Однако, несмотря на указанные недостатки, в целом, по результатам самообследования комиссия считает, что:

1. Содержание, уровень и качество подготовки выпускников по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

2. Направление 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» готово к процедуре внешней экспертизы при проведении повторного лицензирования и государственной аккредитации.

Председатель комиссии, директор ИПП  Н.А. Величко

Члены комиссии:

Заведующий кафедрой ТХиПЗ

 В.В. Матюшев

Заведующий кафедрой ТК и ОПП

Александр А.И. Машанов

Отчет рассмотрен на заседании Совета института пищевых производств
" 10 " ноября 2014 г., протокол заседания № 3

ПРИЛОЖЕНИЯ

Таблица 2.1 – Прием студентов на первый курс по направлению подготовки бакалавра 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

№ п/п	Форма обучения	2011/2012год				2012/2013год				2013/2014 год				2014/2015 год											
		план приема	принято на 1 курс	бюджет		коммерческий прием		план приема	принято на 1 курс	бюджет		коммерческий прием		план приема	принято на 1 курс	бюджет		коммерческий прием							
				абс	%	абс	%			абс	%	абс	%			абс	%								
1	очная	100	100	100	100	0	0	100	100	100	100	0	0	20	20	20	100	0	0	25	25	25	100	0	0
2	заочная	100	128	100	78	28	36	101	101	70	69	31	45	25	46	25	54	21	39	18	41	18	44	23	52

Таблица 2.2 - Контингент обучающихся по направлению подготовки бакалавра 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» за 2011 – 2014 г.г.

№ п/п	курс	Контингент по формам обучения															
		очная				заочная											
		бюджетная				всего				бюджетная				коммерческая			
		2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014
1	1	101	101	20	25	128	101	41	38	100	70	25	18	28	31	16	20
2	2	-	86	91	18	-	128	72	37	-	100	59	22	-	28	13	15
3	3	-	-	69	75	-	-	119	97	-	-	84	63	-	-	35	34
4	4	-	-	-	59	-	-	-	62	-	-	-	49	-	-	-	13
5	Всего	101	187	180	177	128	229	232	234	100	170	168	152	28	59	64	82

Таблица 2.3 - Контингент студентов очной формы обучения по профилям направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

№ п/п	Профиль подготовки	Контингент по очной форме обучения		
		3 курс	4 курс	всего
1	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	25	21	46
2	Технология бродильных производств и виноделие	19	19	38
3	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	20	19	39

Таблица 2.4 - Сведения о местах проведения практик (учебная, производственная, преддипломная)

№ п/п	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1.	ООО «Малая Минуса» Минусинского района	№16/22-09 от 17.01.2009г. на 5 лет
2.	ЗАО «Вентокальдо» г. Красноярск	№1/22-09 от 27.02.2009г. на 5 лет
3.	ООО «Батень» г. Красноярск	№2/22-09 от 27.02.2009г. на 5 лет
4.	ООО «Шушенская марка» п. Шушенское	№45/22-10 от 17.03.2009г. на 5 лет
5.	МП г. Красноярска «Красноярское Пассажирское автотранспортное Предприятие» №7	№44/22-09 от 02.06.2009г. на 5 лет
6.	ОАО «Боготолмолоко»	№25-1/20-09 от 05.06.2009г. на 5 лет
7.	ООО «Кедр» Ирбейского района	№43/22-09 от 11.06.2009г. на 5 лет
8.	ЗАО «Сибирь» Балахтинского района	№45/22-09 от 15.06.2009г. на 5 лет
9.	МП «Ужурский хлебозавод»	№46/22-09 от 17.06.2009г. на 5 лет
10.	ЧП Миллер Л.А. Нижнеингашского района	№47/22-09 от 23.06.2009г. на 5 лет
11.	СПК «Андроновский» Ужурского района	№55/22-09 от 07.10.2009г. на 5 лет
12.	Комбикормовый завод «Камарчагский» ОАО «Сибирская губерния»	№6/22-10 от 18 февраля 2010г. на 5 лет
13.	ООО СХП «Осень» Сухобузимского района	№6/22-10 от 18.02.2010г. на 5 лет
14.	ООО «Красноярский Водочный завод»	№85/10 от 09.04.2010г. на 5 лет
15.	ЗАО «Племенной завод Элита» Емельяновский район	№46/22-10 от 20 апреля 2010г. на 5 лет
16.	ЗАО п/з «Элита» Емельяновский район	№46/22-10 от 20.04.2010г. на 5 лет
17.	ОАО «Байкалфарм» г. Канск	№108/22-10 от 6 июля 2010г. на 5 лет

18.	ООО «Альпина» респ. Хакасия	№107/22-10 от 06.07.2010г. на 5 лет
19.	ООО «Наше пиво» г. Красноярск	№109/22-10 от 06.07.2010г. на 5 лет
20.	Филиал ОАО «Байкалфарм» в г. Канск	№108/22-10 от 06.07.2010г. на 5 лет
21.	ДООО «Пиво Сибири» г. Шарыпово	№122/22-10 от 10.11.2010г. на 5 лет
22.	ООО «Воды Сибири» г. Красноярск	№8/22-11 от 26.04.2011г. на 5 лет
23.	ООО «Визит – М» г. Зеленогорск	№20/22-11 от 03.05.2011г. на 5 лет
24.	ООО «Визит-М»	№20/22-11 от 3 мая 2011г. на 5 лет
25.	ООО – «Эммер» г. Красноярск	№27/22-11 от 18.05.2011г. на 5 лет
26.	ООО «Эммер»	№27/22-11 от 18.05.11г. на 5 лет
27.	ООО «Шао – Линь» Г. Шарапыво	№96/22-11 от 25.10.2011г. на 5 лет
28.	ЗАО «Сибирская Аграрная группа» г. Томск	№060210 от 12.01.2012г. на 5 лет
29.	ОАО «Каравай» Обособленное подразделение Хлебозавод №5	06.06.2011г. – 07.06.2012 г. Доп. Соглаш.
30.	ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» - «Балтика-Пикра» г. Красноярск	№148/22-12 от 03.07.2012г. на 5 лет
31.	ООО «Нива», г. Красноярск	№38/10-12 от 27.11.2012г. на 5 лет
32.	«Общество с ограниченной ответственностью»	№1/22-13 от 28.01.2013г. на 5 лет
33.	ООО «777», г. Красноярск	№1/22-13 от 28.01.2013г. на 5 лет
34.	ОАО «Красноярский хлеб»	№11/22-13 от 06.03.2013г. на 5 лет
35.	ОАО «Красноярский хлеб»	№77/22-13 от 06.03.13г. на 7 лет
36.	ООО «КДВ Минусинск»	№38/22-13 от 18.04.2013г. бессрочный
37.	ИП Черномуров А.М. «Командор» г. Красноярск	№236/22-14 от 19.04.2013г. бессрочный
38.	ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», г. Минусинск	№37/22-13 от 23.04.2013г. бессрочный
39.	ООО «КДВ Минусинск», г. Минусинск	№38/22-13 от 23.04.2013г. бессрочный
40.	ООО ПК «Саяны», г. Абакан	№36/22-13 от 23.04.2013г. бессрочный
41.	ОАО «Назаровский элеватор», г. Назарово	№122/22-13 от 02.07.2013г. бессрочный
42.	ООО «КРЛ» «Рола», Чуйская обл., Сукулукский р-н	№162/22-13 от 27.08.2013г. на 5 лет
43.	ИП Бабушкина О.В., г. Минусинск	№172/22-13 от 30.09.2013г. бессрочный
44.	ОАО «АПГ «Минал», г. Минусинск	№171/22-13 от 30.09.2013г. бессрочный
45.	ООО «Семейная пекарня», г. Красноярск	№181/22-13 от 21.10.2013г. бессрочный
46.	ООО «Красноярский майонезный завод»	№503/22-14 от 1 июля 2014г. бессрочный
47.	ОАО «Красноярский хлеб»	№513/22-14 от 8.07.14г. бессрочный
48.	ФГФОРУ «Сибирский Федеральный Университет»	№848/ГЖ от 20.02.2014г. до 22.06.2019г.

Таблица 2.5 – Перечень основных предприятий, с которыми имеются договора на подготовку выпускников и распределение бакалавров*

№ п\п	Наименование организации	Адрес	Телефон	ФИО руководителя	Количество работающих выпускников
1	ОАО «Минусинская кондитерская фабрика»	662608 г. Минусинск, ул. Ленина, 92	(39132)5-00-05, (39132)5-14-83	Андреев Вячеслав Павлович	
2	ООО «Шушенская марка»	62710 Красноярский край, п. Шушенское, ул.Пионерская, 10,	(39139)3-27-01 (39139)3-27-01	Иванов Виктор Иванович	
3	Филиал ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра»	660079 г. Красноярск, ул.60 лет Октября, 90, а/я 25808	(3912) 591-200	Криволапова Елена Александровна	
4	ОАО «Милко»	660062 г. Красноярск, ул. Телевизорная, 8,	(3912)2560-444 (3912)2560-443	Смирнов Василий Андреевич	
5	ОАО «Боготолмолоко»	662060 г. Боготол, ул. Чайковского, 8	(39154)2-55-11	Цебикова Валентина Александровна.	
6	ООО фабрика мороженого «Славича»	660118 г. Красноярск, Северное шоссе, 43, а/я 28278.	(3912)26328-70, (3912)263-28-70	Назаров Александр Владимирович	
7	ОАО «Каравай», обособленное подразделение хлебозавод № 5	660020 Красноярский край, г. Красноярск, Северное шоссе, 25	(3912) 55-55-58, 55-55-61, 55-55-62, 41-37-06	Попова Наталья Николаевна	

* Указать не более 10 предприятий

Таблица 3.1 - Конкурс при приеме на направление подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» по очной форме обучения

Показатель	2011г	2012г	2013г	2014г
Контрольные цифры приема	100	100	20	25
Количество поданных заявлений	118	136	76	74
Конкурс при зачислении	1,2	1,4	3,8	3,0

Таблица 3.2 - Итоговые данные контроля знаний студентов по циклам дисциплин направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших курс
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
цикл гуманитарных, социальных и экономических дисциплин													
История	1	21	12	57,1	1	8,3	3	25,0	8	66,7	0	0,0	100,0
цикл математических и естественнонаучных дисциплин													
Математика	1	21	13	61,9	5	38,5	4	30,8	4	30,8	0	0,0	100,0
цикл профессиональных дисциплин													
Введение в технологию продуктов питания	3	60	48	80,0	10	20,8	14	29,2	23	47,9	1	2,1	97,9
Пищевая химия	3	58	53	91,4	10	18,9	24	45,3	19	35,8	0	0,0	100,0
Метрология, стандартизация и сертификация	3	58	57	98,3	17	29,8	32	56,1	8	14,0	0	0,0	100,0
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4	58	47	81,0	12	25,5	15	31,9	15	31,9	5	10,6	89,4
Процессы и аппараты пищевых производств	4	58	40	69,0	7	17,5	18	45,0	15	37,5	0	0,0	100,0
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	58	58	100,0	5	8,6	40	69,0	13	22,4	0	0,0	100,0
В среднем по профессиональному циклу	3,4	350	303	86,6	61	20,1	143	47,2	93	30,7	6	2,0	98,0
В среднем по направлению подготовки	3,4	392	328	83,7	67	20,4	150	45,7	105	32,0	6	1,8	98,2

* Студент считается освоившим все дидактические единицы (ДЕ), если он имеет положительную оценку при тестировании

Таблица 3.3 - Итоговые данные контроля знаний студентов по профилям направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших курс
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»													
Введение в технологию продуктов питания	3	24	21	87,5	7	33,3	7	33,3	7	33,3	0	0,0	100,0
Пищевая химия	3	20	19	95,0	3	15,8	10	52,6	6	31,6	0	0,0	100,0
Метрология, стандартизация и сертификация	3	20	20	100,0	0	0,0	14	70,0	6	30,0	0	0,0	100,0
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	20	20	100,0	0	0,0	14	70,0	6	30,0	0	0,0	100,0
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4	20	15	75,0	3	20,0	8	53,3	4	26,7	0	0,0	100,0
Процессы и аппараты пищевых производств	4	20	13	65,0	1	7,7	5	38,5	7	53,8	0	0,0	100,0
<i>В среднем по профилю</i>	<i>3, 4</i>	<i>124</i>	<i>108</i>	<i>87,1</i>	<i>14</i>	<i>13,0</i>	<i>58</i>	<i>53,7</i>	<i>36</i>	<i>33,3</i>	<i>0</i>	<i>0,0</i>	<i>100,0</i>

Профиль «Технология бродильных производств и виноделие»													
Введение в технологию продуктов питания	3	18	14	77,8	2	14,3	4	28,6	8	57,1	0	0,0	100,0
Пищевая химия	3	19	15	78,9	2	13,3	5	33,3	8	53,3	0	0,0	100,0
Метрология , стандартизация и сертификация	3	19	18	94,7	0	0,0	15	83,3	3	16,7	0	0,0	100,0
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	19	19	100,0	2	10,5	13	68,4	4	21,1	0	0,0	100,0
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4	19	16	84,2	5	31,3	3	18,8	5	31,3	3	18,8	81,3
Процессы и аппараты пищевых производств	4	19	11	57,9	3	27,3	3	27,3	5	45,5	0	0,0	100,0
<i>В среднем по профилю</i>	<i>3, 4</i>	<i>113</i>	<i>93</i>	<i>82,3</i>	<i>14</i>	<i>15,1</i>	<i>43</i>	<i>46,2</i>	<i>33</i>	<i>35,5</i>	<i>3</i>	<i>3,2</i>	<i>96,8</i>
Профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»													
Введение в технологию продуктов питания	3	18	13	72,2	1	7,7	3	23,1	8	61,5	1	7,7	92,3
Пищевая химия	3	19	19	100,0	5	26,3	9	47,4	5	26,3	0	0,0	100,0
Метрология , стандартизация и сертификация	3	19	19	100,0	2	10,5	15	78,9	2	10,5	0	0,0	100,0
Общая технология отрасли	3	19	17	89,5	1	5,9	10	58,8	6	35,3	0	0,0	100,0
Основы технологии эфирных масел	3	19	17	89,5	3	17,6	11	64,7	3	17,6	0	0,0	100,0
Химия природных органических соединений	3	19	15	78,9	1	6,7	10	66,7	4	26,7	0	0,0	100,0

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	19	19	100,0	3	15,8	13	68,4	3	15,8	0	0,0	100,0
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4	19	16	84,2	4	25,0	4	25,0	6	37,5	2	12,5	87,5
Процессы и аппараты пищевых производств	4	19	16	84,2	3	18,8	10	62,5	3	18,8	0	0,0	100,0
<i>В среднем по профилю</i>	<i>3, 4</i>	<i>170</i>	<i>151</i>	<i>88,8</i>	<i>23</i>	<i>15,2</i>	<i>85</i>	<i>56,3</i>	<i>40</i>	<i>26,5</i>	<i>3</i>	<i>2,0</i>	<i>98,0</i>

* Студент считается освоившим все дидактические единицы (ДЕ), если он имеет положительную оценку при тестировании

Таблица 4.1 – Обеспеченность основной учебной и учебно-методической работой по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
Гуманитарный, социальный и экономический цикл дисциплин		
Физическая культура	Полиенко И. Н. Основы лыжной подготовки в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов всех специальностей нефизкультурных вузов - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,6
	Калинина Л. Н. Физическая культура студентов специальной медицинской группы в вузе [Текст]: учебное пособие для студентов нефизкультурных направлений и специальностей. - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Дубровский В.И. Гигиена физического воспитания и спорта. – М.: Владос, 2003	
	Жилкин А.И. Легкая атлетика. – М.: Академия, 2003	
	Калинина Л.Н. Физическая культура студента: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2003, 2004	
	Холодов Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта: Учебное пособие. – М.: Академия, 2002, 2003	
	Физическая культура студента: Учебник / Под ред. В.И. Ильинича. – М.: Гардарики, 2003	
Иностранный язык, Разговорный иностранный язык	Трибис Л.Э. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск, 2007	0,8
	Матвеева О.В. Английский язык. – Красноярск: КрасГАУ, 2005	
	Сугоняко Т.А. Английский язык: Учебное пособие, – Красноярск: КрасГАУ, 2004	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
Иностранный язык, Разговорный иностранный язык	Бузаров В.В. Грамматика разговорного английского языка с упражнениями, 2003	0,8
	Капсаргина С.А. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2004	
	Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов: Более 10000 терминов. / Анношкин Е.С., Долниковский В.И., Курчаева В.К., 2007	
	Гайвоненко Т.Ф. Немецкий язык для сельскохозяйственных вузов и работников АПК. – М.: Феникс, 2003	
	Шишкина Т.А. и др. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: книга для чтения. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2005	
История	Георгиева Н. Г. История России [Текст] : словарь-справочник : [более 2000 статей по истории России с древнейших времен до наших дней] - Москва : Проспект, 2011.	0,8
	Гонина Н. В. Отечественная история [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Бычков С. П. Отечественная история : курс лекций - Москва : ФОРУМ, 2011.	
	Ушаков А. В. Отечественная история XX - начало XXI веков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2011.	
	Дворниченко А. Ю. Российская история с древнейших времен до падения самодержавия : учебное пособие . - М. : Весь Мир, 2010.	
	Перехов Я. А . История России: IX - XXI века. От Рюрика до Путина [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным специальностям - М. : Март ; Ростов н/Д : Март, 2007.	
	Мунчаев Ш. М. История России [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Норма, 2009.	
	Мунчаев Ш.М. История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. / Мунчаев Ш.М., Устинов В.М., 2008	
Философия	Сорокина Ю.В., Введение в философию права: Курс лекций - ("Курс лекций для студентов юридических вузов и факультетов") / Сорокина Ю.В., 2008	0,6
	Миронов В. В. Философия [Текст] : учебник. - М. : Проспект, 2011.	
	Лаврикова И. Н. Философия [Текст] : учимся размышлять: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / . - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Лавриненко В. Н. Философия [Текст] : [учебник для студентов вузов]. - М. : ЮНИТИ, 2010	0,6
	Алексеев П. В. Философия [Текст] : учебник. - Москва : Проспект, 2010	
	Самченко В. Н. Философия [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Введение в философию / Под ред. И.Т. Фролова. – М.: Республика 2003	
Лавриненко В.И., Философия. 4-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Золотой фонд российских учебников") Авт. Дог. №		

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	1196 / Под редакцией В.И. Лавриненко, В.П. Ратн, 2008	
	Лавриненко В.И., Философия. В вопросах и ответах. Уч пос Гриф УМЦ "Проф уч-к" (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 231 / П/р. В.И. Лавриненко, 2003	
Экономика (Экономическая теория)	Басовский Л. Е. Экономическая теория [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по неэкономическим специальностям /, Е. Н. Басовская. - М. : ИНФРА-М, 2011	0,7
	Носова С. С. Экономическая теория [Текст] : учебник для студентов вузов, - М. : КноРус, 2010.	
	Жибинова К. В. Экономическая теория [Комплект] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Оканова З. К. Экономическая теория [Текст] : учебник- М. : Дашков и К°, 2010.	
	Анисимов А. А. Макроэкономика. Теория, практика, безопасность [Электронный ресурс] - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Агапова Т. А. Макроэкономика [Текст] : учебник - М. : Дело и сервис, 2007	
	Базылев Н. И. Макроэкономика [Текст] : учебное пособие - М. : Инфра-М, 2003.	
	Гребнев Л.С. Экономика. Курс основ: Учебник. – М.: Вита-Пресс, 2000	
	Экономика и управление на предприятиях АПК : Учебно-методическое пособие / Под ред. А.Е. Бережного. – Красноярск: КрасГАУ, 2003	
Правоведение	Алексеев В. А. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / [и др.]. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2010.	0,8
	И. П. Окулич Правоведение [Текст] : учебное пособие - Челябинск : РЕКПОЛ, 2007	
	Правоведение: Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой. – М.: Высшая школа, 2003	
	Правоведение: Учебник / Под ред. Б.И. Пугинского. – М.: Зерцало, 2003	
	Правоведение: Учебник / Под ред. С.Н. Бабурина. – М.: Норма, 2003	
История развития пищевой и перерабатывающей промышленности	Хуршудян С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов М. : ДеЛи принт, 2009.	0,5
Менеджмент и маркетинг	Григорьев М. Н. Маркетинг : учебник для бакалавров : учебник для студентов вузов- М. : Юрайт, 2012	0,5
	Кислов Д. В. Маркетинг и реклама: налогообложение и бухгалтерский учет [Текст] : практическое пособие- Москва : Омега-Л, 2011	
	Незамова О. А. Маркетинг [Текст] : методические указания для проведения практических занятий - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Соловьев Б. А. Маркетинг [Текст] : учебное пособие- М. : ИНФРА-М, 2007	
	Маркетинг [Текст] : перевод с англ. - М. : Альпина Бизнес Букс, 2006.	
	Багиев Г. Л. Маркетинг [Текст] : учебник для вузов. - СПб. : Питер, 2005	
	Филип Котлер Маркетинг менеджмент [Текст] : [перевод с английского] - СПб. : Питер, 2005	
	Незамова О.А. Основы маркетинга в АПК М: Академия, 2004	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Незамова О.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности УМКД, 2007 Котлер,Ф. Маркетинг менеджмент. СПб.: Питер,2001 Маркетинг : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям. М.: ЮНИТИ-ДАНА,2000	
Социология	Шарыпова В. А. Социология [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки - Красноярск : [КрасГАУ], 2010. Кымысова О. П. Социология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. Лавриненко В. Н. Социология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений- М. : ЮНИТИ, 2009. Шарыпова В. А. Социология [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : [КрасГАУ], 2007. Тощенко Ж. Т. Социология [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Юнити-Дана, 2007. - Волков Ю. Г. Социология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] - М. : Гардарики, 2006. Григорьев С. И. Социология. Основы модернизации социального значения [Текст] : учебник- М. : Гардарики, 2006. Волков Ю. Г. Социология [Текст] : курс лекций : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений]. - Ростов н/Д : Феникс, 2006. Волков Ю.Г. и др. Социология. – М.: Гардарики, 2006 Лавриненко В.Н., Социология. Учебник для вузов.Изд.3 / Лавриненко В.Н., 2009	0,9
Психология и педагогика	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Комплект] : учебник : в 2 частях - Красноярск : КрасГАУ, 2010 Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - СПб. : Питер, 2009 Плащинская Н. С. Психология и педагогика [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009 Столяренко А. М. Психология и педагогика : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] - М. : ЮНИТИ, 2008. Гуревич П. С. Психология и педагогика [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений /. - М. : Юнити-Дана, 2007 А. А. Реан Психология и педагогика [Text] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - СПб. : Питер, 2007. Крысько В. Г. Психология и педагогика [Text] : учебное пособие - М. : Омега-Л, 2007. Реан А.А. Психология и педагогика. – СПб: Лань, 2007 Сластенин В.А. Психология и педагогика. – М.: Академия, 2006 Столяренко А.М., Психология и педагогика. 2-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф	0,6

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	МО РФ Авт. Дог. № 959 / Столяренко А.М., 2008	
	В.Г. Крысько, Психология и педагогика. Завтра экзамен / В.Г. Крысько, 2009	
Русский язык и культура речи	Антонова Е. С. Русский язык и культура речи : учебник. - М. : Академия, 2012.	0,5
	Белых И. Н. Русский язык и культура речи [Текст] : методические - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Коренькова Е. В. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.	
	Мандель Б. Р. Русский язык и культура речи [Текст] : история, теория, практика : учебное пособие /. - М. : Вузовский учебник, 2009.	
	Введенская Л. А. Русский язык и культура речи [Текст] : учебное пособие для вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009.	
	Максимова В. И. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник для технических вузов - М. : Юрайт-Издат, 2009.	
	Максимов В.И., Русский язык и культура речи Учебник для технических вузов / Максимов В.И., Голубева А.В., 2009	
	Штрекер Н.Ю., Русский язык и культура речи. Учебное пособие. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 338 / Штрекер Н.Ю., 2007	
	Мандель Б.Р., Русский язык и культура речи: история, теория, практика: Учеб. пособие/ Мандель Б.Р., 2009	
	Введенская Л.А., Русский язык и культура речи:учеб. пос. для вуз. / Введенская Л.А., 2007	
Введение в профиль направления	Донченко Л.В., Надыкта В.Д.История основных пищевых продуктов – М.: ДеЛи принт Гриф, 2002	0,5
	Зайчик Ц.Р.Введение в специальность . – М.: Колос, 2006	
	Донченко Л.В.Продукты питания в отечественной и зарубежной истории – М.: Колос, 2006	
	Донченко Л.В. и др. История основных пищевых продуктов. М. ДеЛи принт Гриф,2002	
Математический и естественнонаучный цикл дисциплин		
Математика	Е. С. Кундышева Математика [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К, 2011.	0,9
	В.С. Шипачев . Высшая математика. М.: ВШ, 2007.	
	Антонов В. И. Математика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Шипачев В.С. Задачник по высшей математике.(Учебное пособие для вузов.Изд-во "Высшая школа") Изд.9-е, стереотипное, 2009	
Информатика	Гуда А. Н. Информатика. Общий курс [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К°; Ростов н/Д : Наука-Спектр, 2011	0,8
	Егорушкин И. О. Информатика [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Христинич Е. В. Информатика [Комплект] : курс лекций - Красноярск : [б. и.], 2010	
	Таганов Л. С. Информатика [Комплект] : учебное пособие по курсу : [для студентов техни-	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>ческих с педальностями] - Кемерово : Кузбас. гос. техн. ун-т, 2010.</p> <p>Зеленков П. В. Информатика [Текст] : учебное пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009</p> <p>Симонович С.В. Информатика [Текст] : базовый курс : [учебное пособие] - СПб. : Питер, 2009.</p> <p>Акулов О. А. Информатика [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Омега-Л, 2009.</p> <p>Информатика: учебное пособие. Красноярск: [КрасГАУ], 2009</p> <p>Христинич Е. В., Христинич Р. М. Информатика: курс лекций, 2008</p> <p>Христинич Е. В., Христинич Р. М. Расчетно-графические задания по курсу «Информатика», 2003</p> <p>Христинич Е. В., Христинич Р. М. Подготовка технических чертежей и рисунков в CorelDraw8, методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ, 2003</p>	
Физика	<p>Федосеев В. Б. Физика [Текст] : учебник для студентов вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009</p> <p>Сакаш Г. С. Физика [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009.</p> <p>Тюрин Ю. И. Физика. Молекулярная физика. Термодинамика [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям и специальностям в области техники и технологий - СПб. : Лань, 2008.</p> <p>Демидченко В. И. Физика [Текст] : [учебник] - Ростов н/Д : Феникс, 2008.</p> <p>Федосеев В.Б. Физика: учеб. для вузов. – М.: Высш.шк., 2009</p> <p>Серюкова И.В., Дубич В.В., Москалев А.К. Физика. Пособие для самостоятельной работы студентов ЭТФ, 2005</p> <p>Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика : лабораторный практикум. Красноярск: [КрасГАУ], 2009</p> <p>Трофимова Т.И. Сборник задач, 1999</p> <p>Мисюль С.В., Смолин Р.П. Введение в лабораторный практикум. КрасГАУ, 2006</p> <p>Дмитриева В.Ф. и др. Физика: Программа, методические указания и контрольные задания для студентов – заочников инженерно-технических и технологических специальностей высших учебных заведений. М.:ВШ, 2007</p> <p>И.В. Серюкова, Т.П. Сорокина, Г.С. Сакаш, С.В. Мисюль, Т.О. Кухлевская. «ФИЗИКА. Лабораторные работы для студентов инженерных специальностей – механика, термодинамика, молекулярная физика, электричество и магнетизм», (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2008</p> <p>Б.П. Сорокин, И.В. Серюкова, А.В. Чжан, О.Д. Барцева, Т.П. Сорокина, В.Б. Круглов. «Электрические колебания, оптика, атомная физика. Лабораторный практикум» (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2004</p>	0,8
Экология	<p>Трухницкая С. М. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.</p> <p>Новикова В. Б. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.</p> <p>Марфенин Н. Н. Экология : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2012.</p> <p>Вышегородцева И. С. Экология [Комплект] : методические указания к лабораторным и прак-</p>	0,6

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>тическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011</p> <p>Коробкин, В.И. Экология: учеб. для вузов/ Коробкин В.И., 2009</p>	
Основы общей и неорганической химии	<p>Ступко Т. В. Неорганическая химия [Комплект] : методические указания - Красноярск : [б. и.], 2010</p> <p>Егоров В. В. Неорганическая химия [Текст] : биогенные и абиогенные элементы : учебное пособие для студентов вузов - СПб. : Лань, 2009.</p> <p>Хаханина Т. И. Неорганическая химия [Текст]: учебное пособие - М.: Высшее образование, 2008.</p> <p>Коровин Н.В. Химия - М.: Высш. Школа, 2006</p> <p>Князев Д.А. Неорганическая химия. – М.: Дрофа, 2005</p> <p>Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006</p> <p>Хаханина Т.И., и др. Неорганическая химия: Учеб. пособие для вузов. (Основы наук), 2008</p> <p>Хомченко Г.П., Неорганическая химия / Хомченко Г.П., 2008</p>	0,8
Органическая химия	<p>Шабаров Ю. С. Органическая химия [Текст] : учебник - Санкт-Петербург : Лань, 2011</p> <p>Грандберг И. И. Органическая химия [Текст] : учебник - М. : Дрофа, 2009.</p> <p>Врублевская И. Н. Органическая химия [Комплект] : лабораторный практикум. - Красноярск : [б. и.], 2008</p> <p>Голоунин А.В. Органическая химия, .Курс лекций, Красноярск: КрасГАУ, 2005</p> <p>Артеменко А.И. Органическая химия : учеб. Пособие. –М.:ВШ, 2003</p> <p>Грандберг И.И. Органическая химия : учебник. – М.: ДРОФА, 2002</p>	0,5
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<p>Поддубных Л. П. Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2011.</p> <p>Поддубных Л. П. Аналитическая химия [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2011</p> <p>Тикунова И. В. Практикум по аналитической химии и физико-химическим методам анализа [Text. - М. : Высшая школа, 2006.</p> <p>Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии: Анализ пищевых продуктов: В 4 кн. Кн.3: Электрохимические методы анализа: Учеб. для вузов. Изд.2. . :ПолиграфЦентр, 2005</p> <p>Цитович И.К. Курс аналитической химии. – М.: Высшая школа, 2004</p> <p>Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006</p>	0,5
Физическая и коллоидная химия	<p>Дежина Г. С. Физическая и коллоидная химия. Электрохимия [Текст] : методические указания- Красноярск : КрасГАУ, 2012</p> <p>Горбунцова С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст] : учебное пособие - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2010.</p> <p>Белик В. В. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник - Москва : Академия, 2008</p> <p>Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов. М.:ПолиграфЦентр, 2005</p> <p>Оффан К. Б., УМКД, Красноярск, КрасГАУ 2007</p>	0,7

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Оффан К. Б., Ефремов А. А., Физическая и коллоидная химия Учебное пособие для студентов технологических специальностей всех форм обучения, КрасГАУ, 2007	
	Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие - ("ПРОФИль") (ГРИФ)/Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., 2008	
	Беляев, А.П. Физическая и коллоидная химия: Учебник для вузов/ Беляев А.П., 2008	
	Еремин, В.В. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов/ Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др., 2005	
	Кругляков, П.М. Физическая и коллоидная химия. (Учебное пособие для студентов вузов. Изд-во "Высшая школа")/ Кругляков П.М., Хаскова Т.Н., 2007	
Биохимия	Щербаков В. Г. Биохимия - М. : КолосС, 2012.	0,8
	Чаплыгина И. А. Биохимия растений [Текст] : лабораторный практикум : [учебное пособие]. - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
	Щербаков В. Г. Биохимия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений-СПб. : Гиорд, 2009	
	Комов В.П. Биохимия [Текст] : [учебник для вузов] - М. : Дрофа, 2008	
Физиология питания	Щербаков В.Г. и др. Биохимия Сиб: ГИОРД гриф, 2003	1,5
	Дроздова Т. М. Физиология питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [1] с.	
	Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего и начального профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 190, [1] с.	
	Доронин А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для студентов вузов / А. Ф. Доронин [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 286 с.	
	Федорова Е. Г. Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания [Текст] : методические указания / Е. Г. Федорова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 66 с.	
Рожнов В.И. и др. Здоровое питание - основа гармоничного развития человека. Красноярск. : КрасГАУ, 2001		
Математическое моделирование	Гаврилов В. И. Математический анализ : учебное пособие- М. : Академия, 2013.	0,8
	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие. 3-е издание. – М.:Наука, 2009	
Компьютерные технологии	Олифер В. Г. Компьютерные сети [Текст] : принципы, технологии, протоколы : [учебное пособие] / В. Г. Олифер, Н. А. Олифер. - 3-е издание. - СПб. : Питер, 2008. - 957 с.	1,0

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Меняев М. Ф. Информатика и основы программирования [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Меняев. - 3-е изд., стер. - М. : Омега-Л, 2007. - 458 с.	
	Шевцова Л. Н. Компьютерные технологии в науке и образовании [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. Н. Шевцова. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 21 с.	
	Основы современных компьютерных технологий [Текст] : учебник / ред. Хомоненко, А. Д. - СПб. : Корона принт, 2005. - 672 с.	
	Вербовецкий А. А. Основы компьютерных технологий & современные ПК [Текст] / А. А. Вербовецкий. - М. : Алекс, 2003. - 314 с.	
Профилактика зависимого поведения	Кудрявцев В. Н. Борьба мотивов в преступном поведении [Текст] / В. Н. Кудрявцев. - Москва : Норма, 2009. - 126, [1] с.	0,8
	Красовский Ю. Д. Организационное поведение [Текст] : учебное пособие / Ю. Д. Красовский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2003. - 511 с.	
Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов / ТюмГНГУ ; ред. А. Я. Капустин. - 2-е изд., доп. и перераб. - Электрон. текстовые дан. - М. : Юрайт, 2011. - 382 с.	0,9
	Вологдин А. А. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Вологдин ; Всерос. акад. внеш. торговли. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2011. - 425 с.	
	Ашмарина Е. М. Правовое регулирование предпринимательской деятельности [Текст] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению "Экономика" и специальности "Финансы и кредит" / Е. М. Ашмарина и др.] ; Фин. акад. при правительстве Рос. Федерации ; [под ред. В. В. Гущина, В. А. Баранова]. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 399 с.	
	Белых В. С. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в России [Текст] : монография / В. С. Белых. - М. : Проспект, 2005. - 430 с.	
Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	Сидоров П. И. Деловое общение : учебник для студентов высших учебных заведений / П. И. Сидоров, М. Е. Путин, И. А. Коноплева. - 2-е изд., перераб. - М. : ИНФРА -М, 2012. - 382, [1] с.	0,8
	Ширшов Е. В. Организация учебной деятельности в вузе на основе информационно-коммуникационных технологий [Текст] / Е. В. Ширшов, Е. В. Ефимова. - М. : Логос, 2006. - 272 с.	
	Василика М. А. Основы теории коммуникации [Текст] : учебник для вузов / под ред. М. А. Василика. - М. : Гардарики, 2003. - 615 с.	
Корпоративная культура: принципы формирования и управления	Евменова Л. Н. Формирование корпоративной культуры студентов вузов в современных российских условиях [Текст] : монография / Л. Н. Евменова, Г. И. Золотухина ; М-во образования и науки РФ, Сиб. федерал. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2010. - 183 с.	
Биоорганическая химия	Тюкавкина Н. А. Биоорганическая химия [Текст] : учебник для студентов / Н. А. Тюкавкина, Ю. И. Бауков, С. Э. Зурабян. - М. : Гэотар-Медиа, 2010. - 411 с.	
Сертификация систем качества	Ефимов В. В. Статистические методы в управлении качеством продукции [Текст] : учебное	0,5

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	пособие для студентов вузов- М. : Кнорус, 2012	
	Тебекин А. В. Управление качеством [Текст] : учебник. - М. : Юрайт, 2012	
	Ильенкова С.Д., Ильенкова Н.Д., Мхитарян и др. Управление качеством. - М.: ЮНИТИ, 2000	
	Трушина Т.Т. Справочник. Санитарные правила торговли. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002	
Биохимия микроорганизмов с основами микробиологии	Машанов А. И. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии [Комплект] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,6
	Жариков Г.Г., Козолина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. М. 2001.	
	Машанов А.И., Антонов Н.М. и др. Бактериологический контроль консервного производства. Изд-во КрасГАУ 1999.	
Культура питания	Типсина Н. Н. Культура питания [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 250 с.	1,5
Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,6
	Хохлова А.И. Определение массовой доли поваренной соли в пищевых продуктах. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение массовой доли влаги в пищевых продуктах при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
Методы исследования растительного сырья	Хохлова А.И. Определение реакции среды природной воды и пищевых продуктов. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Методы определения тяжелых металлов в продуктах питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И. Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,6
	Крусь, Галина Николаевна. Методы исследования молока и молочных продуктов : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов»]. М.: Колос,2000	
	Голубев, Владимир Николаевич. Обработка рыбы и морепродуктов : учебник : [для начального профессионального образования]. М.: Академия; М.: ИРПО,2001	
Методы исследования растительного сырья	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие. М.: Маркетинг,2001	
	Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : [учебник для студентов вузов]. М.: Колос,2001	
	Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов : учебник.	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	М.: Колос., 2001 Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : [учебник для студентов вузов]. М.: Колос, 2001 Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : Учеб.-практич. пособие. М.: Дашков и К, 1999 Косминский, Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по технокимическому контролю производства: Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО, 2001 Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг, 2001 Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов М.: Колос., 1991 Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. – Москва : Дашков и К°, 2009	
Организация научных исследований	Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: Учебное пособие для вузов. Изд.3, 2009 Коптев, В.В. Основы научных исследований и патентоведения : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений инженерных и агрономических специальностей]. М.: Колос, 1993	0,5
Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей	Рубчевская Л. П. Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей [Комплект]: методические указания- Красноярск : [б. и.], 2007 Гавриленко, А. М. Экологическая безопасность пищевых производств/ Зарцына С. С., Зуева С. Б. – Минск : Право и экономика, 2006. - 149 с. Рубчевская Л. П. ЭУМКД «Промышленная экология пищевой и перерабатывающей промышленности» Красноярск, КрасГАУ 2006	0,7
Профессиональный цикл дисциплин		
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие- Красноярск : КрасГАУ, 2013 Корниенко В. В. Начертательная геометрия [Текст] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практ. занятиям - Красноярск : [б. и.], 2012 Корниенко В. В. Начертательная геометрия. Теоретические основы чертёжа [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2011 Талалай П. Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие . - Санкт-Петербург : Лань, 2010. Нартова Л. Г. Начертательная геометрия [Текст] : теория и практика : учебник для студентов вузов- М. : Дрофа, 2008 А.И. Лагерь, А.А. Мота. Основы начертательной геометрии. М.:ВШ, 2007 Гордон В.О. и др. Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ, 2008 А.И. Лагерь. Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ, 2008 А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006 Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ], 2009	1,0

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
Прикладная механика	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010	0,7
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник - М. : КолосС, 2010.	
	Синенко, Е.Г. Механика. Основы теории механических систем автоматики. Красноярск, 2005	
	Благодарева О. В. Сопротивление материалов : методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Носкова О. Е. Сопротивление материалов [Kit] : методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Березина Е. В. Сопротивление материалов [Текст] : учеб. пособ.- М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011	
	Чеканов И.А. Сопротивление материалов, КрасГАУ, 2006	
	Варданян, Г.С., Атаров, Н.М., Горшков, А.А. Сопротивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М, 2003	
	И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.	
	Детали машин [Текст] : учебник - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2010	
	Рощин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.	
	Александров М.П. Механика. Курсовое проектирование деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008	
Тепло- и хладотехника	Зыков С. А. Теплотехника [Комплект] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов - Красноярск : [б. и.], 2007	0,5
	Ерофеев В. Л. Теплотехника [Text] - М. : Академкнига, 2006	
	Кузнецов А. В. Теплотехника [Комплект] : методические указания для лабораторных работ - Красноярск : [б. и.], 2005	
	Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов - СПб.:ГИОРД, 2008	
	Григорьева Э. В. Холодильная технология [Текст]: курс лекций- Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Баранченко А. В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : в 3 частях : учебник для вузов - СПб. : ГИОРД, 2008	
Электротехника и электроника	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,6
	Электротехника и электроника [Текст] : учебник - М. : ФОРУМ : Инфра-М, 2010	
	Петленко Б. И. Электротехника и электроника [Текст] : учебник- Москва : Академия, 2010	
	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
	Жуков С. П. Электротехника и электроника [Текст] : учебно-методическое пособие. - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
Электротехника с основами электроники : Красноярск: КрасГАУ, 2006		
Безопасность жизнедеятельности	Побегайлова В. Ф. Безопасность жизнедеятельности (производственная санитария и гигиена труда) [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,6

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Петров С. В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : словарь : учебное пособие для студентов вузов - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Панова З. Н. Безопасность жизнедеятельности [Комплект] : учебное пособие для студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Айзман Р. И. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : практикум : [учебное пособие для студентов вузов] - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Чепелев, Н.И.,. Безопасность технологических процессов АПК : [монография]. Красноярск: КрасГАУ, 2003	
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Степанова И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / И. В. Степанова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.	0,8
	Оттавей П. Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки [Текст] : технология, безопасность и нормативная база / ред.-сост П. Б. Оттавей. - СПб. : Профессия, 2010. - 309 с.	
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Закревский В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище [Текст] : практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; М-во здравоохранения и соц. развития Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 279 с.	0,8
	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Текст] : методические указания МУК 4.2.1847-04 / Гос. сан-эпидем. нормирование Рос. Федерации. - Офиц. изд. - М. : Минздрав России, 2004. - 31, [1] с.	
	Гигиенические требования по применению пищевых добавок [Текст] : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : СанПиН 2.3.2 1293-03 / Гос. сан.-эпидем. нормирование Рос. Федерации. Гос. санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормативы. - М. : Минздрав России, 2003. - 416 с.	
Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"- Красноярск : КрасГАУ, 2013.	0,5
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : методические указания . - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : массообменные процессы : учебное пособие для студентов - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : массообменные процессы - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П. Процессы и аппараты пищевых производств - М.: Колос, 2008 Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств, - М.:	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Колос, 2008	
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие]. Красноярск: [КрасГАУ], 2005	
Пищевая микробиология	Горохова С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст] : учебное пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Академия, 2012. - 62, [1] с.	0,9
	Никитина Е. В. Микробиология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 (271200) "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Е. В. Никитина, С. Н. Киямова, О. А. Решетник. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 360, [1] с.	
Пищевая микробиология	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров"] / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2008. - 399 с.	0,9
	Клива де В. Блекберна Микробиологическая порча пищевых продуктов [Текст] : пер. с англ. / под ред. Клива де В. Блекберна. - СПб. : Профессия, 2008. - 781 с.	
	Машанов А. И. Микробиология пищевых продуктов [Текст] : лабораторный практикум / А. И. Машанов ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [s. n.], 2004. - 71 с.	
Пищевая химия	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : методические указания для студентов заочной полной и сокращенной форм обучения - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,8
	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : методические указания к практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Гамаюрова В. С. Пищевая химия [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие для студентов вузов. - СПб. : ГИОРД, 2006	
	А. П. Нечаева Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов- СПб. : ГИОРД, 2003	
Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	Фомина Н. В. Общие принципы переработки сырья [Комплект] : краткий курс лекции - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,7
	Юшкова Е. В. Общие принципы переработки сырья [Текст] : лабораторный практикум- Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Фомина Н. В. Общие принципы переработки сырья [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Панфилов В.А. Теория технологического потока - М.: КолосС, 2007г	
	Л.П. Ковальская, и др Технология пищевых производств - М.: Колос, 1999.	
Введение в технологии продуктов питания	Типсина Н.Н. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2014.	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009</p> <p>Мелькина Г. М. Введение в технологии продуктов питания [Text] : лабораторный практикум - М. : КолосС, 2007</p> <p>Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2005</p> <p>Личко Н.М., Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС, 2008. - 616 с.</p> <p>Эрл, М. Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., 2006</p> <p>Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств, 2008</p>	0,8
Технологические добавки и улучшители . для производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Голубев В. Н. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.</p> <p>Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010</p> <p>Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.</p> <p>Голубев В.Н.Пищевые и биологические добавки – М: Издател. центр «Академия» Гриф, 2003</p>	0,5
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	<p>Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технолог. процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.</p> <p>Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления [Текст] : учебник для студентов. - М. : КолосС, 2006.</p> <p>Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов: учебник. - М. : КолосС, 2003</p> <p>Мухин, Владимир Иванович. Исследование систем управления. Анализ и синтез систем управления : Учебник. М.: Экзамен, 2003</p>	0,8
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	<p>Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Дели принт, 2010.</p> <p>Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / [и др.]. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007</p> <p>Донченко Л.В. и др. Безопасность пищевых продуктов – М.: Пищепромиздат, 2007</p> <p>Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров– М.: Пищепромиздат, 2005</p> <p>Кантере В. М. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 [Текст] / В. М. Кантере, В. А. Матисон, Ю. С. Сазонов. - М. : Типография РАСХН, 2006. - 454 с.</p> <p>Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок.- СПб.: РИО РД, 2004</p> <p>Дмитириченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольствен-</p>	0,5

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	ных товаров - М.: Пищепромиздат, 2004	
Метрология, стандартизация и сертификация	Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012	0,6
	Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие - М. : Форум : ИНФРА-М, 2010.	
Метрология, стандартизация и сертификация	Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для вузов - СПб. : Питер, 2010	0,6
	Чижилова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология.- М.: Колос, 2002	
	Никифоров А.Д. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения.- М.: Высшая школа, 2003	
	Чижилова Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие. М.: КолосС, 2003	
Экономика и управление предприятием	Волков О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций- М. : ИНФРА-М, 2012	0,7
	Паламарчук А. С. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Инфра-М, 2011	
	Васильева Н. А. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : Конспект лекций- М. : Юрайт, 2011	
	Чуев И. Н. Экономика предприятия [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений - Москва : Дашков и К, 2010.	
	Пелих А. С. Экономика предприятия (фирмы) [Text] : учебное пособия - М. : MapT, 2004	
	В.М. Гальперин и др. Микроэкономика. Макроэкономика. СПб, 2006	
	Войтов А.Г. Экономика : Учебник. М.: Дашков и К, 2003	
	А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономика. М. : изд. БЕК, 2005	
А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономическая теория. М., 2007		
Технологическое оборудование предприятий отрасли	Долбаненко В. М. Технологическое оборудование предприятий отрасли [Текст] : тестовые задания. - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,6
	Вобликов Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности. Учебное пособие. - С-Пб.: изд-во "Лань", 2005	
	Власов А.М. Оборудование зерноперерабатывающих предприятий. Справочник, 2003	
	Филин В.М. Шелушение зерна крупяных культур. Совершенствование технологического оборудования. М.: ДеЛи принт, 2002	
	Ковальчук А. Н.Оборудование для сортировки сыпучих продуктов (зерновые сепараторы, просеиватели для муки) [Текст] : методические указания / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Ковальчук А. Н., Скрыль И. И. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 35, [1] с.	
Технологическое оборудование	Демский А.Б., Веденьев В.Ф. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов.	0,6

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
предприятий отрасли	Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2005	
	Хромеенков, В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик СПб.: Гиорд, 2003	
	Драгилев А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки диплом. специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", направлению подготовки диплом. специалиста 260600 "Пищевая инженерия", направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 359, [1] с.	
	Хромеенков В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. Технологическое оборудование отрасли [Текст] : учебник / В. М. Хромеенков. - СПб. : ГИОРД, 2008 - Ч. 1. - 2008. - 472 с.	
	Калачев М. В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства [Текст] : учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / М. В. Калачев. - М. : Дрофа, 2006.	
	Кузнецова Л. С. Кексы. Куличи : сырье, технология, оборудование, рецептуры / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 198, [1] с.	
	Кретов И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий броидильной промышленности [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки диплом.специалистов "Пищевая инженерия малых предприятий"] / И. Т. Кретов, С. Т. Антипов, С. В. Шахов. - М.: КолосС, 2004. - 390, [1] с.	
	Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. М.Колос 2000	
	Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. М. 2001	
	Голубев И. Г. Оборудование для переработки масличных культур [Текст] : каталог / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. НИИ информ. и техн.-экон. исслед. по инж.-техн. обеспечению агропромышленного комплекса ; сост.: И. Г. Голубев, И. А. Шванская. - М. : Росинформагротех, 2008. - 112 с.	
	Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел - СПб.: Гиорд,2003	
	Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств, М.,Высшая школа, Кн. 2-2001.680 с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
	Проектирование предприятий отрасли	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>ностаева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 171, [1] с.</p> <p>Олейникова А.Я., Магомедов А.А. Проектирование кондитерских предприятий, 2004</p> <p>Типсина Н.Н. Проектирование и технологии производства хлебобулочных изделий на малых предприятиях, Красноярск, КрасГАУ, 2005</p> <p>Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. Дипломное проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, Красноярск, КрасГАУ, 2005</p> <p>Цугленок Н.В., Матюшев В.В., Янова М.А., Беляков А.А. Дипломное проектирование мукомольного производства. – Красноярск: КрасГАУ, 2007</p> <p>Матюшев В.В., Бастрон Т.Н., Шатурина Л.П. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ. – Красноярск: КрасГАУ, 2007</p> <p>Козлова А.В. Альбом условных обозначений технологического оборудования кондитерских предприятий, 2005</p> <p>Ченцова Л.И. Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Технология продуктов питания» и по специальности 260204.65 «Технология броидильных производств и виноделие» / Л. И. Ченцова, Ж. А. Плынская ; М-во сел. Хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 146 с.</p> <p>Ченцова Л.И. Дипломное проектирование ликероводочных производств : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» / Л. И. Ченцова, М. К. Шайхутдинова ; М-во сел. Хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 111, [1] с.</p> <p>Зайчик Ц.Р. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств [Текст] : учебное пособие / Ц. Р. Зайчик, А. И. Драгилев, Б. Н. Федоренко ; под ред. Ц. Р. Зайчика. – 2-е изд., испр. И доп. – М. : ДеЛи принт, 2004. – 152 с.</p> <p>Гончаров Ю.М. Основы проектирования производственных зданий пищевой промышленности – Красноярск Гриф: КрасГАУ, 2004</p> <p>Хозяев И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Текст] : учебное пособие. – СПб. [и др.] : Лань, 2011</p> <p>Ковалевский В. И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст] : учебное пособие / В. И. Ковалевский. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 315, [1] с.</p> <p>Михайличенко А.И. Основы проектирования химических предприятий / А.И. Михайличенко, – ИКЦ., М.: Академкнига, 2005. – 332 с.</p>	
Научно-исследовательская работа по профилю	<p>Журналы: «Хранение и переработка сельхозсырья» ежегодно; «Пищевая промышленность» ежегодно; «Вестник «КрасГАУ»» ежегодно; «Химия растительного сырья» ежегодно; « Пиво и напитки» ежегодно;</p>	0,8

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	«Пищевые ингредиенты, сырье и добавки» ежегодно. Периодические издания по пищевой промышленности 2008-2013 года.	
Технология приготовления пищи	<p>Типсина Н. Н. Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова; М-во сел. хоз-ва, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 167, [1] с.</p> <p>Шатун Л. Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2007. - 478, [1] с.</p> <p>Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник для средних специальных учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2005. - 467 с.</p> <p>Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник для студентов средних специальных заведений, обучающихся по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания" / В. И. Богушева. - М. : МарТ, 2005. - 319 с.</p> <p>Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 2711 "Технология продукции общественного питания" : для образовательных учреждений начального профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 268, [1] с.</p>	0,9
Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»		
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	<p>Типсина Н. Н. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство): учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 161 с.</p> <p>Типсина Н. Н. Технологические расчеты по хлебопекарному производству [Текст] : учебно-методическое пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Д. А. Кох ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 47 с.</p> <p>Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии по направлению 260100 "Технология продуктов питания" / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 397 с.</p> <p>Джеф Талбот Технология глазированных изделий и изделий с начинками [Текст] : производственно-практическое издание / Джеф Талбот (ред.-сост.) ; пер. с англ. яз. В. Д. Широкова ; под науч. ред. д-ра техн. наук Т. В. Савенковой и канд. техн. наук Л. И. Рысейвой. - СПб. : Профессия, 2011. - 495 с.</p>	1,9
Технология хлеба, кондитерских и	Пашук З. Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Текст] : справочник / З. Н.	1,9

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
макаронных изделий	Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 396 с.	
	Минифай Б. У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б. У. Минифай ; пер. с англ. под общ. науч. ред. Т. В. Савенковой. - 3-е издание. - СПб. : Профессия, 2008. - 807 с.	
	Медведева А. А. Производство конфет и шоколада: технологии, оборудование, рецептуры [Текст] / А. А. Медведева. - СПб. : ДНК, 2007. - 239, [1] с.	
	Пашенко Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / [Л. П. Пашенко и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. П. Пашенко. - М. : КолосС, 2006. - 214, [1] с.	
	Пашенко Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. - М. : КолосС, 2006. - 389, [1] с.	
	Олейникова А.Я.Практикум по технологии кондитерских изделий, 2005	
	Джеф Талбот Технология глазированных изделий и изделий с начинками [Текст] : производственно-практическое издание / Джеф Талбот (ред.-сост.) ; пер. с англ. яз. В. Д. Широкова ; под науч. ред. д-ра техн. наук Т. В. Савенковой и канд. техн. наук Л. И. Рысевой. - СПб. : Профессия, 2011. - 495 с.	
	Медведев Г.М.Технология макаронных изделий, 2006	
	Пучкова Л.И. Технология хлеба, 2005	
	Пашенко Л.П.Технология хлебобулочных изделий, 2006	
	Пучкова Л.И.Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства, 2004	
	Драгилев А.И.Основы кондитерского производства, 2005	
	Минифай Б.У.Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия, 2005	
	Драгилев А.И.Производство конфет и ириса, 2003	
	Пашук З. Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Текст] : справочник / З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 396 с.	
Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебпек., кондит. и макарон. производств	Максимов А. С. Реология пищевых продуктов [Текст] : лабораторный практикум : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям: 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"; 170600 "Машины и аппараты пищевых производств"; 072500 "Технология и дизайн упаковочного производства"] / А. С. Максимов, В. Я. Черных. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 169, [2] с	0,8
Технология мучных кондитерских	Менли Д.Мучные кондитерские изделия. Научные основы и технологии, 2005	0,9

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
изделий	Типсина Н. Н. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост.] Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан, Т. В. Полякова. - Красноярск : КрасГАУ, 2007. - 134 с.	
	Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник : [для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования] / Н. Г. Бутейкис. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 300, [1] с.	
	Типсина Н. Н. Мучные изделия [Текст] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100 "Технология продуктов питания", специальностям 206202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 206501 "Технология продуктов общественного питания"] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2007. - 171 с.	
	Магомедов Г. О. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 295 с.	
Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	Варфоломеева Т. Ф. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина. - Красноярск : [б. и.], 2007. - 10 с.	1,0
Физико-химические основы технологий кондитерских производств	Арет В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260100 (552400) "Технология продуктов питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260600 (655800) "Пищевая инженерия" / В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев.-СПб. : ГИОРД, 2009. - 442, с.	1,9
	Драгилев А. И. Основы кондитерского производства [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 531 с.	
	Аксенова Л. М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности [Текст] : [в 2-х книгах] / Л. М. Аксенова. - М. : Пищепромиздат, 2003 - Кн. 1 : Мучные кондитерские изделия. - 2003. - 300, [2] с.	
Научные основы производства кондитерских изделий	Типсина Н. Н. Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем [Текст] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 259 с.	1,0
	Могильный М. П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] : (характеристика, использование) / М. П. Могильный, Е.	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>В. Шрамко. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 230 с.</p> <p>Менли Д. Мучные кондитерские изделия. Научные основы и технологии, 2005</p> <p>Аксенова Л. М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности [Текст] : [в 2-х книгах] / Л. М. Аксенова. - М. : Пищепромиздат, 2003 - .Кн. 1: Мучные кондитерские изделия. - 2003. - 300, [2] с.</p>	
Научные основы производства хлебобулочных изделий	<p>Типсина Н. Н. Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья [Текст] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 167 с.</p> <p>Типсина Н. Н. Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем [Текст] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 259 с.</p> <p>Пучкова Л.И. Технология хлеба [Текст] : [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"] / Л. И. Пучкова, Р. Д. Полянова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . - ISBN 5-901065-83-2. Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 2005. - 557 с.</p> <p>Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий" / Л. Я. Ауэрман ; под ред. Л. И. Пучковой. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с.</p>	0,9
Технология мучных изделий и восточных сладостей	<p>Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии по направлению 260100 "Технология продуктов питания" / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 397 с.</p> <p>Магомедов Г. О. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 295 с.</p> <p>Дункан Мэнли Мучные кондитерские изделия [Текст] / Дункан Мэнли ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под науч. ред. И. В. Матвеевой. - СПб. : Профессия, 2008. - 558 с.</p> <p>Типсина Н. Н. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост.] Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан, Т. В. Полякова. - Красноярск : КрасГАУ, 2007. - 134 с.</p> <p>Дункан Мэнли Мучные кондитерские изделия [Текст] / Дункан Мэнли ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под науч. ред. И. В. Матвеевой. - СПб. : Профессия, 2005. - 558 с.</p> <p>Могильный М. П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) [Текст] / М.</p>	0,9

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 147 с.	
Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей	Типсина Н. Н. Мучные изделия [Текст] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100 "Технология продуктов питания", специальностям 206202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 206501 "Технология продуктов общественного питания"] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2007. - 171 с.	0,9
	Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Павлов. - СПб. : ПрофиКС, 2003. - 296 с.	
	Аксенова Л.М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности. Кн.1. Мучные кондитерские изделия, 2003	
	Могильный М. П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) [Текст] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 147 с.	
Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях	Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 278 с.	1,0
	Лурье И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве [Текст] : справочник / И. С. Лурье, Л. Е. Скокан, А. П. Цитович. - М. : КолосС, 2003. - 414, [1] с.	
Технохимический контроль и учет на кондитерских и макаронных предприятиях	Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учебник [для студентов высших учебных заведений] / И. П. Чепурной. - 4-е изд. - М. : Дашков и К°, 2008. 414 с.	1,0
	Попова О. Г. Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества [Текст] / О. Г. Попова. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 101, [1] с.	
Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве	Попова Н. В. Технология продуктов детского питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 260505 "Технология детского и функционального назначения" / Н. В. Попова [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 471 с.	1,0
	Типсина Н. Н. Детское и диетическое питание [Комплект] : [учебное пособие] / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2007. - 96 с.	
Профиль «Технология бродильных производств и виноделие»		
Общая технология отрасли	Иванченко О. Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270500 (260204) "Технология бродильных производств и виноделия" и по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.	1,0
	Фараджева В.Д. Общая технология бродильных производств, - М.: Колос, 2002	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Карпенко Д.В., Гернет М.В., Садова А.И. Лабораторный практикум по общей технологии бродильных производств. – Москва, 1997. – 66 с.	
Химия отрасли	<p>Иванченко О. Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270500 (260204) "Технология бродильных производств и виноделия" и по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.</p> <p>Величко Н.А. Химия вина [Текст] : учебное пособие / Н. А. Величко, О. Г. Емельянова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2009. - 98 с.</p> <p>Гуревич П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология бродильных производств и виноделия" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p> <p>Косюра В. Т. Основы виноделия [Text] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с.</p> <p>Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Текст] : учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова. - Издание второе, переработанное и дополненное. - М. : Дашков и К°, 2007. - 183 с.</p> <p>Кутуева Л. И. Контроль качества продукции физико-химическими методами: вино и виноматериалы [Текст] / Л. И. Кутуева [и др.] ; ред. В. В. Ашапкин. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 128 с.</p> <p>Величко Н.А. Химия вина [Текст] : учебное пособие / Н. А. Величко, О. Г. Емельянова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2009. - 98 с.</p> <p>Багриновский Г. Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков [Текст] : свыше 3500 названий : история спиртных напитков от глубокой древности до наших дней / Г. Ю. Багриновский. - М. : Астрель, 2003.</p>	1,0
Технология виноделия	<p>Плынская Ж. А. Технология виноделия [Текст] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Ж. А. Плынская. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 93 с.</p> <p>Ковалевский К. А. Технология и техника виноделия [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. - Киев : ИНКОС, 2004. - 559 с.</p> <p>Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие. М.: Маркетинг, 2001</p> <p>Косюра В. Т. Основы виноделия [Text] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с.</p>	1,3

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
Технология пивоварения и безалкогольного производства	Хозиев О. А. Технология пивоварения [Электронный ресурс] : [учебное пособие по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 559 с.	1,9
Технология пивоварения и безалкогольного производства	<p>Меледина Т. В. Качество пива [Текст] : стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин. - СПб. : Профессия, 2011. - 218 с.</p> <p>Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств [Текст] : учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 2704 "Технология броидильных производств и виноделие" / В. Г. Тихомиров. - М. : КолосС, 2007. - 460с.</p> <p>Домарецкий В. А. Технология солода и пива [Текст] : учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология броидильных производств и виноделия" / В. А. Домарецкий. - Киев : ИНКОС, 2004. - 430 с.</p> <p>Иванченко О. Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270500 (260204) "Технология броидильных производств и виноделия" и по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.</p> <p>Басалаева Г. С. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Электронный ресурс] / Г. С. Басалаева, О. А. Колмакова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2006</p> <p>Косминский, Г. И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по техномическому контролю производства : Учеб. пособие. Мн. : Дизайн ПРО, 2001</p> <p>Кретов И. Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий броидильной промышленности. - М. : Колос, 2004</p> <p>Колмакова О. А. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Комплект] : лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост.: О. А. Колмакова, Г. С. Басалаева, В. Г. Золигина. - Красноярск : КрасГАУ, 2006 - . Ч.3 : Качественная оценка сырья для производства безалкогольных напитков. - 2010. - 56 с.</p>	1,9
Технология спиртового производства и ликерных изделий	<p>Ченцова Л. И. Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Технология продуктов питания" и по специальности 260204.65 "Технология броидильных производств и виноделия" / Л. И. Ченцова, Ж. А. Плынская ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 146 с.</p> <p>Гуревич П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология броидильных производств и виноделия" направле-</p>	1,6

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>ния подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p> <p>Спиртные напитки [Текст] : особенности брожения и производства / ред.: Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт ; пер. с англ. под общ. ред. А. Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 534 с</p> <p>Польгалина Г. В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий [Текст] / Г. В. Польгалина. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 464 с.</p>	
Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков	<p>Величко Н.А. Сырье, ингредиенты спиртового производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. А. Величко. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 23 с.</p> <p>Колмакова О. А. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Комплект] : лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост.: О. А. Колмакова, Г. С. Басалаева, В. Г. Золигина. - Красноярск : КрасГАУ, 2006 - . Ч.3 : Качественная оценка сырья для производства безалкогольных напитков. - 2010. - 56 с.</p> <p>Гуревич П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p> <p>Басалаева Г. С. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Электр. ресурс] / Г. С. Басалаева, О. А. Колмакова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2006- Ч. 1 : Оценка качества сырья и свежеспророженного солода для пивоваренного производства. - 2006. - 55 с</p> <p>Журнал Пищевая промышленность Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно, М, ежегодно</p> <p>Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно</p>	1,0
Научные основы производства функциональных напитков	<p>Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 242, [1] с.</p> <p>Шуманн Г. Безалкогольные напитки [Текст] : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред.: А. В. Орещенко и Л. Н. Беневоленской. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с.</p>	1,0
Комплексная переработка растительного сырья для получения напитков	<p>Гуревич П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p>	0,9

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>Помозова В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. А. Помозова. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 189, [1] с.</p> <p>Ли Э. Дж. Г. Спиртные напитки [Текст] : особенности брожения и производства / ред.: Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт ; пер. с англ. под общ. ред. А. Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 534 с.</p> <p>Шуманн Г. Безалкогольные напитки [Текст] : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред.: А. В. Орещенко и Л. Н. Беневоленской. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с.</p>	
Товароведение и экспертиза напитков	<p>Цапалова, И.Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 5-е изд., стер. четвертому. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2010. - 214 с.</p> <p>Вытовтов А. А. Товароведная характеристика и экспертиза качества водок [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / А. А. Вытовтов, И. А. Басати. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 150, [6] с.</p> <p>Елисеев М. Н. Экспертиза качества водки [Текст] : методическое руководство МВШЭ : МР-019-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт. - сост. М. Н. Елисеев ; под общ. ред. П. А. Красовского. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003. - 82 с.</p> <p>Экспертиза качества безалкогольных напитков [Текст] : методическое руководство : МВШЭ. МР-018-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт.-сост. М. Н. Елисеев ; под общ. ред. Красовского Петра Александровича. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003. - 64 с.</p> <p>Коробкина З. В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"] / З. В. Коробкина, С. А. Страхова. - М. : КолосС, 2003. - 350, [1] с.</p> <p>Германова Л.М. Экспертиза качества пива [Текст] : методическое руководство МВШЭ : МР-017-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт.-сост. Л. М. Германова ; под общ. ред. П. А. Красовского. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003. - 118 с.</p> <p>Экспертиза качества безалкогольных напитков, под общ.ред Красовского Н.А, 2003</p>	0,9
Основы дегустации напитков	<p>Меледина Т. В. Качество пива [Текст] : стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин. - СПб. : Профессия, 2011. - 218 с.</p> <p>Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова ; Издат.-торг. корпорация "Дашков и К°". - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 183 с.</p>	1,0

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Текст] : учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова. - Издание второе, переработанное и дополненное. - М. : Дашков и К°, 2007. - 183 с.</p> <p>Пономарев В. Ф. Основы виноделия [Текст] : учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 3102 "Агрономия" / В. Ф. Пономарев ; ред.: А. В. Белюсова, Е. В. Мухортова. - М. : Мир, 2003. - 175 с.</p>	
Техно химический контроль и учет производства спирта и ликерных изделий	<p>Кутуева Л. И. Контроль качества продукции физико-химическими методами: вино и вино-материалы [Текст] / Л. И. Кутуева [и др.] ; ред. В. В. Ашапкин. - М.: ДеЛи принт, 2005-128 с.</p> <p>Багриновский Г. Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков [Текст] : свыше 3500 названий : история спиртных напитков от глубокой древности до наших дней / Г. Ю. Багриновский. - М. : Астрель, 2003.</p>	0,6
Техно химический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков	<p>Домарецкий В. А. Технология солода и пива [Текст] : учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология броидильных производств и виноделия" / В. А. Домарецкий. - Киев : ИНКОС, 2004. - 430 с.</p> <p>Косминский Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по технохимическому контролю производства : Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО, 2001</p> <p>Ермолаева Г.А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия – СПб: «Профессия», 2004</p>	0,7
Основы биотехнологии броидильных производств	<p>Юшкова Е. В. Научные основы биотехнологии получения продуктов питания [Текст] : методические указания / Е. В. Юшкова, Е. В. Шанина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 53 с.</p> <p>Гуревич П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология броидильных производств и виноделия" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p> <p>Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 240900 "Биотехнология", специальности 240902 "Пищевая биотехнология" / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 414 с.</p> <p>Рогов И. А. Пищевая биотехнология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - М. : КолосС, 2004 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1 :Основы пищевой биотехнологии. - 2004. - 439, [1] с.</p>	0,7
Биохимия продуктов брожения	<p>Гуревич, П. А. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология броидильных производств и виноделия" направле-</p>	0,7

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	ния подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.	
	Ли Э. Дж. Г. Спиртные напитки [Текст] : особенности брожения и производства / ред.: Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт ; пер. с англ. под общ. ред. А. Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 534 с.	
	Щербаков В. Г. Биохимия [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров и магистров "Технология продуктов питания" и направления подготовки дипломированных специалистов "Производство продуктов питания из растительного сырья" и "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / В. Г. Щербаков [и др.] ; под ред. В. Г. Щербакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Гиорд, 2003. - 438, [1] с.	
Производство плодово-ягодных вин и натуральных соков	Цапалова, И. Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского.	0,8
	Цапалова, И. Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского.	
	Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 240900 "Биотехнология", специальности 240902 "Пищевая биотехнология" / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский.	
	Неменуцкая, Л. А. Современные технологии хранения и переработки плодовоовощной продукции [Текст] : научный аналитический обзор / Л. А. Неменуцкая, Н. М. Степанищева, Д. М. Соломатин	
Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков	Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств [Текст] : учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 2704 "Технология бродильных производств и виноделие" / В. Г. Тихомиров. - М. : КолосС, 2007. - 460	0,9
	Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий. – М.: Дегиспринт, 2006	
	Домарецкий В. А. Технология солода и пива [Текст] : учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология бродильных производств и виноделия" / В. А. Домарецкий. - Киев : ИНКОС, 2004. - 430 с.	
	Меледина Т. В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении [Текст] / Т. В. Меледина. - СПб. : Профессия, 2003. - 299 с.	
Профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»		
Химия природных органических со-	Рубчевская Л. П. Химия природных органических соединений [Комплект] : методические	1,9

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
единений	указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Л. К. Панковская. - Красноярск : [б. и.], 2008. - 19, [1] с.	
	Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 359, [1] с.	
	Племенков В. В. Введение в химию природных соединений Казань, 2001г	
	Щербаков В. Г. Биохимия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 655700 - "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и 655600 - "Производство продуктов питания растительного сырья" / В. Г. Щербаков [и др.] ; под ред. В. Г. Щербакова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2009. - 466, [1] с.	
	Рудаков, О.Б. Жиры: Химический состав и экспертиза качества/ Рудаков О.Б. и др., 2005	
Общая технология отрасли	Мхитарьянц Л. А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 348, [1] с.	0,8
	Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.	
Технология переработки жиров	Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О. Б. Рудаков [и др.] ; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.	0,5
	Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.	
	Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.	
	Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.	
	Рудаков О. Б. Жиры. Химический состав и экспертиза качества [Текст] / О. Б. Рудаков [и др.]. - М. : Дели принт, 2005. - 311 с.	
Общая технология производства растительных масел	Мхитарьянц Л. А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки	0,7

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 348, [1] с.	
	Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.	
	Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.	
	Кошевой Е. П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" и специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / Е. П. Кошевой. - СПб. : Гиорд, 2003. - 363, [2] с.	
Общая технология производства растительных масел	Касторных М. С. Экспертиза качества растительных масел [Текст] : методическое руководство : МВШЭ. МР-021-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт. - сост. М. С. Касторных ; под общ. ред. П. А. Красовского. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003.	0,7
	Паронян В. Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян, Н. М. Скрябина. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 312 с.	
	Позняковский, В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие для вузов. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья)ред., 2007	
	Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	
Основы технологии эфирных масел	Смольникова Я. В. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания по проведению квалификационного экзамена / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Я. В. Смольникова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 36 с.	0,8
	Рубчевская Л. П. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению дипломных проектов (работ) / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. П. Рубчевская [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 56 с.	
	Рубчевская Л. П. Основы технологии эфирных масел [Комплект] : методические указания	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	для проведения лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Е. В. Лис. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 20 с.	
Основы технологии парфюмерно-косметических изделий	Солдатенкова, А.Т. Основы органической химии душистых веществ для прикладной эстетики и ароматерапии, 2006	0,9
	Дрибноход, Ю. Ю. Косметика и косметология: словарь справочник/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.	
	Дрибноход, Ю. Ю. Косметология/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009	
	Смольникова Я. В. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания по проведению квалификационного экзамена / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Я. В. Смольникова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 36 с.	
	Рубчевская Л. П. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению дипломных проектов (работ) / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. П. Рубчевская [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 56 с.	
История масложировой промышленности	Панковская Л. К. Общая технология отрасли [Текст] : методические указания для лабораторных работ / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. К. Панковская, Л. П. Рубчевская. - Красноярск : КрасГАУ, 2009. - 27 с.	0,7
	Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.	
История производств парфюмерно-косметических изделий	Рубчевская Л. П. Основы технологии косметики и парфюмерии [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260401.65 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. П. Рубчевская, Я. В. Смольникова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 227, [1] с.	0,7
	Смольникова Я. В. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания по проведению квалификационного экзамена / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Я. В. Смольникова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 36 с.	
	Рубчевская Л. П. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению дипломных проектов (работ) / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. П. Рубчевская [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 56 с.	
	Рубчевская Л. П. Основы технологии эфирных масел [Комплект] : методические указания для проведения лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Е. В. Лис. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 20 с.	
Экспертиза парфюмерно-косметических изделий	Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Текст] : словарь-справочник / [С. А. Вилкова и др.] ; под общ. ред. С. А. Вилковой. - М. : Дашков и К°, 2009. - 263	0,8

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	Рубчевская Л. П. Технология парфюмерии и косметических изделий [Комплект] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Я. А. Смольникова. - Красноярск : [б. и.], 2008. - 28 с.	
Товароведение масличного сырья	Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2012. - 391, [1] с.	0,8
	Позняковский, В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие для вузов. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья) ред., 2007	
	Пилипенко, Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров: Учебник для вузов/ Пилипенко Т.В., 2006	
	Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	
	Машанов А. И. Органолептический анализ пищевых продуктов [Text] : методические указания / сост.: А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Бышко. - Красноярск : КрасГАУ, 2004. - 34	
	Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 359, [1] с.	
Современные проблемы пищевой и перерабатывающей промышленности	Цугленок Н.В. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса [Text] : учебное пособие / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [s. n.], 2007. - 179 с.	0,8
Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Новикова В. Б. Экология [Текст] : курс лекций / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост. В. Б. Новикова, О. В. Злотникова]. - Красноярск : [КрасГАУ], 2008 - . Ч. 2 : Охрана окружающей среды и рациональное природопользование. - 2008. - 114 с.	0,8
	Протасов В. Ф. Экология, охрана природы [Текст] : [учебное пособие : в авторской редакции] / В. Ф. Протасов. - Второе изд., перераб. и доп. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 376 с.	
	Кригер Н. В. Экология и природопользование [Текст] : [учебное пособие] / Н. В. Кригер ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГОУ ВПО "Краснояр. гос. аграр. ун-т". - Красноярск : [КрасГАУ], 2004. - 295 с.	
	Степановских А. С. Прикладная экология: охрана окружающей среды [Текст] : учебник / А. С. Степановских. - М. : Юнити, 2003. - 751 с.	
	Вронский, В.А. Экология и окружающая среда: Словарь-справочник: 1000 терминов. (Учеб-	

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы (автор, название, издательство, год издания)	Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	<p>ный курс)/Вронский В.А., 2008</p> <p>Коробкин, В.И. Экология: учеб. для вузов/ Коробкин В.И., 2009</p> <p>Захваткин, Ю. А. Основы общей и сельскохозяйственной экологии: Учеб. пособие для вузов/Захваткин Ю.А., 2003</p> <p>Основы рационального природопользования Магарил Е. Р., Локетт В.Н, 2008</p>	
Технология производства биологически активных препаратов растительного происхождения	<p>Оттавей П. Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки [Текст] : технология, безопасность и нормативная база / ред.-сост П. Б. Оттавей. - СПб. : Профессия, 2010. - 309 с.</p> <p>Двухфазная экстракция в получении лекарственных и косметических средств [Текст] / В. А. Вайнштейн, И. Е. Каухова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2010. - 98, [2] с.</p> <p>Емельянова О.Г. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. О. Г. Емельянова. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 72 с.</p>	0,8
Современные технологии жиров и биологического синтеза	<p>Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О. Б. Рудаков [и др.] ; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.</p> <p>Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.</p>	0,8
Актуальные проблемы масложировой промышленности	<p>Мхитарьянц Л. А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 348, [1] с.</p>	0,8
Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства	<p>Рубчевская Л. П. Основы технологии косметики и парфюмерии [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260401.65 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. П. Рубчевская, Я. В. Смольникова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 227, [1] с.</p> <p>Смольникова Я. В. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания по проведению квалификационного экзамена / Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т ; сост. Я. В. Смольникова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 36 с.</p>	0,8

Таблица 4.2 – Электронно-библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование	Срок договора
1	Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)	сторонняя	http://www.rucont.ru/	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» договор № 6/2222-2014 от 13.02.2014	До 18.03.2015
2	ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)	сторонняя	http://e.lanbook.com/	ООО «Издательство Лань» Договор №48/44-14 от 18.03.2014 Договор №38/44/14 от 12.03.2014	До 29.12.2014 (Ветеринария, Лесное хоз-во, Технология пищевых произ-в) До 19.03.2015 (Экономика и менеджмент, Социально-гуманитарные, Юридические, Инженерные)
3	Информационно - аналитическая система «Статистика»	сторонняя	www.ias-stat.ru .	Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	До 24.04.2015
4.	Polpred.com	сторонняя	http:// polpred.com/	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/2713 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	сторонняя	http://www.cnsbh.ru/	Росударственное научное учреждение Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии (ЦНСХБ) договор №15-УТ/2014 от 15.04.2014	До 15.04.2015
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	сторонняя	http://eLIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-	

				23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео - решение»	сторонняя	http.V/www.eduvideo.r и/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	сторонняя	http://studentlibrary.ru /	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.py/ibooks.ru»	сторонняя	http://ibooks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

Таблица 4.3 - Возможность доступа студентов к электронным фондам учебно-методической документации

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	Автоматизированные системы управления	http://e.lanbook.com/books/ element.php?pl1_id=931	Голов Р.С., Балдин К.В., Передеряев И.И. Инвестиционное проектирование: Учебник [Электронный учебник] : учебник / Голов Р.С., Балдин К.В., Передеряев И.И., 2010, лань. - 368 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/ element.php?pl1_id=2765	Лукинов А.П. Проектирование мехатронных и робототехнических устройств + CD [Электронный учебник] : учебное пособие / Лукинов А.П., 2012, лань. - 608 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/ element.php?pl1_id=30428	Остяков Ю.А., Шевченко И.В. Проектирование деталей и узлов конкурентоспособных машин [Электронный учебник] : учебное пособие / Остяков Ю.А., Шевченко И.В., 2013, лань. - 336 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/ element.php?pl1_id=711	Сысоев С.К., Сысоев А.С., Левко В.А. Технология машиностроения. Проектирование технологических процессов [Электронный учебник] : учебное пособие / Сысоев С.К., Сысоев А.С., Левко В.А., 2011, лань. - 352 с.	из Интернет
2	Актуальные проблемы консервной промышленности	http://www.studentlibrary.ru/ /book/ISBN9785394017285. html?SSr=5001332c5f043c7 53041567	Колобов, Станислав Викторович. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный учебник] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц, 2012, Дашков и К°. - 396 с.	из Интернет
3	Аналитическая химия и физико-	[Сайт библиотеки]	Аналитическая химия / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост. Л. П. Поддубных. Ч. 2 : Физико-химические методы ана-	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	химические методы анализа		лиза : методические указания для выполнения контрольной работы, 2011. - 35 с.	
		[Сайт библиотеки]	Аналитическая химия : методические указания к контрольной работе / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост. Л. П. Поддубных. Ч. 1, 2010. - 42 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 56 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Грачева, Екатерина Васильевна. Общая, неорганическая и аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов 1 курса нехимических направлений и специальностей / Е. В. Грачева, И. И. Головнева, О. В. Демина, 2011, КрасГАУ. - 165 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Грачева, Екатерина Васильевна. Общая, неорганическая и аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям / Е. В. Грачева, И. И. Головнева, О. В. Демина, 2010, КрасГАУ. - 91 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Поддубных, Людмила Петровна. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : курс лекций : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 260200.62 "Продукты питания животного происхождения", 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья", 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Л. П. Поддубных, 2014, КрасГАУ. - 139 с.	из Интернет
4	Анатомия и гистология с.-х. животных	[Сайт библиотеки]	Анатомия домашних животных : методические указания по проведению учебной практики / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 39 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\СТ_Турицына_EГ_1.pdf	Анатомия домашних животных в вопросах и ответах [Электронный учебник] : сборник тестовых заданий / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009, КрасГАУ. - 103 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52008	Зеленевский Н.В., Зеленевский К.Н. Анатомия животных. +DVD [Электронный учебник] : учебное пособие / Зеленевский Н.В., Зеленевский К.Н., 2014, лань. - 848 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Остеология [Электронный ресурс] : методические указания / Ю. М. Махо-	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			вых [и др.], 2004. - 36 с.	тернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=10258	Практикум по анатомии и гистологии с основами цитологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 111100 - "Зоотехника" / В. Ф. Вракин, М. В. Сидорова [и др.], 2013, Лань. - 350 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Турицына, Евгения Геннадьевна. Практикум по анатомии домашних животных. Модуль 1. Аппарат движения [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 111201.65 "Ветеринария" / Е. Г. Турицына, 2010, КрасГАУ. - 238 с.	из Интернет
5	Анатомия пищевого сырья	[Сайт библиотеки]	Раицкая, Оксана Дмитриевна. Ботаника [Электронный ресурс] : курс лекций / О. Д. Раицкая, 2005, КрасГАУ. - 203 с.	из Интернет
6	Безопасность жизнедеятельности	[Сайт библиотеки]	Безопасность жизнедеятельности : методические указания по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы для студентов заочного отделения факультета пищевой и перерабатывающей промышленности / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007. - [48] с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54457	Безопасность жизнедеятельности [Электронный учебник] : учебник для бакалавров / [А. А. Бирюков [и др.] ; отв. ред.: А. А. Бирюков, В. К. Кузнецов, 2014, Проспект. - 398 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202911.html	Егоров, Александр Федорович. Управление безопасностью химических производств на основе новых информационных технологий [Электронный учебник] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. дипломир. специалистов 656500 "Безопасность жизнедеятельности" / А. Ф. Егоров, Т. В. Савицкая, 2006, ХимияКолосС. - 415, [1] с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4227	Занько, Наталья Георгиевна. Безопасность жизнедеятельности [Электронный учебник] : [учебник для высшего профессионального образования по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности" для всех направлений подготовки и специальностей] / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак ; под ред. О. Н. Русака, 2012, Лань. - 671 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202210.html	Калыгин В.Г. Безопасность жизнедеятельности. Промышленная и экологическая безопасность, безопасность в техногенных чрезвычайных ситуациях [Электронный учебник] : Курс лекций / В.Г. Калыгин, В.А. Бондарь, Р.Я. Дедеян, 2006, Химия. - 520 с. с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		[Сайт библиотеки]	Моисеев, Вениамин Александрович. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторным и практическим работам / В. А. Моисеев, Н. И. Чепелев, 2005, [КрасГАУ]. - 257 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394013546.html?SSr=5601335430043caf33fd5	Никифоров, Леонид Львович. Безопасность жизнедеятельности [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов, 2013, Дашков и К°. - 493 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Панова, Зинаида Николаевна. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 110301.65 "Механизация сельского хозяйства", 110304.65 "Технология обслуживания и ремонта машин в АПК", 260601.65 "Машины и аппараты пищевых производств", 280102.65 "Безопасность технологических процессов и производств" / З. Н. Панова, В. Ф. Побегайлова, 2011, КрасГАУ. - 165 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5217033312.html?SSr=5601335430043caf33fd567	Соколов, Эдуард Михайлович. Информационные технологии в безопасности жизнедеятельности [Электронный учебник] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 656500 - "Безопасность жизнедеятельности" и специальности 330500 - "Безопасность технол. процессов и производств" / Э. М. Соколов, В. М. Панарин, Н. В. Воронцова, 2006, Машиностроение. - 237 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Чепелев, Николай Иванович. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для внутривузовского использования студентами ВПО, обучающимися по направлениям подготовки: 080100.62- Экономика, 081100.62- Государственное и муниципальное управление, 080200.62 - Менеджмент, 110900.62- Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 111100.62- Зоотехния / Н. И. Чепелев, А. Н. Ковальчук, Ю. М. Степанов, 2014, КрасГАУ. - 195 с.	из Интернет
7	Безотходные технологии производства мясных продуктов	\Libra\УИ\УМ_Машанова_АИ_3.pdf	Машанов, Александр Иннокентьевич. Пищевые оболочки [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова, 2010, КрасГАУ. - 165 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
8	Бизнес-планирование	\Libra\УИ\УМ_Горбатовская_МП_2.pdf	Горбатовская, Мария Павловна. Экономические основы предпринимательской деятельности [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по неэкономическим специальностям и направлениям / М. П. Горбатовская, А. И. Леонидова, В. К. Шадрин, 2010, КрасГАУ. - 165 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=21675	Маховикова А. Оценка бизнеса [Электронный учебник] : Учебное пособие. 3-е изд. / А. Маховикова, 2010, Питер. - 512 с.	из Интернет
9	Биологическая безопасность пищевых систем	\Libra\УИ\УП_Жирнова_ДФ_1.pdf	Жирнова, Дина Федоровна. Продовольственная безопасность [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов обучающихся, по направлениям 110100 "Агрохимия агропочвоведение", 110200 "Агрономия", 260100 "Технология продуктов питания"] / Д. Ф. Жирнова, Л. В. Фомина, 2009, [КрасГАУ]. - 231 с.	из Интернет
10	Биология	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426401.html?SSr=22013353e506584248ae576angela4640	Биология [Электронный учебник] : учебник / под ред. В. Н. Ярыгина, 2013, ГЭОТАР-Медиа. - 736 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Кириенко, Наталья Николаевна. Биология с основами экологии : практикум / Н. Н. Кириенко, 2008. - 115 с.	из Интернет
		\libra\УИ\ДР_Кириенко_НН_1.pdf	Кириенко, Наталья Николаевна. Биология с основами экологии [Электронный учебник] : курс лекций : [для студентов агроинженерных специальностей] / Н. Н. Кириенко, 2008, КрасГАУ. - 385 с.	из Интернет
		\libra\УИ\УП_Кириенко_НН_1.pdf	Кириенко, Наталья Николаевна. Биология с основами экологии [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов агроинженерных специальностей / Н. Н. Кириенко, 2009. - 528 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785996322015.html	Тейлор, Деннис. Биология [Электронный учебник] : [для студентов-биологов, преподавателей биологии в шк., учащихся ст. кл.] : в 3 т. : пер. с англ. - (Лучший зарубежный учебник). Т. 2 / пер. Ю. Л. Амченкова и д-ра биол. наук И. В. Еланской, 2013. - 436 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785996322008.html?SSr=42013353e5060e	Тейлор, Деннис. Биология [Электронный учебник] . Т. 1 / Д. Тейлор, 2013, БИНОМ. Лаборатория знаний. - 454 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		e36709567		
11	Биохимия	[Сайт библиотеки]	Биологическая химия : методические указания к лабораторным и самостоятельным работам / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 73 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Позднякова, Оксана Владимировна. Основы биохимии зерна и комбикормов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья" / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 254 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\П_Чаплыгина_И А_1.pdf	Чаплыгина, Ирина Александровна. Биохимия растений [Электронный учебник] : лабораторный практикум : [учебное пособие] / И. А. Чаплыгина, Н. В. Фомина, 2009, КрасГАУ. - 181 с.	из Интернет
12	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	\Libra\УИ\УП_Машанов_АИ_1.pdf	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов специальностей 260201.65 "Технология хранения и переработки зерна", 260204.65 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов", 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" всех форм обучения / А. И. Машанов [и др.], 2010, КрасГАУ. - 232 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017902.html	Димитриев, Алексей Дмитриевич. Биохимия [Электронный учебник] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева, 2013, Дашков и К°. - 165 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\П_Зейберт_ГФ_1.pdf	Зейберт, Галина Федоровна. Биологическая химия [Электронный учебник] : лабораторный практикум / Г. Ф. Зейберт, И. Н. Врублевская, 2012, КрасГАУ. - 55 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=38842	Рогожин В.В. Практикум по биохимии [Электронный учебник] : учебное пособие, 2013, лань. - 544 с.	из Интернет
13	Биохимия продуктов брожения	http://ibooks.ru/reading.php?productid=29220	Пинчук Г. Биохимия [Электронный учебник] / Г. Пинчук, 2011, КемТИПП. - 364 с.	из Интернет
14	Введение в профиль направления	[Сайт библиотеки]	Производство мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			ун-т, 2007, КрасГАУ. - 134 с.	
		[Сайт библиотеки]	Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторно-практическим занятиям / сост.: Н. В. Каменская, Т. М. Владимцева, 2005, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - 51 с.	из Интернет
15	Введение в технологии продуктов питания	[Сайт библиотеки]	Введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс] : методические указания для лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 43 с.	из Интернет
		\libra\УИ\УП_Хохлова_А И_3.pdf	Хохлова, Альбина Ивановна. Качество зерна и его изменения при хранении и переработке [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Технология продуктов питания" / А. И. Хохлова, 2011, КрасГАУ. - 117 с.	из Интернет
16	Государственный контроль за качеством зерна и зернопродуктов	[Сайт библиотеки]	Кочелорова, Галина Валентиновна. Контроль и ревизия [Электронный ресурс] : сборник тестовых заданий : [учебно-методическое пособие] / Г. В. Кочелорова, 2009, КрасГАУ. - 185 с.	из Интернет
17	Деловой иностранный язык	[Сайт библиотеки]	Антонова, Наталья Владимировна. English [Электронный ресурс] : Teaching materials for candidate of science degree examination training in general academic discipline "Foreign language" : учебно-методическое пособие / Н. В. Антонова, Ж. Н. Шмелева, 2011, КрасГАУ. - 150 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976503359.html	Яшина, Татьяна Анатольевна. Английский язык для делового общения [Электронный учебник] : учеб. пособие / Т. А. Яшина, Д. Н. Жаткин, 2009, ФлинтаМПЦИ. - 107, [1] с.	из Интернет
18	Деловые переговоры и деловая переписка на иностранном языке	[Сайт библиотеки]	I defend my diploma in English [Электронный ресурс] : пособие для развития навыков устной речи и чтения на английском языке / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 35 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ролевая игра «Обсуждаем условия контракта» [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 18 с.	из Интернет
19	Детали машин и основы конструирования	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=12956	Андреев, Валерий Ильич. Детали машин и основы конструирования. Курсовое проектирование [Электронный учебник] : [учебное пособие для вузов по направлению "Агроинженерия"] / В. И. Андреев, И. В. Павлова,	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			2013, Лань. - 352 с.	
		[Сайт библиотеки]	Меновщиков, Владимир Александрович. Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Меновщиков, В. М. Ярлыков, 2004, КрасГАУ. - 203 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Меновщиков, Владимир Александрович. Подъемно-транспортные машины и устройства сельскохозяйственного назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 110800.62 и 110800.68 "Агроинженерия", 151000.62 "Технологические машины и оборудование", 260100.62 и 260100.38 "Продукты питания из растительного сырья" / В. А. Меновщиков, В. М. Ярлыков, 2012, КрасГАУ. - 333 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Фалалеева, Римма Васильевна. Кинематический анализ и синтез зубчатых передач [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов агроинженерных специальностей / Р. В. Фалалеева, И. В. Паневин, 2010, КрасГАУ. - 79 с.	из Интернет
20	Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования	[Сайт библиотеки]	Фалалеева, Римма Васильевна. Структурный, кинематический и кинестатический анализ стержневых механизмов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 110800.62 "Агроинженерия", 151000.62 "Технологические машины и оборудование", 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Р. В. Фалалеева, 2013, Красноярский государственный аграрный университет. - 69 с.	из Интернет
21	Зерноведение	[Сайт библиотеки]	Зерноведение : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2006. - 24 с.	из Интернет
22	Инженерная графика	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5217023279.html	Боголюбов С. К. Инженерная графика [Электронный учебник] : Учебник / Боголюбов С. К., 2009, Машиностроение. - 392 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785437200810.html	Чекмарев А. А. Инженерная графика [Электронный учебник] : Учебное пособие / Чекмарев А. А., 2012, Высшая школа, Абрис. - 381 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
23	Инженерная и компьютерная графика	[Сайт библиотеки]	Корниенко, Владимир Владимирович. Начертательная геометрия [Электронный ресурс] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практическим занятиям / В. В. Корниенко, 2012	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Начертательная геометрия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Агроинженерия" / В. В. Корниенко [и др.], 2013, КрасГАУ. - 265 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=615	Талалай, Павел Григорьевич. Начертательная геометрия. Инженерная графика. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный учебник] : учебное пособие / П. Г. Талалай, 2010, Лань. - 256 с.	из Интернет
24	Инновационные технологии хранения и переработки зерна	[Сайт библиотеки]	Вобликов, Евгений Михайлович. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Технология хранения и переработки зерна"] / Е. М. Вобликов, 2010, Лань. - 377, XXXII с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Качество зерна и условия его формирования [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов специальности 260201.65 «Технология хранения и переработки зерна», бакалавров и магистров по направлению подготовки 260100.62 и 260100.68 «Технология продуктов питания» / О. В. Позднякова [и др.], 2009. - 142 с.	из Интернет
25	Инновационный менеджмент	\libra\УИ\УП_Зинина_ОВ_1.pdf	Зинина, Ольга Вячеславовна. Инновационный менеджмент [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 080500.68 "Менеджмент" / О. В. Зинина, З. Е. Шапорова, 2011, КрасГАУ. - 127 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=24805	Туккель И. Разработка и принятие решения в управлении инновациями [Электронный учебник] / И. Туккель, 2011, БХВ-Петербург. - 352 с.	из Интернет
26	Иностранный язык (английский)	[Сайт библиотеки]	Айснер, Лариса Юрьевна. Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по всем специальностям и направлениям подготовки / Л. Ю. Айснер, Т. В. Агапова, 2013, КрасГАУ. - 183, [1] с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru	Английская грамматика в фокусе письма и речи [Электронный учебник] :	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		/book/ISBN9785922807128.html	учебное пособие : в 2 частях / Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) МИД России, Каф. англ. яз. № 2 ; авт.-сост.: Т. В. Илкина, Г. В. Невзорова, В.В. Парамонова ; под ред. Т. В. Илкиной. Ч. 1 : Уровни В1-В2, 2011. - 250, [1] с.	тернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922807753.html	Английская грамматика в фокусе письма и речи [Электронный учебник] : учебное пособие : в 2 частях / Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) МИД России, Каф. англ. яз. № 2 ; авт.-сост.: Т. В. Илкина, Г. В. Невзорова, В.В. Парамонова ; под ред. Т. В. Илкиной. Ч. 2 : Уровни В1-В2, 2011. - 250, [1] с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Английский язык [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов 1 курса аграрных университетов / авт.-сост. Г. П. Баранова [и др.], 2008, [КрасГАУ]. - 185 с.	из Интернет
		\\libra\УИ\УП_Баранова_АЯ_1.pdf	Английский язык [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов 1 курса аграрных университетов / Г. П. Баранова и др.], 2008, [КрасГАУ]. - 185 с.	из Интернет
		\\libra\УИ\УМ_Антонова_НВ_8.pdf	Антонова, Наталья Владимировна. Иностранный язык-2 [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов 1-2 курсов очного отделения / Н. В. Антонова, С. А. Капсаргина, 2013, КрасГАУ. - 79, [1] с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976510418.html	Арнольд, Ирина Владимировна. Лексикология современного английского языка [Электронный учебник] : учебное пособие [для языковых вузов] / И. В. Арнольд, 2012, ФлинтаНаука. - 374, [1] с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976502499.html	Бабич Г.Н. Lexicology: A Current Guide [Электронный учебник] / Г. Н. Бабич, 2010, Флинта, Наука. - 196 с.	из Интернет
27	Иностранный язык (немецкий)	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5712	Хакимова Г.А. Немецкий язык для зооветеринарных вузов [Электронный учебник] : учебное пособие / Хакимова Г.А., 2013, лань. - 464 с.	из Интернет
28	Информационные технологии	http://ibooks.ru/reading.php?productid=335387	Косарев В. П. Информатика: практикум для экономистов [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по спец.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			"Финансы и кредит", "Бухгалтерский учет, анализ и аудит", "Мировая экономика" : рекомендовано УМО / В. П. Косарев, Е. А. Мамонтова, 2009, Финансы и статистика	
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338893	Олифер Г. Основы компьютерных сетей [Электронный учебник] : Учебное пособие / Г. Олифер, 2014, Питер. - 352 с.	из Интернет
29	Исследовательская работа	[Сайт библиотеки]	Дипломное проектирование мукомольного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100 "Технология продуктов питания" и специальности 260201 "Технология хранения и переработки зерна" / Н. В. Цугленок [и др.], 2007, КрасГАУ. - 347 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Сквозная программа технологической, производственной и преддипломной практик студентов специальности 260204.65 «Технология бродильных производств и виноделие» [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 23 с.	из Интернет
30	История	http://ibooks.ru/reading.php?productid=26916	Бесов Г. Отечественная история [Электронный учебник] : учеб. Пособие / Г. Бесов, 2012, Юнити. - 383 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3945	Кузнецов И.Н. История [Электронный учебник] : учебник / Кузнецов И.Н., 2012, лань. - 496 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3935	Кузнецов И.Н. Отечественная история [Электронный учебник] : учебник / Кузнецов И.Н., 2011, лань. - 816 с.	из Интернет
31	История Сибири	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976511675.html?SSr=5601335430043caf33fd567	История Сибири. Хрестоматия [Электронный учебник] : учебное пособие / ред.: Г. А. Порхунов, Е. Е. Воложанина, 2011, Флинта	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52726	Миллер Г.Ф. История Сибири. Том I [Электронный учебник] : архив / Миллер Г.Ф., 2014, лань. - 620 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=52725	Миллер Г.Ф. История Сибири. Том II [Электронный учебник] : архив / Миллер Г.Ф., 2014, лань. - 634 с.	из Интернет
32	История сибирского предпринимательства	\Libra\УИ\УМ_Юшкова_Р И_1.pdf	История сибирского предпринимательства XVIII - начала XX веков [Электронный учебник] : метод указания к раб.программе курса по выбору / Юшкова,Р.И., 2004. - 20 с.	из Интернет
33	Кодирование и санитарно-гигиенческие показатели качества мяса и мясопродуктов	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html	Черников, Владимир Александрович. Экологически безопасная продукция [Электронный учебник] : [учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по с.-х. специальностям] / В. А. Черников, О. А. Соколов, 2009, КолосС. - 438 с.	из Интернет
34	Кодирование и требования к безопасности по санитарно-гигиеническим показателям растительного сырья	[Сайт библиотеки]	Контроль производства продуктов из плодоовощного сырья, качества консервированной продукции и пищевых концентратов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005, КрасГАУ. - 80 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379014070.html?SSr=4201332c60071d57e729567	Цапалова И. Э. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие - 3-е изд., стер. [Электронный учебник] : учебное пособие / 2-е изд., испр. и доп., 2009, Сибирское университетское издательство. - 288 с.	из Интернет
35	Комплексная переработка растительного сырья для получения напитков	[Сайт библиотеки]	Машанов, Александр Иннокентьевич. Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" / А. И. Машанов, 2013, КрасГАУ. - 170 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Общие принципы переработки сырья [Электронный ресурс] : краткий курс лекции / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 99 с.	из Интернет
36	Компьютерные тех-	[Сайт библиотеки]	Информатика : курс лекций / Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост.: Е. В. Хри-	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	нологии		стинич, Р. М. Христинич. Ч. 1, 2008. - 32 с.	тернет
		[Сайт библиотеки]	Информатика : курс лекций / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост.: Е. В. Христинич, Р. М. Христинич. Ч. 2, 2010. - 39 с.	из Интернет
37	Корпоративная культура: принципы формирования и управления	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205153.html	Менеджмент в АПК [Электронный учебник] : Допущено Мин. с.-х. РФ в качестве учебника для студентов вузов по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии АПК" / Ю.Б. Королев, В.Д. Коротнев, Г.Н. Кочетова и др., 2007, КолосС. - 424 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5637	Орехов С. А. Корпоративный менеджмент [Электронный учебник] : Учебное пособие / Орехов С. А., 2013, Дашков и К. - 440 с.	из Интернет
38	Культура питания	\\libra\УИ\УП_Типсина_Н_Н_3.pdf	Типсина, Нелли Николаевна. Культура питания [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, 2010, КрасГАУ. - 250 с.	из Интернет
39	Культура поведения личности	\\Libra\УИ\УМ_Бармашова_ТИ_2.pdf	Этика [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008, КрасГАУ. - 64 с.	из Интернет
40	Культурология	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3931	Багновская, Нела Михайловна. Культурология [Электронный учебник] : учебник: [для студентов всех форм обучения вузов негуманитарного профиля] / Н. М. Багновская, 2011, Дашков и К°. - 419 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=341768	Солонин Н. Культурология [Электронный учебник] : Учебник для вузов / Н. Солонин, 2015. - 448 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=340892	Солонин Н. Культурология [Электронный учебник] : Учебник для вузов. / Н. Солонин, 2014, Питер. - 448 с.	из Интернет
41	Маркетинг	http://ibooks.ru/reading.php?productid=26911	Васильев А. Основы маркетинга [Электронный учебник] : Учеб. Пособие / А. Васильев, 2012, Юнити. - 543 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207829	Маркетинг [Электронный учебник] : [учебник по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии АПК" / Е. В. Закшевская, Р. П.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		html	Белолипов, О. В. Фирсова и др.], 2011, КолосС. - 246, [1] с.	
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=26980	Пичурин И. Основы маркетинга. Теория и практика [Электронный учебник] : учеб. Пособие / И. Пичурин, 2012, Юнити. - 383 с.	из Интернет
42	Математика	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785211058460.html?SSr=030133529f086e3a0641567	Климов, Геннадий Павлович. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный учебник] : учебник / Г. П. Климов, 2011, Изд-во Московского университета. - 365 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=29404	Минаев А. Простые числа [Электронный учебник] : новый взгляд на закономерности формирования / А. Минаев, 2011, Логос. - 80 с.	из Интернет
		\\Libra\УИ\УП_Шлепки_АК_2.pdf	Пособие по математике для абитуриентов [Электронный учебник] : [учебное пособие / А. К. Шлепкин и др. ; под общ. ред. А. К. Шлепкина] , 2009, КрасГАУ. - 170 с.	из Интернет
43	Математические методы в инженерии	http://ibooks.ru/reading.php?productid=25332	Аверченков И. Основы математического моделирования технических систем [Электронный учебник] / И. Аверченков, 2011, Флинта. - 271 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394014574.html	Балдин, Константин Васильевич. Математическое программирование [Электронный учебник] : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. "Экономика" и экон. специальностям / К. В. Балдин, Н. А. Брызгалов, А. В. Рукосуев; под общ. ред. К. В. Балдина, 2012, Дашков и К°. - 218 с.	из Интернет
44	Математическое моделирование	http://ibooks.ru/reading.php?productid=334001	Маликов Ф. Основы математического моделирования [Электронный учебник] : Учебное пособие для вузов / Ф. Маликов, 2010, Горячая линия–Телеком. - 368 с.	из Интернет
		\\libra\УИ\УП_Сухачев_BB_1.pdf	Сухачев, Виктор Владимирович. Применение экономико-математических методов в планировании [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям: 080100 "Экономика", 080500 "Менеджмент" / В. В. Сухачев, А. Е. Бережной, Д. В. Паршуков, 2011, КрасГАУ. - 167 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
45	Материаловедение	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=38834	Алексеев, Геннадий Валентинович. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Материаловедение" [Электронный учебник] : [учебное пособие по направлению подготовки магистров "Технологические машины и оборудование"] / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, С. А. Воложанина, 2013, Лань. - 208 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Материаловедение. Технология конструкционных материалов (горячая обработка металлов) : журнал для лабораторных занятий / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 37 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=24584	Сироткин С. Основы инновационного материаловедения [Электронный учебник] / С. Сироткин, 2011, Инфра-М. - 158 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930937701.html	Храмцов, Николай Васильевич. Основы материаловедения [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов ВПО, обучающихся по направлениям подготовки 280100 "Безопасность жизнедеятельности" по специальности 280102 "Безопасность технологических процессов и производств", 280200 "Защита окружающей среды", по специальности 280201 "Охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов" и 140104 "Промышленная теплоэнергетика"] / Н. В. Храмцов, 2011, Издательство Ассоциации строительных вузов. - 240 с.	из Интернет
46	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html?SSr=5601335430043caf33fd567	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный учебник] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология" по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский ; рец.: В. Б. Спиричев, Л. А. Остроумов, И. Э. Цапалова, 2007, Сибирское университетское издательство. - 453 с.	из Интернет
47	Менеджмент и маркетинг	[Сайт библиотеки]	Булгаков, Юрий Васильевич. Современные проблемы менеджмента [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / Ю. В. Булгаков, О. В. Зинина,	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			Шапорова З. Е., 2012, КрасГАУ. - 214 с.	
48	Методы научных исследований	[Сайт библиотеки]	Методика оценки эффективности научно-исследовательских работ [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению практических и лабораторных работ / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007, КрасГАУ. - 11 с.	из Интернет
49	Метрология, стандартизация и сертификация	[Сайт библиотеки]	Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 120301.65 "Землеустройство", 120302.65 "Земельный кадастр", 120303.65 "Городской кадастр", 280401.65 "Мелиорация, рекультивация и охрана земель" направления 280400.62 "Природообустройство" - бакалавриат / Л. И. Виноградова, 2011, КрасГАУ. - 148 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=27015	Крылова Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии [Электронный учебник] : учебник / Д. Крылова, 2012, Юнити. - 671 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=333428	Цветков И. Основы математической метрологии [Электронный учебник] / И. Цветков, 2011, Политехника. - 510 с.	из Интернет
50	Микробиология	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=1546	Микробиология [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Р. Г. Госманов [и др.], 2011, Лань. - 494 с.	из Интернет
51	Научно-исследовательская работа по профилю	[Сайт библиотеки]	Основы научных исследований [Электронный ресурс] : методические указания к учебной практике / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 58 с.	из Интернет
52	Научные основы производства кондитерских изделий	[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 113 с.	из Интернет
53	Начертательная геометрия. Инженерная графика	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=12960	Корниенко В.В., Дергач В.В., Толстихин А.К., Борисенко И.Г. Начертательная геометрия [Электронный учебник] : учебное пособие / Корниенко В.В., Дергач В.В., Толстихин А.К., Борисенко И.Г., 2013, лань. - 192 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Корниенко_BB_1.pdf	Корниенко, Владимир Владимирович. Инженерная графика. Основы конструирования деталей машин [Электронный ресурс] : учебное пособие для	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			студентов технических специальностей / В. В. Корниенко, М. Н. Кузьмичёва, 2010. - 104 с.	
		\libra\УИ\КЛ\Корниенко_BB_1.pdf	Корниенко, Владимир Владимирович. Начертательная геометрия. Теоретические основы чертёжа [Электронный учебник] : курс лекций / В. В. Корниенко, 2011, КрасГАУ. - 129 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=701	Лызлов А.Н., Ракитская М.В., Тихонов-Бугров Д.Е. Начертательная геометрия. Задачи и решения [Электронный учебник] : учебное пособие / Лызлов А.Н., Ракитская М.В., Тихонов-Бугров Д.Е., 2011, лань. - 96 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=615	Талалай П.Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный учебник] : учебное пособие / Талалай П.Г., 2010, лань. - 288 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3735	Тарасов Б. Ф., Дудкина Л. А., Немолотов С. О. Начертательная геометрия [Электронный учебник] : учебник / Тарасов Б. Ф., Дудкина Л. А., Немолотов С. О., 2012, лань. - 256 с.	из Интернет
54	Неорганические вещества в пищевой промышленности	[Сайт библиотеки]	Демина, Ольга Васильевна. Общая и неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по всем направлениям аграрных специальностей. Ч. 3, 2013. - 97 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Демина, Ольга Васильевна. Общая и неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки аграрных специальностей. Ч. 1, 2013. - 117 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Демина, Ольга Васильевна. Общая и неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки аграрных специальностей. Ч. 2, 2013. - 131 с.	из Интернет
55	Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства	[Сайт библиотеки]	Флоренсова, Белла Сергеевна. Технология производства и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 080100.62 "Экономика" и специальности 080502.65 "Экономика и управление на предприятиях АПК"] / Б. С. Флоренсова, 2008, [КрасГАУ]. - 277 с.	из Интернет
56	Общая микробиология и микробиология	[Сайт библиотеки]	Микробиология [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2004, [КрасГАУ]. - 42 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		[Сайт библиотеки]	Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : лабораторный практикум с элементами исследовательской работы / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 42 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Хижняк, Сергей Витальевич. Основы систематики, морфологии и экологии грибов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Хижняк, Е. И. Сорокатая, 2004, [КрасГАУ]. - 110 с.	из Интернет
57	Общая технология отрасли	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50274	Касторных, Мария Семёновна. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный учебник] : учебник для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова, 2014, Дашков и К. - 328 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Флоренсова, Белла Сергеевна. Технология производства продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 080109.65 "Бухгалтерский учет, анализ и аудит", 080502.65 "Экономика и управление на предприятиях АПК" и 080100.62 "Экономика" / Б. С. Флоренсова, 2010, КрасГАУ. - 153 с.	из Интернет
58	Общие принципы переработки сырья	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208307.html	Бузетти, Константин Дантевич. Технология сушки [Электронный учебник] : [учеб. для вузов по направлению 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания"] / К. Д. Бузетти, Г. Д. Кавецкий, 2012, КолосС. - 255 с.	из Интернет
59	Объемно-планировочные решения	[Сайт библиотеки]	Гончаров, Юрий Михайлович. Основы промышленного строительства и инженерное оборудование зданий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. М. Гончаров, 2005, [КрасГАУ]. - 265 с.	из Интернет
60	Организация НИР	[Сайт библиотеки]	Невзоров, Виктор Николаевич. Сквозная программа учебных и производственных практик для студентов специальности 260601.65 (170600) «Машины и аппараты пищевых производств» : учебное пособие / В. Н. Невзоров, В. А. Самойлов, 2006. - 25 с.	из Интернет
61	Организация, технология и проектирование предприятий	http://ibooks.ru/reading.php?productid=334536	Чернова А. Организация, технология и проектирование предприятий [Электронный учебник] : учебное пособие / А. Чернова, 2011, ЕАОИ. - 344 с.	из Интернет
62	Органическая хи-	http://www.studentlibrary.ru	Имашев, Урал Булатович. Основы органической химии [Электронный	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	мия	/book/ISBN9785953207447.html	учебник] : учебное пособие / У. Б. Имашев, 2007, Химия. - 667 с. ; [1] л. схем	тернет
		[Сайт библиотеки]	Органическая химия : задания для самостоятельной работы студентов очного отделения / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 46 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Органическая химия [Электронный ресурс] : курс лекций / А. В. Голоунин, 2005, КрасГАУ. - 95 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Органическая химия [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 37 с.	из Интернет
63	Основы общей и неорганической химии	[Сайт библиотеки]	Неорганическая химия : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост. Т. В. Ступко. Ч. 2 : Химия элементов, 2010. - 96 с.	из Интернет
64	Основы применения холода при производстве продуктов питания	http://ibooks.ru/reading.php?productid=338676	Бараненко В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов [Электронный учебник] : теплофизические основы / В. Бараненко, 2012, ГИОРД. - 272 с.	из Интернет
65	Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна	\Libra\УИ\КЛ_Фомина_Н В_1.pdf	Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна [Электронный учебник] : курс лекций / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 97 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Технология элеваторной промышленности : методические указания для лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007. - 20 с.	из Интернет
66	Основы санитарии и гигиены пищевых производств	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=50262	Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум [Электронный учебник] : практикум / Васюкова А.Т., 2014, Лань. - 144 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4125	Санитарная микробиология [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария"] / Р. Г. Госманов [и др.], 2010, Лань. - 237 с. с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=5858	Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный учебник] : учебное пособие / Сон К. Н., Родин В. И., Бесла-	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			неев Э. В., 2013, лань. - 416 с.	
67	Основы технологии машиностроения	[Сайт библиотеки]	Юферов, Борис Вениаминович. Обработка конструкционных материалов резанием [Электронный ресурс] : практикум по металлорежущему инструменту : [учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 110301.65 "Механизация сельского хозяйства"] / Б. В. Юферов, 2009, [КрасГАУ]. - 104 с.	из Интернет
68	Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве	\Libra\УИ\УП_Типсина_НН_2.pdf	Типсина, Нелли Николаевна. Детское и диетическое питание [Электронный учебник] : [учебное пособие] / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, 2007, КрасГАУ. - 96 с.	из Интернет
69	Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785996310203.html	Другов, Юрий Степанович. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный учебник] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин, 2012, БИНОМ. Лаб. знаний. - 440 с.	из Интернет
70	Отечественная история	[Сайт библиотеки]	Гайдин, Сергей Тихонович. Отечественная история с древнейших времен до наших дней [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, изучающих курс "Отечественная история" / С. Т. Гайдин, В. К. Шадрин, Г. А. Бурмакина, 2006, [КрасГАУ]. - 500 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Гонина, Наталья Владимировна. Отечественная история [Электронный ресурс] : учебное пособие для подготовки к ЕГЭ / Н. В. Гонина, 2011, КрасГАУ. - 285 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Паршенок, Валентина Гавриловна. Отечественная история [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / В. Г. Паршенок, Р. И. Юшкова, 2010, КрасГАУ. - 378 с.	из Интернет
71	Патентные исследования	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208215.html	Лачуга, Юрий Федорович. Инновационное творчество - основа научно-технического прогресса [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов высших и средних сельскохозяйственных учебных заведений] / Ю. Ф. Лачуга, В. А. Шаршунов, 2011, КолосС. - 454, [1] с.	из Интернет
72	Патентование и	http://ibooks.ru/reading.php	Ишков Д. Промышленная собственность [Электронный учебник] :	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	организация научных исследований	?productid=338049	Оформление заявки на выдачу патента на изобретение / Д. Ишков, 2013, Флинта. - 47 с.	тернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338058	Ишков Д. Промышленная собственность [Электронный учебник] : Оформление заявки на выдачу патента на полезную модель / Д. Ишков, 2013, Флинта. - 48 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338059	Ишков Д. Промышленная собственность [Электронный учебник] : Оформление заявки на выдачу патента на промышленный образец / Д. Ишков, 2013, Флинта. - 63 с.	из Интернет
73	Переработка и хранение продукции растениеводства и животноводства	http://ibooks.ru/reading.php?productid=340404	Рензяева В. Потребительские свойства продуктов переработки крестоцветных масличных культур Сибирского региона [Электронный учебник] : монография / В. Рензяева, 2009, КемТИПП. - 200 с.	из Интернет
74	Пищевые и биологически активные добавки в зерноперерабатывающей промышленности	\Libra\УИ\П_Фомина_НВ_2.pdf	Фомина Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный учебник] : Лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 100 с.	из Интернет
75	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	[Сайт библиотеки]	Индекс «Е» на упаковке пищевых товаров [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 14 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=28144	Смирнова Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище [Электронный учебник] : учеб. пособие / Р. Смирнова, 2012, Логос. - 128 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379002701.html	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный учебник] : справочник для студентов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. Н. Иванова [и др.] ; рец.: С. Н. Хабаров, Б. П. Суханов, Л. Г. Елисеева, 2007, Сибирское университетское издательство. - 391 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Тюрина_ЛЕ_3.pdf	Тюрина, Лилия Евгеньевна. Пищевые добавки [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 110305.65 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			продукции"] / Л. Е. Тюрина, Н. А. Табаков, 2008, [КрасГАУ]. - 91 с.	
76	Политология	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3936	Зеленков, Михаил Юрьевич. Политология [Электронный учебник] : учебник : [для бакалавров по направлению "Гос. и муницип. упр."] / М. Ю. Зеленков, 2012, Дашков и К°. - 339 с.	из Интернет
77	Правоведение	http://ibooks.ru/reading.php?productid=26991	Мухаев Т. Правоведение [Электронный учебник] : учебник / Т. Мухаев, 2013, Юнити. - 431 с.	из Интернет
78	Прикладная биотехнология мяса	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5940100279.html?SSr=4201332c60071d57e729567	Плакунов, Владимир Константинович. Основы энзимологии [Электронный учебник] : допущено Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров и магистров "Биология", "Экология и природопользование", "Химическая технология и биотехнология", направлениям подготовки дипломированных специалистов "Биология", "Физиология", "Микробиология", "Биохимия", "Биоэкология" / В. К. Плакунов, 2002, Логос. - 128 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Четвертакова, Елена Викторовна. Биотехнология [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 110401 "Зоотехния" и 020201.65 "Биология"] / Е. В. Четвертакова, Л. П. Владышевская, 2011, КрасГАУ. - 175, [1] с.	из Интернет
79	Прикладная механика	[Сайт библиотеки]	Чеканов И. А. Соппротивление материалов [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 110300 "Агроинженерия" и специальности 170600 "Машины и аппараты пищевых производств"] / И. А. Чеканов, И. В. Паневин, 2006, [КрасГАУ]. - 240 с.	из Интернет
80	Проектирование предприятий отрасли	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4121	Алексеев, Геннадий Валентинович. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" [Электронный учебник] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин, 2011, Лань. - 143 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338717	Ковалевский И. Подъемно-транспортные установки и оборудование [Электронный учебник] : Курсовое проектирование / И. Ковалевский, 2013, ГИОРД. - 672 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Практикум по проектированию кондитерских	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			и макаронных фабрик [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева, 2010, КрасГАУ. - 186 с.	тернет
		[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, 2010, КрасГАУ. - 190 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева, 2011, КрасГАУ. - 171, [1] с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4128	Хозяев, Игорь Алексеевич. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный учебник] : учебное пособие: [для студентов специальности "Машины и аппараты пищевых производств"] / И. А. Хозяев, 2011, Лань. - 271 с.	из Интернет
81	Производство плодоягодных вин и натуральных соков	\Libra\УИП_Плынская_ЖА_1.pdf	Технология виноделия [Электронный учебник] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 93 с.	из Интернет
82	Промышленная экология пищевой и перерабатывающих отраслей	[Сайт библиотеки]	Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007. - 20 с.	из Интернет
83	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785986991344.html	Шадриков, Владимир Дмитриевич. Профессиональные способности [Электронный учебник] / В. Д. Шадриков, 2010, Университетская книга. - 319 с.	из Интернет
84	Профилактика зависимого поведения	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4207	Басенко, Валерий Петрович. Организационное поведение [Электронный учебник] : рекомендовано уполномоченным учреждением Министерства образования и науки РФ - Государственным университетом управления в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специ-	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			альности "Менеджмент организации" / В. П. Басенко, Б. М. Жуков, А. А. Романов, 2012, Дашков и К. - 384 с.	
		[Сайт библиотеки]	Организационное поведение : методические указания к самостоятельной работе / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 15 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3948	Холостова Е.И. Социальная работа [Электронный учебник] : учебник / Холостова Е.И., 2012, лань. - 612 с.	из Интернет
85	Процессы и аппараты пищевых производств	http://ibooks.ru/reading.php?productid=338681	Ершов Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный учебник] / Д. Ершов, 2011, ГИОРД. - 232 с.	из Интернет
		\Libra\UI\УП_Ченцова_Л И_1.pdf	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный учебник] : массообменные процессы / Л. И. Ченцова, М. К. Шайхутдинова, 2009, [КрасГАУ]. - 162 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие] / Л. И. Ченцова, М. К. Шайхутдинова, 2005, [КрасГАУ]. - 162 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : методические указания к оформлению курсового проекта и выполнению самостоятельной работы / Л. И. Ченцова, 2007. - 42 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 655800 «Пищевая инженерия» / Л. И. Ченцова, М. Н. Шайхутдинова, Т. В. Борисова, 2004. - 112 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 655800 "Пищевая инженерия"] / Л. И. Ченцова, М. К. Шайхутдинова, Т. В. Борисова, 2006, [КрасГАУ]. - 112 с.	из Интернет
86	Психология и педагогика	http://ibooks.ru/reading.php?productid=26915	Гуревич С. Психология [Электронный учебник] : учебник / С. Гуревич, 2012, Юнити. - 320 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338473	Караванова Ж. Психология [Электронный учебник] : Учебное пособие для бакалавров / Ж. Караванова, 2014, Дашков и К°. - 264 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=26951	Столяренко А. М. Психология и педагогика [Электронный учебник] : Учебник / Столяренко А. М., 2012, ЮНИТИ-ДАНА. - 543 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Тимофеева, Светлана Валериановна. Психология человека: от самопознания к самосовершенствованию [Электронный ресурс] / С. В. Тимофеева, 2011, КрасГАУ. - 166 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338875	Уманская Г. Развитие личности в условиях депривации [Электронный учебник] : Монография / Г. Уманская, 2013, Прометей. - 148 с.	из Интернет
87	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202857.html	Косой В.Д. Инженерная реология в производстве колбас [Электронный учебник] : Учебное пособие / В.Д. Косой, А.Д. Малышев, С.Б. Юдина, 2005, Колос. - 264 с. с.	из Интернет
88	Русский язык и культура речи	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976510043.html	Боженкова, Раиса Константиновна. Русский язык и культура речи [Электронный учебник] : учебник: [для вузов по направлению 050300 "Филологическое образование"] / Р. К. Боженкова, Н. А. Боженкова, В. М. Шаклеин, 2011, ФлинтаНаука. - 604, [1] с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Горкунова С. И. Русский язык и культура речи : методические указания / С. И. Горкунова, 2006. - 12 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=337880	Соколова, Ольга Ивановна. Культура речевой коммуникации [Электронный учебник] : учебное пособие для бакалавров, специалистов и магистров неязыковых вузов / О. И. Соколова, С. М. Федюнина, Н. А. Шабанова, 2013, ФлинтаНаука. - 132, [1] с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=27508	Солганик Я. Основы лингвистики речи [Электронный учебник] / Я. Солганик, 2010, МГУ. - 128 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=27512	Тер-Минасова, Светлана Григорьевна. Язык и межкультурная коммуникация [Электронный учебник] : учебное пособие для вузов по специальности "Лингвистика и межкультурная коммуникация" / С. Г. Тер-Минасова, 2008,	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			МГУ. - 263 с.	
89	Сенсорный анализ продуктов питания	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный учебник] : учебник: для студентов вузов, обучающихся по специальности 340100 (220501) "Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности" / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева, 2007, Сибирское университетское издательство. - 265, [1] с. с.	из Интернет
90	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2033	Гайдук А. Р., Беляев В. Е., Пьявченко Т. А. Теория автоматического управления в примерах и задачах с решениями в MATLAB [Электронный учебник] : учебное пособие / Гайдук А. Р., Беляев В. Е., Пьявченко Т. А., 2011, лань. - 464 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5849	Ощепков А. Ю. Системы автоматического управления: теория, применение, моделирование в MATLAB [Электронный учебник] : учебное пособие / Ощепков А. Ю., 2013, лань. - 208 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3552	Сажин С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный учебник] : учебное пособие / Сажин С.Г., 2012, лань. - 432 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50683	Сажин С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Электронный учебник] : учебник / Сажин С.Г., 2014, лань. - 368 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Синенко, Евгений Григорьевич. Механика. Основы теории механических систем автоматики [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 653200 - "Транспортные машины и транспортно-технологические комплексы", 660330 - "Агроинженерия" / Е. Г. Синенко, 2005, [КрасГАУ]. - 159 с.	из Интернет
91	Современные проблемы пищевой и перерабатывающей промышленности	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4024	Егоров, Владислав Викторович. Экологическая химия [Электронный учебник] : рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110401 - "Зоотехния" и 111201 - "Ветеринария". / В.В. Егоров, 2009, Лань. - 192 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=30204	Топалова, Ольга Викторовна. Химия окружающей среды [Электронный учебник] : рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки: 280700 - "Техносферная безопасность" (профили: "Безопасность технологических процессов", "Инженерная защита окружающей среды") и специальности 280201 - "Охрана окружающей среды" / О. В. Топалова, Л. А. Пимнева, 2013, Лань. - 160 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Цугленок, Николай Васильевич. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова, 2007. - 179 с.	из Интернет
92	Современные производства продовольственных товаров	[Сайт библиотеки]	Консервирование продовольственных товаров : методическое пособие для магистров / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007. - 40 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Консервирование продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для магистров / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007, КрасГАУ. - 40 с.	из Интернет
93	Современные технологии жиров и биорганического синтеза	\\libra\УИ\УП_Величко_Н А_2.pdf	Величко, Надежда Александровна. Пищевая химия [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Технология продуктов питания" очной формы обучения и специальностей 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 260204.65 "Технология бродильных производств и виноделие", 260504.65 "Технология консервирования и пищевых концентратов" заочной формы обучения / Н. А. Величко, Е. В. Шанина, 2010, КрасГАУ. - 204 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338695	Нечаев П. Пищевая химия [Электронный учебник] / П. Нечаев, 2012, ГИОРД. - 672 с.	из Интернет
94	Сооружения и оборудование для хранения продукции	http://ibooks.ru/reading.php?productid=333752	Антипова В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Электронный учебник] / В. Антипова, 2010, ВГУИТ. - 75 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	пищевой и перерабатывающей промышленности			
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338682	Голубева В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промышленного строительства [Электронный учебник] / В. Голубева, 2010, ГИОРД. - 288 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338720	Кочерга В. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности [Электронный учебник] / В. Кочерга, 2014, ГИОРД. - 296 с.	из Интернет
95	Социальная защита человека в рыночных условиях	[Сайт библиотеки]	Социальная защита населения России в условиях рынка : словарь терминов / Краснояр. гос. аграр. ун-т. Ачинский фил., 2011, КрасГАУ. - 28 с.	из Интернет
96	Социология	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3940	Волков Ю. Е. Социология [Электронный учебник] : Учебное пособие / Волков Ю. Е., 2012, Дашков и К. - 400 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3927	Павленок, Петр Денисович. Социология [Электронный учебник] : учебное пособие / П. Д. Павленок, Л. И. Савинов, Г. Т. Журавлев, 2011, Дашков и К. - 734 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Сартакова, Галина Васильевна. Девиантное поведение и социальный контроль [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов гуманитарных специальностей] / Г. В. Сартакова, В. В. Сартаков, 2008, [КрасГАУ]. - 98 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМ_Кымысова_ОП_1.pdf	Социология [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009, [КрасГАУ]. - 73 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Шарыпова В. А. Социология в понятиях и суждениях : учебное пособие для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 520000 «Гуманитарные и социально-экономические науки» / В. А. Шарыпова, 2005. - 73 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Шарыпова, Валентина Александровна. Социология [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / В. А. Шарыпова, 2007, [КрасГАУ]. - 80 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		\Libra\УИ\УМ_Шарыпова_BA_1.pdf	Шарыпова, Валентина Александровна. Социология [Электронный учебник] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / В. А. Шарыпова, 2010, [КрасГАУ]. - 249 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Шарыпова, Валентина Александровна. Социология в понятиях и суждениях [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 520000 «Гуманитарные и социально-экономические науки» / В. А. Шарыпова, 2007, [КрасГАУ]. - 70 с.	из Интернет
97	Специальное материаловедение	[Сайт библиотеки]	Романченко, Наталья Митрофановна. Материаловедение [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 110809 "Механизация сельского хозяйства" и 110810 "Электрификация и автоматизация сельского хозяйства" / Н. М. Романченко, В. Ф. Беспалов, 2013, КрасГАУ. - 279 с.	из Интернет
98	Способы и принципы консервирования	[Сайт библиотеки]	Технологии и технологические линии консервирования [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 52 с.	из Интернет
99	Сырье и материалы для рыбной промышленности	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5095	Сафронова Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Электронный учебник] : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова ; рец.: М. В. Ефимова, В. А. Гроховский, 2013, Лань. - 329 с.	из Интернет
100	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	[Сайт библиотеки]	Контроль качества продовольственных товаров : методическое пособие для магистров / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007. - 38 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Контроль качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для магистров / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007, КрасГАУ. - 38 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Фомина, Наталья Валентиновна. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : курс лекций. Ч. 2, 2013. - 95 с.	из Интернет
101	Теоретическая механика	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4546	Молотников В. Я. Механика конструкций. Теоретическая механика. Сопротивление материалов [Электронный учебник] : учебное пособие / Молотников В. Я., 2012, лань. - 608 с.	из Интернет
102	Теоретические ос-	[Сайт библиотеки]	Трухницкая, Светлана Мячеславовна. Экологическая экспертиза [Элек-	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	новы экспертизы продовольственных товаров		тронный ресурс] : тестовые задания / С. М. Трухницкая, 2011, КрасГАУ. - 41 с.	тернет
103	Тепло- и хладотехника	[Сайт библиотеки]	Техническая термодинамика : учебно-методическое пособие / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - [95] с.	из Интернет
104	Теплотехника	\libra\УИ\П_Зыков_СА_3.pdf	Зыков, Сергей Александрович. Теплотехника [Электронный учебник] : лабораторный практикум / С. А. Зыков, 2013, КрасГАУ. - 45 с.	из Интернет
105	Теплоэнергоснабжение предприятий	[Сайт библиотеки]	Зыков, Сергей Александрович. Теплоснабжение сельского хозяйства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / С. А. Зыков, 2009, КрасГАУ. - 197 с.	из Интернет
106	Техническая эстетика в технологии машиностроения	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4039	Алексеев, Геннадий Валентинович. Математические методы в пищевой инженерии [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям и профилям бакалавриата "Пищевая инженерия" и "Машины и аппараты пищевой промышленности". Рекомендовано УМО по образов. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин, 2012, Лань. - 169 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338699	Остриков Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный учебник] / Н. Остриков, 2012, ГИОРД. - 616 с.	из Интернет
107	Техно-химический контроль на зерноперерабатывающих предприятиях	\Libra\УИ\УП_Хохлова_АИ_1.pdf	Хохлова, Альбина Ивановна. Технологические показатели качества зерна [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Технология продуктов питания" и специальности 260201.65 "Технология хранения и переработки зерна" / А. И. Хохлова, В. В. Матюшев, 2009, КрасГАУ. - 94 с.	из Интернет
108	Технологическое оборудование	[Сайт библиотеки]	Машанов, Александр Иннокентьевич. Технология сушки [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" / А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина, 2011, КрасГАУ. - 137 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php	Степыгин И. Проектирование электромеханических приводов технологи-	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		?productid=333753	ческих машин [Электронный учебник] / И. Степыгин, 2010, ВГУИТ. - 260 с.	тернет
109	Технологическое оборудование пищевых производств (по выбору)	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953204101.html	Кавецкий, Георгий Дмитриевич. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный учебник] : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. дипломир. специалистов "Пр-во продуктов питания из растит. сырья", "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания", "Пищевая инженерия" / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко ; [ред. Л. Л. Кожина], 2008, КолосС. - 591 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Машанов, Александр Иннокентьевич. Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" и по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 и магистров 260100.68 "Технология продуктов питания" / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина, 2011, КрасГАУ. - 122 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=28263	Мефодьев Н. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств [Электронный учебник] / Н. Мефодьев, 2011, НГАУ. - 109 с.	из Интернет
110	Технологическое оборудование предприятий отрасли	http://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4	Бредихин, Сергей Алексеевич. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств [Электронный учебник] : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов живот. происхождения" специальности 260302 "Технология рыбы и рыб. продуктов" / С. А. Бредихин; ред. Л. Л. Кожина, 2005, КолосС. - 463 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202326.html	Кретов, Иван Тихонович. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" / И. Т. Кретов, С. Т. Антипов, С. В. Шахов, 2006, КолосС. - 390, [1] с. с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Ченцова, Лилия Ивановна. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, В. Н. Невзоров, 2013, КрасГАУ. - 93 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
111	Технология конструкционных материалов	[Сайт библиотеки]	Беспалов В. Ф. Практикум по технологии конструкционных материалов (горячая обработка металлов) : учебного пособия для студентов, обучающихся по специальностям 110301.65 «Механизация сельского хозяйства», 110302.65 «Электрификация и автоматизация сельского хозяйства», 110304.65 «Технология обслуживания и ремонт машин в агропромышленном комплексе», 260601.65 «Машины и аппараты пищевых производств» / В. Ф. Беспалов, Н. М. Романченко, 2010. - 156 с.	из Интернет
112	Технология переработки жиров	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный учебник] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; ред. М. Ф. Боровков ; рец.: А. С. Герасимов, В. С. Касаткин, И. С. Колесниченко, 2013, Лань. - 480 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Технология переработки жиров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 25 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379012939.html?SSr=200133542e0648ce0212567	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный учебник] : учебное пособие по направлениям и специальностям высшего профессионального образования: 260300 - Технология сырья и продуктов животного происхождения, специальность 260303 "Технология молока и молочных продуктов"; 260400 "Технология жиров"; 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, специальность 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"; бакалавры 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; специальность 240902 "Пищевая биотехнология"; 200503 "Стандартизация и сертификация" : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Е. П. Корнена [и др.] ; ред. В. М. Позняковский ; рец. А. Н. Лисицин, Н. Ф. Герасименко, С. А. Хотимченко, 2009, Сибирское университетское издательство. - 384 с.	из Интернет
113	Технология переработки мяса	[Сайт библиотеки]	Бессарабов, Борис Филиппович. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111100 - "Зоотех-	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			ния" и направлению подготовки (специальности) 111801 - "Ветеринария"]. Допущено УМО вузов РФ. / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда, 2012, Лань. - 335, [1] с.	
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html	Забашта, Андрей Григорьевич. Технология мясных и мясосодержащих консервов [Электронный учебник] : [учебное пособие по специальности "Технология мяса и мясных продуктов"] / А. Г. Забашта, 2012, КолосС. - 438, [1] с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208048.html	Митрофанов, Николай Сергеевич. Технология продуктов из мяса птицы [Электронный учебник] : производственно-практическое издание / Н. С. Митрофанов, 2011, КолосС. - 325 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379012953.html?SSr=1301335439066893624a567	Позняковский, Валерий Михайлович. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения) / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов, 2007, Сибирское университетское изд-во. - 214 с., [2] л. ил. с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207096.html	Разделка мяса [Электронный учебник] : научное издание / А. Г. Забашта, М. В. Молочников [и др.] ; ред. Т. С. Молочаева, 2010, КолосС. - 455 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html?SSr=1301335439066893624a567	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный учебник] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов". - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1 : Общая технология мяса, 2009. - 564, [1] с. с.	из Интернет
114	Технология переработки рыбы и морепродуктов	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206044.html	Григорьев А. А. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / А. А.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			Григорьев, Г. И. Касьянов ; ред. Л. Л. Кожина ; рец.: Л. В. Антипова, В. Я. Скляр, 2008, КолосС. - 112 с.	
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=44762	Животноводство [Электронный учебник] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Зоотехния" / [Г. В. Родионов и др.], 2014, Лань. - 635 с.	из Интернет
115	Технология пивоварения и безалкогольного производства	[Сайт библиотеки]	Хозиев, Олег Анатольевич. Технология пивоварения [Электронный ресурс] : [учебное пособие по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева, 2012, Лань. - 559 с.	из Интернет
116	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	[Сайт библиотеки]	Типсина, Нэлли Николаевна. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство) [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, 2013, КрасГАУ. - 161 с.	из Интернет
117	Технология приготовления пищи	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html	Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания [Электронный учебник] : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный, 2008, ИТК "Дашков и К". - 108 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Типсина_Н_Н_6.pdf	Типсина, Нелли Николаевна. Технологические приемы приготовления пищи [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, 2012, КрасГАУ. - 187 с.	из Интернет
118	Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202040.html	Забашта А. Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте [Электронный учебник] : справочник / А. Г. Забашта, 2006, КолосС. - 551 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Тарарина, Лидия Ивановна. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111201.65 "Ветеринария" / Л. И. Тарарина, А. В. Коломейцев, 2012, Красноярский государственный аграрный университет. - 236 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Флоренсова, Белла Сергеевна. Технологические основы переработки, хра-	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			нения и стандартизации продукции животноводства : практикум : для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 080100.62 "Экономика", 080500.62 "Менеджмент" / Флоренсова Б. С., 2011, КрасГАУ. - 116 с.	тернет
119	Технология сушки	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205740.html	Зайцев, Борис Викторович. Технологическое оборудование для сушки и отделки кож [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260900 "Технология и конструирование изделий легкой промышленности"] / Б. В. Зайцев, 2009, КолосС. - 190, [1] с.	из Интернет
120	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	[Сайт библиотеки]	Качмазов, Геннадий Созырович. Дрожжи бродильных производств [Электронный ресурс] : практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов, 2012, Лань. - 220 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Технологические расчеты по хлебопекарному производству [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Д. А. Кох, 2012, КрасГАУ. - 47 с.	из Интернет
121	Технохимический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков	[Сайт библиотеки]	Сырье, ингредиенты спиртового производства : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2006. - 23 с.	из Интернет
122	Технохимический контроль на зерноперерабатывающих предприятиях	[Сайт библиотеки]	Зерноперерабатывающие отрасли [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для магистров / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2007, КрасГАУ. - 37 с.	из Интернет
		\libra\УИ\УП_Позднякова_ОВ_1.pdf	Позднякова, Оксана Владимировна. Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов [Электронный учебник] : [учебное пособие для магистров, обучающихся по направлению 260100.68 "Технология продуктов питания"] / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, Т. И. Аникиенко, 2009, [КрасГАУ]. - 197 с.	из Интернет
123	Товарная информация	[Сайт библиотеки]	Современные системы штрихового кодирования [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 15 с.	из Интернет
124	Товароведение зер-	\libra\УИ\УМ_Фомина_НВ	Товароведение продовольственных товаров [Электронный учебник] :	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	на и продуктов его переработки	_5.pdf	учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 97 с.	тернет
125	Товароведение и экспертиза комбинированных и функциональных продуктов питания	http://ibooks.ru/reading.php?productid=338156	Бобренева В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания [Электронный учебник] / В. Бобренева, 2012, Интермедия. - 465 с.	из Интернет
126	Товароведение и экспертиза тары и упаковки	[Сайт библиотеки]	Федорова, Елена Георгиевна. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : методические указания / Е. Г. Федорова, 2013, КрасГАУ. - 75 с.	из Интернет
127	Управление качеством на рынке зерна и продуктов его переработки	[Сайт библиотеки]	Позднякова, Оксана Владимировна. Условия формирования качества зерна [Электронный ресурс] : учебное пособие для подготовки студентов вузов, обучающихся по направлениям 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья" / О. В. Позднякова, М. А. Янова, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 178 с.	из Интернет
128	Физика	[Сайт библиотеки]	Мисюль С. В. Введение в лабораторный практикум : учебное пособие для студентов инженерных специальностей сельскохозяйственных вузов / С. В. Мисюль, 2006. - 122 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Физика : практикум по механике / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 41 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Физика [Электронный ресурс] : механика, термодинамика, молекулярная физика, электричество и магнетизм : лабораторный практикум для студентов инженерных специальностей : [учебное пособие для студентов инженерных специальностей сельскохозяйственных вузов] / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008, [КрасГАУ]. - 154 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Электрические колебания, оптика, атомная физика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Б. П. Сорокин [и др.], 2005. - 86 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Б. П. Сорокин [и др.], 2009, [КрасГАУ]. - 119 с.	из Интернет
129	Физико-химические и биотехнологиче-	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021	Васюкова, Анна Тимофеевна. Современные технологии хлебопечения [Электронный учебник] : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова,	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	ские основы хлебопекарного производства	html?SSr=2701332d2908165cbec5567	В. Ф. Пучкова, 2010, Дашков и К°. - 224, [1] с. с.	
130	Физико-химические методы исследования	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4543	Лебухов В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный учебник] : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под ред. А. И. Окара, 2012, Лань. - 480 с.	из Интернет
131	Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясопродуктов	[Сайт библиотеки]	Планирование ветеринарных мероприятий на сельскохозяйственных предприятиях [Электронный ресурс] : модуль 4 : методические указания / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 19 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Пронин, Валерий Васильевич. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, 2012, Лань. - 237,[1] с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=338701	Рогожи Н. Биохимия молока и мяса [Электронный учебник] / Н. Рогожи, 2012, ГИОРД. - 456 с.	из Интернет
132	Физико-химические основы и биохимические основы технологии рыбопродуктов	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208000.html?SSr=200133542e0648ce0212567	Хазипов, Нариман Залилович. Биохимия животных с основами физколлоидной химии [Электронный учебник] : учебник для вузов по специальностям "Зоотехния" и "Ветеринария" / Н. З. Хазипов, А. Н. Аскарлова, Р. П. Тюрикова, 2010, КолосС. - 327, [1] с. с.	из Интернет
133	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6599	Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 151000 - "Технологические машины и оборудование" : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям 260601 - "Машины и аппараты пищевых производств" и 260602 - "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированного специалиста 260600 - "Пищевая инженерия" / С. Т. Антипов [и др.] ;	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			ред. В. А. Панфилов ; рец.: С. А. Бредихин, Е. П. Кошевой, 2013, Лань. - 910 с.	
134	Физиология питания	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202431.html?SSr=5601335430043caf33fd567	Шленская, Татьяна Владимировна. Санитария и гигиена питания [Электронный учебник] : [учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко ; [ред. Л. Л. Кожина], 2006, КолосС. - 184 с.	из Интернет
135	Физическая и коллоидная химия	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5246	Кругляков П. М. Физическая и коллоидная химия. Практикум [Электронный учебник] : учебное пособие / Кругляков П. М., Нуштаева А. В., Вилкова Н. Г., Кошева Н. В., 2013, Лань. - 288 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Оффан, Казимир Борисович. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов нетехнологических специальностей всех форм обучения / К. Б. Оффан, А. А. Ефремов, 2007, [КрасГАУ]. - 127 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Оффан, Казимир Борисович. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов технологических специальностей всех форм обучения / К. Б. Оффан, А. А. Ефремов, 2007, КрасГАУ. - 214 с.	из Интернет
136	Физическая культура	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785305002423.html	Артамонова, Людмила Леонидовна. Лечебная и адаптивно-оздоровительная физическая культура [Электронный учебник] : Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений, обуч. по спец. "Физическая культура" / Л. Л. Артамонова, О. П. Панфилов, В. В. Борисова ; общ. ред. О. П. Панфилова, 2010, Владос-Пресс. - 389 с.	из Интернет
137	Физколлоидная и аналитическая химия	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4033	Практикум по коллоидной химии [Электронный учебник] / М.И. Гельфман [и др.], 2005, Лань. - 256 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4027	Фридрихсберг, Дмитрий Александрович. Курс коллоидной химии [Электронный ресурс] : учебник / Д. А. Фридрихсберг, 2010, Лань. - 410, [1] с.	из Интернет
138	Философия	http://e.lanbook.com/books/	Балашов Л. Е. Философия [Электронный учебник] : Учебник / Балашов Л.	из Ин-

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		element.php?pl1_id=3942	Е., 2012, Дашков и К. - 612 с.	тернет
		[Сайт библиотеки]	Бармашова, Татьяна Ивановна. Философия [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / Т. И. Бармашова, 2010, КрасГАУ. - 204 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Казакова, Надежда Трофимовна. Философия [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 367 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Казакова_НТ_1.pdf	Казакова, Надежда Трофимовна. Философия науки [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов всех форм обучения] / Н. Т. Казакова, 2008, [КрасГАУ]. - 549 с.	из Интернет
		http://ibooks.ru/reading.php?productid=25527	Сабилов Ш. Основы философии [Электронный учебник] / Ш. Сабилов, 2012, Флинта. - 336 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Самченко, Владимир Николаевич. Философия [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / В. Н. Самченко, 2010, КрасГАУ. - 346 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМК_Бармашова_ТИ_1.pdf	Философия [Электронный учебник] : учебно-методический комплекс / М-во сел. хоз-ва рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009, КрасГАУ. - 254 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМ_Тепляшин_ИВ_2.pdf	Философия права [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 66 с.	из Интернет
139	Химия	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=30116	Ларичев Т.А., Морозов В.П., Кожухова Т.Ю. Химия: опорные конспекты и методические указания [Электронный учебник] : учебное пособие / Ларичев Т.А., Морозов В.П., Кожухова Т.Ю., 2009, лань. - 148 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Общая, неорганическая и аналитическая химия [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов нехимических специальностей высших учебных заведений] / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2006, [КрасГАУ]. - 157 с.	из Интернет
140	Химия отрасли	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394004001.html?SSr=3201332c600411f581f4567	Дуборасова, Татьяна Юрьевна. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Электронный учебник] : учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова, 2009, Дашков и К°. - 183 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
141	Холодильная технология	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=5852	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный учебник] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин, 2013, Лань. - 172 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Холодильная технология [Электронный ресурс] : курс лекций / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 73 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Холодильная технология [Электронный ресурс] : методические указания для лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2009. - 44 с.	из Интернет
142	Экология	[Сайт библиотеки]	Батанина Е. В. Экология [Электронный ресурс] : методические указания / Е. В. Батанина, 2013, КрасГАУ. - 23 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=42195	Гордиенко, Валерий Александрович. Экология: базовый курс для студентов небиологических специальностей [Электронный учебник] : [учебное пособие для вузов по направлению 011200 "Физика"] / В. А. Гордиенко, К. В. Показеев, М. В. Старкова, 2014, Лань. - 633 с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785437200858.html	Еськов Е.К. Экология. Закономерности, правила, принципы, теории, термины и понятия [Электронный учебник] : учеб. пособие / Е. К. Еськов, 2012, Абрис. - 584 с. с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Еськова, Елена Николаевна. Экология [Электронный ресурс] : методические указания для студентов заочного отделения по направлениям 081100.62 "Государственное и муниципальное управление" и 080200.62 "Менеджмент" / Е. Н. Еськова, 2013, КрасГАУ. - 74 с.	из Интернет
		\libra\УИ\ДР_Еськова_ЕН_1.pdf	Еськова, Елена Николаевна. Экология [Электронный учебник] : рабочая тетрадь / Е. Н. Еськова, 2014, КрасГАУ. - 74 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Кириенко_НН_3.pdf	Кириенко, Наталья Николаевна. Курс лекций по экологии [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 030500 «Юриспруденция» / Н. Н. Кириенко, Е. Н. Коньшева, 2009. - 231 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Кригер, Наталья Владимировна. Экология и природопользование [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов экономических, гуманитарных и технических специальностей] : для студентов сельскохозяйст-	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
			венных высших учебных заведений, обучающихся по специальностям экономическим, гуманитарным и техническим] / Н. В. Кригер, 2004, [КрасГАУ]. - 295 с.	
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5938081289.html	Стадницкий, Гергий Вадимович. Экология [Электронный учебник] : учебник / Г. В. Стадницкий, 2007, Химиздат. - 288 с.	из Интернет
143	Экономика	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785987044742.html	Гребнев, Леонид Сергеевич. Экономика [Электронный учебник] : [учебник для вузов по направлению подготовки "Юриспруденция"] / Л. С. Гребнев, 2011, Логос. - 407 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Жибинова, Клара Васильевна. Макроэкономика : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 080100.62 "Экономика" / К. В. Жибинова, 2011, КрасГАУ. - 255 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Киян Т. В. Экономика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. В. Киян, Т. В. Плотникова, 2009, КрасГАУ. - 115 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМ_Киян_ТВ_1.pdf	Киян Т. В. Экономика [Электронный учебник] : [учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по неэкономическим специальностям] / Т. В. Киян, А. И. Леонидова, С. П. Плотникова, 2009, [КрасГАУ]. - 286 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Словарь экономических терминов [Электронный ресурс] : словарь / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 96 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Экономическая теория [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010, КрасГАУ. - 55 с.	из Интернет
144	Экономика и управление предприятием	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5675	Алексейчева, Елена Юрьевна. Экономика организации (предприятия) [Электронный учебник] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки "Экономика" и "Менеджмент" (квалификация "бакалавр") / Е. Ю. Алексейчева, М. Д. Магомедов, И. Б. Костин, 2013, Дашков и К°. - 290 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44097	Елисеев А. С. Экономика [Электронный учебник] : Учебник / Елисеев А. С., 2014, Дашков и К. - 528 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5674	Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный учебник] : Учебник / Магомедов М. Д., 2011, Дашков и К. - 232 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5671	Экономика и управление на предприятии [Электронный учебник] : учебник : [для студентов вузов по направлениям подготовки "Экономика" и "Менеджмент"] / А. П. Агарков [и др.] ; под ред. А. П. Агаркова, Р. С. Голова, 2013, Дашков и К°. - 399 с.	из Интернет
145	Экономика предприятия	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44094	Арзуманова, Тамара Ивановна. Экономика организации [Электронный учебник] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки "Торговое дело", "Экономика" (квалификация "бакалавр") / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели, 2013, Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 236 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Федорова, Марина Александровна. Экономика организации [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы / М. А. Федорова, 2013, КрасГАУ. - 70 с.	из Интернет
146	Экономическая теория	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5642	Николаева И. П. Мировая экономика и международные экономические отношения [Электронный учебник] : Учебник / Николаева И. П., 2013, Дашков и К. - 244 с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5680	Экономическая теория [Электронный учебник] : микроэкономика - 1,2. Мезоэкономика : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям и направлениям / Г. П. Журавлева [и др.], 2012, Дашков и К. - 932, [1] с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5682	Экономическая теория [Электронный учебник] : учебник / [В. М. Агеев и др.] ; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. А. А. Кочеткова, 2013, Дашков и К°. - 696, [1] с.	из Интернет
		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3595	Экономическая теория [Электронный учебник] : учебник : [для бакалавров по направлениям "Экономика", "Менеджмент"] / [И. К. Ларионов и др.] ; под ред. И. К. Ларионова, 2013, Дашков и К. - 407, [1] с.	из Интернет
147	Экспертиза и контроль качества рыбы и рыбных про-	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207270.html	Бредихина О. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный учебник] : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. Г. Черкасова, 2009, КолосС. - 168 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	дуктов			
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953204712.html	Дячук, Татьяна Ивановна. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный учебник] : справочник : учебное пособие по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринария" / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В. Н. Кисленко, 2008, КолосС. - 364, [1] с.	из Интернет
		http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207300.html	Чебакова, Галина Викторовна. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный учебник] : учеб. пособие для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова, 2011, КолосС. - 312 с.	из Интернет
148	Экспертиза парфюмерно-косметических изделий	[Сайт библиотеки]	Рубчевская, Людмила Петровна. Основы технологии косметики и парфюмерии [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260401.65 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. П. Рубчевская, Я. В. Смольникова, 2011, КрасГАУ. - 227, [1] с.	из Интернет
149	Электротехника и электроника	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3188	Аполлонский, Станислав Михайлович. Теоретические основы электротехники. Электромагнитное поле [Электронный учебник] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 140400 - "Техническая физика" и 220100 - "Системный анализ и управление" / С. М. Аполлонский, 2012, Лань. - 587 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМ_Жуков_СП_1.pdf	Жуков С. П. Электротехника и электроника [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие. Ч. 1, 2009. - 68 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УМ_Жуков_СП_2.pdf	Жуков С. П. Электротехника и электроника [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие. Ч. 2, 2009. - 73 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Горелов_В_П_1.pdf	Электротехника с основами электроники [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, аспирантов, преподавателей, слушателей системы повышения квалификации и переподготовки кадров / С. В. Горелов [и др.] ; ред.: В. П. Горелов, Е. Г. Порсев, Н. В. Цугленок, 2006, КрасГАУ. - 295 с.	из Интернет
150	Этика делового общения	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017391	Деловое общение [Электронный учебник] : учеб. пособие / авт.-сост. И. Н. Кузнецов, 2013, Дашков и К*. - 527, [1] с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		html?SSr=4001335117087c7dd4fd567		

Таблица 4.4 - Сведения о монографиях, изданных за последние 5 лет

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1.	2010	Чаплыгина И.А.	Пластические вещества при формировании годичного слоя в стволах лиственницы сибирской	110	7,25	КрасГАУ
2.	2010	Матюшев В.В., Ковальчук А.Н., Селиванов А.П., Смирнов В.Л., Долбаненко В.М.	Нетрадиционные технологии заготовки кормов в Сибири	110	26,6	КрасГАУ
3.	2011	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края	110	7,25	КрасГАУ
4.	2011	Плеханова Л.В., Хохлова А.И., Матюшев В.В., Беляков А.А.	Формирование качества зерна мягкой яровой пшеницы в условиях Красноярского края	50	9,0	КрасГАУ
5.	2011	Типсина Н.Н.	Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири.	110	7,25	КрасГАУ
6.	2011	Шанина Е.В., Рубчевская Л.П.	Изменение химического состава биомассы Шиповника иглистого в процессе вегетации	100	5	КрасГАУ
7.	2011	Плынская Ж.А Величко Н.А	Клеточная культура <i>Ephedra monosperma</i> как источник биологически активных веществ	500	3.25	КрасГАУ
8.	2012	Величко Н.А., Плынская Ж.А	Культивирование василистника малого в условиях и получение биологически активных веществ на егшо основе	100	4,7	КрасГАУ
9.	2013	Невзоров В.Н., Бырдин П.В.	Совершенствование технологического оборудования для внесения жидких препаратов в лесных питомниках при	500	6,75	КрасГАУ

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
			выращивании семян сосны кудровой сибирской			
10.	2013	Соболева С.В., Ченцова Л.И., Воронин В.М.	Переработка коры осины с получением биологически активных веществ и кормовых продуктов	100	4,8	КрасГАУ
11.	2014	Типсина Н.Н., Цугленок Н.В., Матюшев В.В.	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи	500	7,12	КрасГАУ

Таблица 4.5 - Сведения об учебниках и учебных пособиях, изданных за 5 лет

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министрства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1.	2009	Технология муки, Технология крупы, методы, средства испытания и контроль качества сырья и готовой продукции	Матюшев В.В., Позднякова О.В., Янова М.А., Аникиенко Т.И.	Качество зерна и условия его формирования	УП	СибРУМЦ	11	8,75	КрасГАУ
2.	2009	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Матюшев В.В., Позднякова О.В., Аникиенко Т.И.	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	УП	СибРУМЦ	120	12,5	КрасГАУ
3.	2009	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Чаплыгина И.А., Фомина Н.В.	Биохимия растений: лабораторный практикум	УП	НМС ФГОУ ВПО «КрасГАУ»	110	11,69	КрасГАУ
4.	2010	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Матюшев В.В., Машанов А.И., Зобнина Л.С.	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	УП	Рекомендовано СибРУМЦ ВПО для межвузов-	110	7,7	КрасГАУ

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
						ского использования			
5.	2010	Методика преподавания естественнонаучных дисциплин	Хохлова А.И., Лукина А.К., Чернова А.А.	Методы и технологии профессионального обучения.	УП	Гриф СибРУМЦ	110	17,688	КрасГАУ
6.	2011	Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	Машанов А.И., Прошко Л.А., Зобнина Л.С.	Технология сушки	УП	Гриф СибРУМЦ	120	8,75	КрасГАУ
7.	2011	Технология муки, Технология крупы, методы, средства испытания и контроль качества сырья и готовой продукции, Зерноведение	Хохлова А.И.	Качество зерна и его изменение при хранении и переработке	УП	УМО, минсельхоз РФ	500	5,5	КрасГАУ
8.	2011	Научные основы биотехнологии получения продуктов питания	Машанов А.И., Величко Н.А., Федорова О.С.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологий	УП	УМО, Минсельхоз РФ	110	5.4	КрасГАУ
9.	2012	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	Н.Н. Типсина, Н.Н. Варфоломеева Т.Ф., Селезнёва Г.К.	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий. Учебное пособие 2012	УП	УМО, Минсельхоз РФ	100	14	КрасГАУ
10.	2013	Биоконверсия растительного сырья	А.И. Машанов, Н.А. Величко, Е.Е. Ташлыкова	Биоконверсия растительного сырья	УП	УМО, Минсельхоз РФ	110		КрасГАУ
11.	2013	Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	УП	УМО, Минсельхоз РФ	100	10.25	КрасГАУ

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
12.		Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Типсина Н.Н., Присухина Н.В.	Введение в технологию питания	УП		100	12,0	КрасГАУ
13.	2014	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	Основы биохимии зерна и комбикормов	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	110	15,94	КрасГАУ
14.	2014	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов Технология муки, Технология крупы, методы, средства испытания и контроль качества сырья и готовой продукции	Позднякова О.В., Янова М.А., Матюшев В.В.	Условия формирования качества зерна	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	110	11,19	КрасГАУ

Таблица 4.6 – Лекции с мультимедийным сопровождением, разработанные за 3 года

№	Автор	Наименование дисциплины и лекции	Количество слайдов
1	2	3	4
1.	Ступко Т.В.	Основы общей и неорганической химии	
2.		Предмет химия. Основные понятия и теоретические представления в химии	50
3.		Строение атома водорода. Заполнение электронами орбиталей многоэлектронных атомов. Атомные характеристики элементов	30
4.		Строение молекул и кристаллов. Химическая связь. Межмолекулярные взаимодействия	80
5.		Химическая термодинамика. Понятия об энтальпии, энтропии, изобарно-изотермическом эквиваленте. Закон Гесса.	70
6.		Кинетика. Скорость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Константы равнове-	98

№	Автор	Наименование дисциплины и лекции	Количество слайдов
1	2	3	4
		сия.	
7.		Основные понятия о растворах. Растворы неэлектролитов и электролитов. Теория электролитической диссоциации.	40
8.		Равновесия в растворах. Кислотно-основные равновесия, рН. Гидролиз солей. Условия образования осадков.	36
9.		Окислительно-восстановительные процессы	80
10.		Комплексные соединения, строение, номенклатура, устойчивость в растворах.	55
11.		Галогены	100
12.		Кислород	85
13.		Сера (доп)	100
14.		Азот	117
15.		Углерод и Кремний	126
16.		Олово и свинец	44
17.		Алюминий	101
18.		Щелочземельные металлы Щелочные металлы	138
19.		Общая характеристика d-f-элементов.	67
20.		Марганец, триада железа, платиновые металлы.	40
21.		Элементы подгрупп цинка и меди	49
22.	Ступко Т.В.	Органическая химия	
23.		Предмет органической химии. Теория Бутлерова. Особенности строения органических соединений.	59
24.		Классификация органических соединений. Принципы номенклатуры органических соединений. Классификация органических реакций.	37
25.		Алканы.	55
26.		Алкены.	48
27.		Диены и алкины.	56
28.		Ароматические соединения.	57
29.		Галогенпроизводные углеводородов	35
30.		Гидроксисоединения – спирты и фенолы.	66
31.		Альдегиды и кетоны.	62
32.		Карбоновые кислоты: структура и получение	51

№	Автор	Наименование дисциплины и лекции	Количество слайдов
1	2	3	4
33.		Карбоновые кислоты – химические свойства	42
34.		Липиды (жиры, масла), воски, мыла	50
35.		Гидроксикислоты. Оксикислоты	53
36.		Углеводы -моносахариды	58
37.		Олиго- и полисахариды	45
38.		Нитросоединения и амины. Аминокислоты.	62
39.		Гетероциклы	43
40.		Полимеры	30
41.		Пептиды и белки	59
42.		Нуклеиновые кислоты	10
43.	Демина О.В.	Неорганическая и аналитическая химия	
44.		Равновесие в гетерогенных системах. Ионное произведение воды. Гидролиз солей.	28
45.		Комплексные соединения	11
46.		Физико-химические методы анализа.	17
47.	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Пищевая химия	
48.		Лекция 1 «Введение»	45 слайдов
49.		Лекция 2 «Белковые вещества»	50 слайдов
50.		Лекция 3 «Липиды»	86 слайдов
51.			74 слайда
52.		Лекция 4 «Углеводы»	42 слайда
53.		Лекция 5 «Вода в сырье и пищевых продуктах»	65 слайдов
54.		Лекция 6 «Витамины»	75 слайдов
55.		Лекция 7 «Минеральные вещества»	74 слайда
56.		Лекция 8 «Неалиментарные вещества» часть 1	50 слайдов
57.		Лекция 9 «Неалиментарные вещества » часть 2	50 слайдов
58.		Лекция 10 «Безопасность пищевых продуктов»	70 слайдов
59.		Лекция 11 «Основы рационального питания»	50 слайдов
60.		Лекция 12 «Питание и пищеварение»	45 слайдов
61.	Поддубных Л.П.	Аналитическая химия и ФХМА	
62.		Аналитическая химия. Предмет и методы. Основные принципы качественного анализа.	47

№	Автор	Наименование дисциплины и лекции	Количество слайдов
1	2	3	4
63.		Теоретические основы аналитической химии. Растворы. Способы выражения концентрации растворов.	29
64.		Лекция № 3. Химическое равновесие в гомогенных системах. Закон действия масс. Химическое равновесие. Теория электролитической диссоциации. Протолитическая теория кислот и оснований. Сильные электролиты в растворах. Активность. Коэффициент активности и ионная сила.	36
65.		Диссоциация воды. Водородный показатель pH. Вычисление pH водных растворов кислот и оснований. Буферные растворы. Расчет pH.	27
66.		Гидролиз солей. Расчет pH гидролизующихся солей.	24
67.		Химическое равновесие в гетерогенных системах. Произведение растворимости. Условия образования и растворения осадков.	27
68.		Количественный анализ. Предмет и методы. Химические методы. Ошибки в количественном анализе.	28
69.		Гравиметрический метод анализа.	23
70.		Титриметрический анализ. Теоретические основы и основные понятия, используемые в титриметрии. Вычисления. Статистическая обработка результатов. Кислотно-основное титрование.	34
71.		Осадительное титрование. Окислительно-восстановительное и комплексометрическое титрование.	33
72.		Физико-химические методы анализа. Классификация. Оптические методы анализа. Электромагнитное излучение и его свойства. Спектры атомов.	23
73.		Методы абсорбционной спектроскопии. Фотометрический метод анализа. Фотометрическое титрование.	21
74.		Атомно-абсорбционный метод анализа. Эмиссионная фотометрия пламени.	37
75.		Люминесцентный метод анализа. Другие оптические методы анализа.	17
76.		Электрохимические методы анализа. Классификация. Прямая потенциометрия и потенциометрическое титрование.	31
77.		Вольтамперометрия. Полярография. Амперомет-	19

№	Автор	Наименование дисциплины и лекции	Количество слайдов
1	2	3	4
		рическое титрование. Электрогравиметрический и кулонометрический методы анализа.	
78.		Методы разделения и концентрирования	35
79.		Хроматографический метод анализа	13
80.	Плеханова Л.В	Методы исследования свойств растительного сырья; Стандарты и методы оценки качества зерна	103
81.		Сертификация систем качества; Сертификация	58
82.		Метрология, стандартизация и сертификация Лекция №1 Метрология. Основные понятия	25
83.	Чаплыгина И.А.	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов Лекция №1 Введение. Состав зерна и семян. Вода	20
84.		Метрология. Основы стандартизации	10
85.		Метрология. Категории и виды стандартов	10

Таблица 5.1 - Сведения о педагогических работниках, привлекаемых к преподаванию по направлению 260100.62

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
Гуманитарный, социальный и экономический цикл									
<i>Базовая часть</i>									
1.	История	Гонина Н. В., доцент	Иркутский ГУ по специальности «История»	к.и.н., доцент	20	14	14	КрасГАУ, доцент каф. Истории и политологии	штатный
2.	Иностранный язык	Ковылина Д.Н., преподаватель	СФУ, лингвист перевод. английского языка	-	1	1	1	КрасГАУ, препод.каф. Дел. ин. языков	штатный
3.	Философия	Вергалец Н. В., ассистент	СФУ. Философия, преподаватель по спец. философия	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент кафедры Философии	штатный
4.	Экономика	Горбатовская М.П.,	КГПИ, истории и обществознание	к.э.н., доцент	44	40	40	КрасГАУ, доцент. каф. Эконом.теории	штатный
Вариативная часть									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
5.	Правоведение	Никитенко М.Е., доцент	КрасГАУ, юрист	к.ю.н., доцент	8	8	8	КрасГАУ, доцент каф. Уголовного права и проц.	штатный
6.	Разговорный иностранный язык	Ковылина Д.Н., преподаватель	СФУ, лингвист перевод. английского языка	-	1	1	1	КрасГАУ, препод.каф. Дел. ин. языков	штатный
7.	История пищевой и перерабатывающей промышленности	Павлюкевич Р.В., ассистент	СФУ, история	-	2	2	2	КрасГАУ, доцент каф. Истории и политологии	штатный
8.	Менеджмент и маркетинг	Бордаченко Н.С., ст. препод	КрасГАУ, менеджер	-	10	10	10	КрасГАУ, ст. препод. каф. маркетинга	штатный
<i>Дисциплины по выбору</i>									
9.	Правовое регулиро-	Каменская Н.В.	КСХИ, зоотехния,	к.с-х.н., доцент	41	41	3	КрасГАУ, доцент.	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
	вание предпринимательской деятельности		зооинженер					каф. Маркетинга	
10.	Социология	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н., доцент	34	18	15	КрасГАУ, доцент каф.СКДиС	штатный
11.	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	Брылева Н.А., доцент	КрасГАМиТ	кандидат культурологии	10	10	3	КрасГАУ, доцент каф. Управления персоналом	штатный
12.	Корпоративная культура: принципы формирования и управления	Брылева Н.А., доцент	КрасГАМиТ	кандидат культурологии	10	10	3	КрасГАУ, доцент каф. Управления персоналом	штатный
13.	Психология и педагогика	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог	-	4	4	4	КрасГАУ, доцент каф.психологии и экологии челов.	штатный
14.	Профилактика зависимого поведения	Белых И.Н., доцент	КГПИ, учитель русского языка и литературы	к.п.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, доцент каф.психологии и экологии челов.	штатный
15.	Введение в профиль направления	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	2	КрасГАУ, доцент каф. ТХК и МП	штатный
		Крымкова В.Г., доцент	СибГТУ, инженер, КГАУ магистр инж	к.т.н.	8	8	2	КрасГАУ, доцент каф. ТОБиПП	штатный
		Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог, КГАУ магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМ и ПКП, ст.препод	штатный
16.	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, доцент каф.психологии и экологии челов.	штатный
Математический и естественно-научный цикл									
<i>Базовая часть</i>									
17.	Математика	Скиба Л.П., доцент	КГУ, физика	к.т.н., доцент	41	41	41	КрасГАУ, доцент. каф. Высший	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
					всего	в т. ч. педагогической			
						всего	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
								прикл. матем.	
18.	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст. преп. каф. матем. модел и информатики	штатный
19.	Физика	Сакаш И. Ю., доцент	КГУ, физика	к.т.н., доцент	29	15	7	КрасГАУ, доцент каф. Физика	штатный
20.	Основы общей и неорганической химии	Ступко Т.В., профессор	КГПИ, учитель химии, биологии	д.т.н.	35	15	15	КрасГАУ, зав.каф., проф. каф. Химия	штатный
21.	Органическая химия	Ступко Т.В., профессор	КГПИ, учитель химии, биологии	д.т.н.	35	15	15	КрасГАУ, зав.каф., проф. каф. Химия	штатный
22.	Биохимия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	2	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
Вариативная часть									
Обязательные дисциплины									
23.	Экология	Коротченко И. С. доцент	КГПУ, «Учитель химии и экологии»	к.б.н., доцент	9	9	9	КрасГАУ каф. Экологии и естествознания	штатный
24.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Поддубных Л.П., доцент	КГУ, химик	к.х.н., доцент	29	17	17	КрасГАУ каф. Химии, доцент	штатный
25.	Физическая и коллоидная химия	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	5	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
26.	Физиология питания	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	9	9	1	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
27.	Математическое моделирование	Масич И.С., доцент	СибГАУ, Магистр техники и технологии по специальности "Системный анализ и управление"	к.ф-м.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, доцент каф. Мат. моделирования и информатики	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
					всего	в т. ч. педагогической			
						всего	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
28.	Компьютерные технологии	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст. преп. каф. матем. модел и информатики	штатный
<i>Дисциплины по выбору</i>									
29.	Биоорганическая химия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
30.	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном; КрасГАУ, магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
31.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	штатный
32.	Культура питания	Асанова Г.З., ассистент	КТЭИ, инженер-технолог	-	16	16	10	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, ассистент	штатный
33.	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ сельского хозяйства	к.х.н., профессор.	48	48	5	КрасГАУ каф. ТХиПЗ, профессор	штатный
34.	Методы исследования свойств растительного сырья	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном; КрасГАУ, магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
35.	Организация научных исследований	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ, каф. ТОБиПП	Штатный
36.	Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог КрасГАУ, магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст. преп. каф. ГЖ ЭМиПКП	Штатный
<i>Профессиональный цикл</i>									
<i>Базовая часть</i>									
37.	Инженерная и компьютерная графика	Дерягина О.В., доцент	КрасИСИ, инженер-строитель	к.п.н., доцент	24	24	24	КрасГАУ, доцент каф. Технология	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
								машиностроения	
38.	Прикладная механика	Козлов В.А., доцент	КГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	3	3	3	КрасГАУ, каф. «Сопротивление материалов и ТМ»	штатный
39.	Тепло- и хладотехника	Кузнецов А.В., доцент	КГАУ, механизация	к.т.н., доцент	12	12	8	КрасГАУ, доцент каф. "трактора и машины"	штатный
40.	Электротехника и электроника	Боярская Н.П., доцент	КГТИ, спец. «Электропривод и автоматизация промыш.предпр	к.т.н.	36	9	9	КрасГАУ, доцент каф. ТОЭ	штатный
41.	Безопасность жизнедеятельности	Бердникова Л.Н, доцент	КГАУ, инженер-зоотехник	к.с.-х.н., доцент	10	8	8	КрасГАУ, доцент каф. Безопасности жизнед	штатный
42.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Ташлыкова Е.Е., доцент	ТЭИ, инженер-технолог КемТПП, инженер-технолог	к.б.н.	16	16	2	КрасГАУ, доцент. каф. ТК и ОПП	штатный
43.	Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	33	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
44.	Пищевая микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	штатный
45.	Пищевая химия	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр-инженер	к.т.н.	5	5	2	КрасГАУ, и.о. доцент каф.ТЖ ЭМ и ПКП.	штатный
46.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Янова М.А., доцент	КСХИ, ученый агроном КрасГАУ, магистр-инженер	к.с-х.н., доцент	18	17	1	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	внутренний совместитель

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
47.	Введение в технологию продуктов питания	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	2	КрасГАУ доцент каф. ТХКиМП.	штатный
48.	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растит. сырья	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	4	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
49.	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Себин А.В., ассистент	СибГТУ, ФАИТ, специальность «Программное обеспечение средств автоматизации».	-	9	9	9	КрасГАУ, ассистент каф. ТОЭ	штатный
50.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Чаплыгина И.А., доцент	КГПИ, учитель биологии и химии; КрасГАУ, магистр-инженер	к.б.н., доцент	14	10	3	Крас ГАУ, зав. каф. Тхи ПЗ, доцент	штатный
Вариативная часть									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
51.	Метрология, стандартизация и сертификация	Матюшев В.В., профессор	КрасГАУ, инженер-механик; КрасГАУ, магистр-инженер	д.т.н., профессор	30	30	5	КрасГАУ, профессор каф. ТХиПЗ	штатный
52.	Экономика и управление предприятием	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»									
53.	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
54.	Проектирование предприятий отрасли	Селезнева Г.К. доцент	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	18	18	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
55.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Варфоломеева Т.Ф. доцент	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	18	18	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
		Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
		Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
56.	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопек., кондит. и макарон. производств	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
57.	Научно-исследовательская работа по профилю.	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
Дисциплины по выбору									
58.	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	Варфоломеева Т.Ф. доцент	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	18	18	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
59.	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	1	1	КрасГАУ каф. ТХКиМП, ст. преподаватель	штатный
60.	Научные основы производства хлебобулочных изделий	Пикулева Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	1	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, ассистент.	штатный
61.	Научные основы производства кондитерских изделий	Пикулева Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	1	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, ассистент.	штатный
62.	Технология мучных изделий и мучных	Типсина Н.Н. профессор	Моск. инс-т пищ. пром-ти инженер-	д.т.н.	51	29	15	КрасГАУ, зав.каф.	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
	восточных сладостей		технолог					ТХКиМП профессор	
63.	Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей	Типсина Н.Н. профессор	Моск. инст-т пищ. пром-ти инженер-технолог	д.т.н.	51	29	15	КрасГАУ, зав.каф. ТХКиМП профессор	штатный
64.	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
65.	Технохимический контроль и учет кондитерских и макаронных производств	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
66.	Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве	Селезнева Г.К. доцента	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	18	3	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
67.	Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве	Селезнева Г.К. доцента	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	18	3	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
Технология броидильных производств и виноделие									
68.	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ	Штатный
69.	Проектирование предприятий отрасли	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	33	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
70.	Общая технология отрасли	Крымкова В.Г., доцент	СибГТУ, инженер; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	8	8	8	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
					всего	в т. ч. педагогической			
						всего	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
71.	Химия отрасли	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
72.	Технология виноделия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
73.	Технология пивоварения и безалкогольного производства	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ ассистент каф. ТОБиПП	штатный
74.	Технология спиртового производства и ликерных изделий	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	5	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
75.	Сырье и ингредиенты производства крепко-алкогольных напитков	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	3	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
76.	Научно-исследовательская работа по профилю	Невзоров В.Н., профессор	СТИ, инженер	д.с-х.н., профессор	40	27	3	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
Дисциплины по выбору									
77.	Научные основы производства функциональных напитков	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
78.	Комплексная переработка растительного сырья для получения напитков	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
79.	Товароведение и экспертиза товаров	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
80.	Основы дегустации напитков	Крымкова В.Г.	СибГТУ, инженер; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	8	8	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
81.	Технохимический контроль и учет про-	Крымкова В.Г.	СибГТУ, инженер; КрасГАУ, магистр	к.т.н.	8	8	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т.ч. по преподаваемой дисциплине		
	изводства спирта и ликерных изделий		инженер						
82.	Технохимический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТО-БиПП	штатный
83.	Основы биотехнологии броидильных производств	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТО-БиПП	штатный
84.	Биохимия продуктов брожения	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
85.	Производство плодоягодных вин и натуральных соков	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
86.	Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТО-БиПП	штатный
Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов									
87.	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ. доцент, каф.ТЖЭМиПКП	штатный
88.	Проектирование предприятий отрасли	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	33	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
89.	Химия природных органических соединений	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КрасГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖЭМиПКП	Штатный
90.	Общая технология отрасли	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; Крас-	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖ	Штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
			ГАУ, магистр инженер					ЭМиПКП	
91.	Технология переработки жиров	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ. доцент, каф.ТЖЭМиПКП	штатный
92.	Общие технология производства растительных масел	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ. доцент, каф.ТЖЭМиПКП	штатный
93.	Основы технологии эфирных масел	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖЭМиПКП	Штатный
94.	Основы технологии парфюмерно-косметических изделий	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ доцент каф.ТЖЭМиПКП	штатный
95.	Научно-исследовательская работа по профилю	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КрасГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ доцент каф.ТЖЭМиПКП	штатный
Дисциплины по выбору									
96.	История масло-жировой промышленности	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КрасГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖЭМиПКП	Штатный
97.	История производств парфюмерно-косметических изделий	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КрасГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖЭМиПКП	Штатный
98.	Экспертиза парфюмерно-косметических изделий	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ доцент каф.ТЖЭМиПКП	штатный

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т.ч. по преподаваемой дисциплине		
99.	Товароведение масличного сырья	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖ ЭМиПКП	Штатный
100	Современные проблемы пищевой и перерабатывающей промышленности	Величко Н.А., профессор	СибГТУ, инженер-химик-технолог	д.т.н., профессор	32	22	1	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМиПКП, профессор, дир.ИПП	штатный
101	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖ ЭМиПКП	Штатный
102	Технология производства биологически активных препаратов растительного происхождения	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог; КГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ доцент каф.ТЖЭМиПКП	штатный
103	Современные технологии жиров и биоорганического синтеза	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог КГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ каф.ТЖЭМиПКП, и.о. доцент	штатный
104	Актуальные проблемы масло-жировой промышленности	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, химик-технолог; КГАУ, магистр инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖ ЭМиПКП	Штатный
105	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог КГАУ, магистр инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ доцент каф.ТЖЭМиПКП	штатный
Факультативы									
106	Деловой иностранный язык	Храмцова Т.Г., ст. препод	КПУ, учитель иностр.языков	-	10	10	10	КрасГАУ, ст.препод. Каф. Делового иностр.языка	штатный
107	Технология приготовления пищи	Асанова Г.З., ассистент	КТЭИ, инженер-технолог	-	16	16	10	КрасГАУ, каф.ТХК и МП, ассистент	штатный

Таблица 7.1- Сведения по НИР, имеющим госбюджетное финансирование и по грантам, выполненным за последние 5 лет

Год	Руководитель	Название темы	№ гос. регистрации	Источник финансирования	Объем финансирования	Научно-исследовательская программа, в рамках которой выполняется тема (если есть)
2012	Цугленок Н.В., Матюшев В.В.	Программа инновационного развития Красноярского государственного аграрного университета в реализации инноваций в малом и среднем бизнесе Сибири	№13. G 38.0013		40 млн.руб.	Инновационный проект
2013	Белова Ю.Н.	Прикладные исследования по производству экологически безопасных кормов в п.Солонцы	Дополнительное соглашение №04/12 от 30 ноября 2012 г.	Краевое государственное автономное учреждение «Красноярский краевой фонд поддержки научной и научно-технической деятельности»	100 тыс.руб	Конкурс студенческих проектов по заказу муниципальных образований Красноярского края

Таблица 7.2 -Научные публикации ППС ИПП за 3 года

Год	Монографии		Научные статьи			Тезисы и доклады на конф.			Заявки	Патенты
	Всего	В т.ч. электронные версии с гос. регистр	Всего	В т.ч. в центральной печати	В т.ч. в международных изданиях	Всего	В т.ч. на внешних конференциях	В т.ч. на международных		
2011	5	2	44	12	1	32	10	10	5	4
2012	1	2	60	29	1	31	3	31	6	10
2013	2	4	97	35	-	62	4	50	6	17
ИТОГО:	8	8	201	76	2	125	17	91	17	31

Таблица 7.3 - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 3 года

№п/п	Авторы	Наименование статьи	Выходные данные статьи
2011			
1	Головнёв Н.Н., Наумов Н.Г., Головнёва И.И., Дорохова Н.Г.	Строение (C ₁₇ H ₂₂ FN ₃ O ₃)[MCl ₄]·H ₂ O (M = Cd, Hg)	Журнал структурной химии. 2011. Том 52, №5 – С.1011 – 1015.
2	Головнёв Н.Н., Петров А.И., Дорохова Н.В., Кирик С.Д., Головнёва И.И.	Протонирование и синтез протонированных соединений ципрофлоксацина с бромидами d-элементов	Журнал Сибирского Федерального Университета. Химия 1 2010. 1 выпуск, стр. 58 – 63
3	Барышников, С.В.; Шарыпов, В.И.; Жижаяев, А.М.; Береговцова, Н.Г.; Кузнецов, Б.Н	«Влияние различных механических обработок осины на ее строение и реакционную способность в кислотном гидролизе»	Журнал Сибирского Федерального Университета. Химия 2010. 2 выпуск, стр. 120-127
4	Речкина Е.А., Губаненко Г.А., Рубчевская Л.П.	Выделение пектиновых веществ из древесной зелени сосны обыкновенной	Химия растительного сырья, 2010, № 4
5	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Вестник КрасГАУ, 2011.
6	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Влияние стрессогенных факторов на каллусную ткань	Вестник КрасГАУ, 2011, №7
7	Селезнева Г.К., Типсина Н.Н.	Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий	Вестник КрасГАУ №10
8	Кох Д.А.	Изменение физико-химического состава плодов мелкоплодных яблок в процессе замораживания	Вестник КрасГАУ №10
9	Типсина Н.Н., Кох Д.А., Туманова А.Е.	Пюре из замороженных мелкоплодных яблок Сибири	Пищевая промышленность №6
10	Машанов А.И., Солошенко В.А.	Распределение солей тяжелых металлов в техногенной зоне Красноярского края	Вестник КрасГАУ, 2011,
11	Фомина Н.В. Чижевская М.В.	Альго-биологический подход к оценке экологического состояния почв (на примере рекреационной зоны ГПЗ "Столбы") -	Вестник КрасГАУ - Вып.1. - Красноярск. - 2011. - С. 43-47.
12	Хохлова А.И. Матюшев В.В.	Результаты исследований по применению Полифермента для снижения уреазы и увеличения доли сахара в сое на установке «УЖК-600» -	Вестник КрасГАУ - Вып.1. - Красноярск. - 2011. – 5с.
2012			

1	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Разработка рецептуры для производства песочного печенья с пюре из яблок Сибири	Вестник КрасГАУ , 2012 №5
2	Цугленок Н.В, Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Буянова И.В.	Использование пищевых волокон в технологиях мучных кондитерских изделиях	Вестник КрасГАУ №5, 2012 №5
3	Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А.	Порошок из мелкоплодных яблок в кондитерском производстве	Вестник КрасГАУ №5, 2012 №5
4	Типсина Н. Н., Варфоломеева Т.Ф., Эйснер О.О.	Энергия ржи для здоровья человека	Вестник КрасГАУ №5, 2012 №5
5	Цугленок Н.В. Цугленок Г.И. Матюшев В.В.	Конкурентные преимущества и реализация инновационного потенциала Красноярского государственного аграрного университета	Апрель 2012 г Вестник КрасГАУ
6	Н.В. Цугленок, Матюшев В.В. С.Н. Никулочкина, В.К. Ивченко	Моделирование динамики продуктивности и биометрических показателей яровой пшеницы	Вестник КрасГАУ. Вып. 8.
7	Цугленок Г.И. Янова М.А. Матюшев В.В.	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства в Красноярском крае	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал.. Красноярск. Вып. 4 2012.
8	Н.В. Цугленок, Г.И. Цугленок Матюшев В.В.	Повышения энергетической эффективности использования технических средств отжатия зеленого сока за счет конструктивного совершенствования системы питания	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал.. Красноярск. Вып. 5 2012.
9	Н.В. Цугленок, Г.И. Цугленок, А.И. Матюшев 1В.В.Хохлова	Результаты исследований по инаktivации антипитательных веществ в сое	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. Вып. 5 2012.
10	Н.В. Цугленок, Г.И. Цугленок Матюшев В.В.	Концепция устойчивого технологического комплекса заготовки кормов	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. Вып. 5 2012.
11	Н.В. Цугленок, Г.И. Цугленок И.О. Богульский Матюшев В.В.	Прогнозирование рациональной структуры производственных процессов производства и заготовки растительных кормов 311-321	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. Вып. 5 2012.
12	Н.В. Цугленок, Н.Н. Типсина, Г.И. Цугленок И.В. Буянова Матюшев В.В.	Использование пищевых волокон в технологии производства мучных кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. 2012.

13	Янова М.А. Цугленок Н.В. Цугленок Г.И. Матюшев В.В. Данилин В.Г. Масличенко Л.И.	Рекомендации по повышению пищевой и биологической ценности зерна злаковых культур методом экструдирования	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
14	Янова М.А., Мотовилов К.Я. Чаплыгина И.А. Матюшев В.В.	Инновационные технологии переработки производства экструдированных кормов в учебном хозяйстве КрасГАУ	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. 2012.
15	Матюшев В.В.	Об опыте реализации инновационного потенциала Красноярского государственного аграрного университета в развитии Восточно-Сибирского региона	Сборник докладов научно-практического семинара. Изд-во Межотраслевого института повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров. Москва. 2012 г.
16	Янова М.А. Цугленок Г.И. Иванова Т.С.	Использование голозерных форм ячменя и овса в производстве пищевых продуктов	Вестник КрасГАУ, , 2012 № 4
17	М.А. Янова, О.П. Щербак Иванова Т.С.	Формирование технологических свойств зерна ячменя и овса в условиях Красноярского края	Вестник КрасГАУ, 2011 № 12,
18	Янова М.А.. Гусев А.И.	Обогащение перловой и овсяной круп микроэлементами	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал.. Красноярск. 2012. Вып. 6
19	Цугленок Н.В., Романов В.Н., Янова М.А., Аветисян А.Т. Данилин В.Г.	Совершенствование технологии выращивания кормовых культур в системе адаптивных севооборотов Красноярского края	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
20	Халипский А.Н. Цугленок Н.В., Янова М.А., Данилин В.Г.	Рекомендации по технологии возделывания картофеля в Красноярском крае	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
21	Халипский А.Н. Цугленок Н.В., Янова М.А., Данилин В.Г.	Рекомендации по технологии возделывания сои в Красноярском крае	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
22	Машанов А.И. Бышко Н.А.	Видовой состав патогенных грибов клубней картофеля в красноярском крае	Вестник КрасГАУ
23	Хижняк С.В. Мучкина Е.Я. Машанов А.И.	Состав микроскопических грибов, влияющих на качество и экологическую безопасность зерна пшеницы в ОПХ «Курагинское» Красноярского края	Вестник КрасГАУ
24	Машанов А.И. Бышко Н.А.	Идентификация и характеристика патогенных грибов,	Вестник КрасГАУ

		пораженных клубней картофеля при хранении	
25	Ковалевич И.А. Машанов А.А.	Использование информационных технологий в процессе формирования готовности учащихся к будущей профессиональной деятельности	Вестник КрасГАУ
26	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Химический состав растения и каллусной ткани <i>Digitalis purpure</i>	Химия растительного сырья, 2012, № 4
27	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Вестник КрасГАУ, 2011. №9
28	Величко Н.А.	Мерва пасечная как ингредиент напитков	Вестник КрасГАУ, 2012, №5
29	Головнев Н.Н., Бахтина А.А., Головнева И.И. и др	«Синтез и свойства соединений спарфлоксацина»	Журнал СФУ. Химия , 2012, №5, с.86-94
2013			
1	Величко Н.А.	Квас на основе мервы	Вестник КрасГАУ №5, 2013
2	Величко Н.А., Матвеев Е.В., Аешина Е.Н.	Состав экстрактов на основе можжевельника сибирского	Химия растительного сырья, № , 2013, с.
3	Величко Н.А., Матвеев Е.В., Аешина Е.Н.	Состав настоев древесной зелени можжевельника сибирского	Вестник КрасГАУ, №7, 2013, с.255-257
4	Величко Н.А.	Использование костяники каменистой в производстве алкогольных напитков	Вестник КрасГАУ, №7, 2013, с.257-259
5	Величко Н.А., Бражкина М.Ю.	Количественное содержание биологически активных веществ ветреницы байкальской	Химия растительного сырья, №4, 2012, с.143-146
6	Типсина Н.Н., Присухина Н.В.	Использование порошка ежевики при производстве мучных кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
7	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Модель изменения физико-химических показателей плодов мелкоплодных яблонь в зависимости от срока хранения	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
8	Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Присухина Н.В., Царева Е.А.	Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ № 5, 2013
9	Типсина Н.Н. Пуляева О.С.	Биологическая ценность продуктов переработки ячменя	Вестник КрасГАУ № 8, 2013
10	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Оптимизация технологических параметров получения облицовочных керамических материалов на базе кальций-силикатного техногенного сырья	Журнал «Современные проблемы науки и образования». – 2012. – № 6;

11	Никифорова Э.М., Еромасов Р.Г., Ступко Т.В и др.	Использование фторсодержащих минерализаторов в силикатных системах	Журнал «Современные проблемы науки и образования». – 2013. – № 1; стр. 24-29;
12	Никифорова Э.М., Еромасов Р.Г., Ступко Т.В и др.	Физико-химические процессы перехода от конденсационной к кристаллизационной структуре в керамических системах «бентонит-минерализатор	Журнал «Фундаментальные исследования». – 2013. – № 1 (часть 3). – стр. 723-726;
13	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Формирование структуры облицовочной керамики на базе грубозернистого техногенного сырья	Фундаментальные исследования 2013. № 4 (часть 3). С. 560-565
14	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Эффективность использования кварцсодержащих техногенных продуктов для производства керамических строительных материалов	Фундаментальные исследования/ 2013./ № 4 (часть 1)/С. 24-29/
15	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Спекание облицовочных керамических масс на основе кварц-полевошпатового сорского песка	Фундаментальные исследования/ 2013./ №8 (часть 6)/С.1312-1316
16	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В., и др.	Исследование особенностей спекания облицовочных керамических масс на основе горелой формовочной земли	Современные проблемы науки и образования/ 2013./№4/
17	Головнев Н.Н., Молокеев М.С., Головнева И.И., Глущенко Г.А. /	Кристаллическая структура моногидрата тетрабромидодихлоридостанната (IV) энрофлоксациния.	Журнал структурной химии 2013г. Том 54 №2 март – апрель с. 325 - 330
18	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Оптимизация технологических параметров получения облицовочных керамических материалов на базе кальций-силикатного техногенного сырья	Журнал «Современные проблемы науки и образования». – 2012. – № 6;
19	Позднякова О.В., Матюшев В.В., Янова М.А.	Информационные ресурсы в сельскохозяйственном производстве [Статья]/Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9/ Краснояр.гос.аграр. ун-т.- Красноярск, 2013.-С.67-69.
20	Позднякова О.В., Матюшев В.В., Янова М.А.	Создание интерфейса и отчетов информационно-поисковой системы [Статья]/Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр.гос.аграр. ун-т.- Красноярск, 2013.-С.69-73.
21	Чупрова В.В., Позднякова О.В., Бабиченко Ю.В.	Использование базы данных в преподавании дисциплины «Агрометеорология» [Статья] / Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр.гос.аграр. ун-т.- Красноярск, 2013.-С.99-103.
22	Чупрова В.В., Позднякова О.В., Бабиченко Ю.В.	Информационно-поисковая система обработки агроклиматических данных и ее применение в целях агро-	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т.-

		экологической оценки земель [Статья / Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	Красноярск, 2013. – С.61-63.
23	Позднякова, О.В.	Информационное обеспечение в сельском хозяйстве [Статья] /Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т.- Красноярск, 2013. – С.63-67.
24	Позднякова О.В.	Электронные информационные ресурсы в учебном процессе [Статья] /Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – С.97-99.
25	Плеханова Л.В. Сидоров А.С.	Плеханова Л.В. Влияние систематических признаков на урожайность и качество зерна яровой пшеницы./	ж. Сибирский вестник, № 5. – Новосибирск, 2013. С. 18-24.
26	Плеханова Л.В., Сидоров А.С.	Роль остей в формировании урожая и качества зерна яровой пшениц -	Вестник КрасГАУ, № 9, Красноярск. С. 99 -102.
27	Цугленок Н.В., Матюшев В.В.	Красноярский государственный аграрный университет – ведущий инновационный аграрный вуз России.	Вестник КрасГАУ. Выпуск №5. Г. Красноярск. 2013г.
28	Матюшев В.В., Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Царева Е.А.	Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий.	Вестник КрасГАУ Выпуск №5. Г. Красноярск. 2013г.
29	Чаплыгина И.А., Фомина Н.В.	Гистобиохимический анализ проростков <i>Cucumissativus</i> L. , полученных при выращивании на почвогрунте, загрязненном тяжелыми металлами	Вестник КрасГАУ, - №5, - 2013 – с. 147-153
30	Янова М.А., Гусев А.И.	Изучение изменения углеводного комплекса круп, полученных с помощьюультразвуковых технологий, а также оценка востребованности рынком новых обогащенных круп быстрого приготовления	Вестник КрасГАУ, №8 .2013 г
31	Янова М.А. Гусев А.И.	Изменение липидного комплекса и кислотности овсяной и перловой круп, обогащенных в ультразвуковом поле	Вестник КрасГАУ, № 8, 2013
32	Янова М.А. Иванова Т.С.	Исследование пищевой ценности печенья с использованием экструдированного ячменя	Вестник КрасГАУ, № 10, 2013
33	В.Н. Холопов, В.Н. Невзоров, В.А. Самойлов, А.И. Ярум	Оптимизация параметров и совершенствование технологии зерношелушения	Вестник КрасГАУ/Красноярск / 2013 / Том №4/ С. 160-166
34	В.Н. Невзоров, В.Н. Холопов, В.А. Лабзин	Концепция машины для заготовки и транспортировки лесного недревесного растительного сырья	Хвойные бариальные зоны/ Красноярск/2013. Том XXXI №1-2/ с. 149-154
35	С.В. Соболева, Л.И. Ченцова, И.С. Почекутов	Исследование накопления тяжелых металлов в почве коре тополя на территории Красноярска	Вестник КрасГАУ / 2013 / № 9 / С. 122–126

Таблица 7.4- Перечень патентов, полученных сотрудниками за 5 лет

№ п/п	Год	Авторы	Номер и название патента
1.	2011	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2437926, Пихтоваренная установка
2.	2011	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2437925, Установка для обработки зелени пихты
3.	2011	Самойлов В.А., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Мяделец О.И., Холопов В.Н.	№2430626, Дымогенератор, №2430627, Дымогенератор
4.	2011	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Холопов В.Н., Тепляшин В.Н., Дугин П.В.	№2408187, Устройство для обрезки рогов
5.	2012	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2465308, Импульсный аппарат для переработки эфиромасличного сырья
6.	2012	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Дугин П.В.	№2467269, Автономное устройство для сушки высоковлажного растительного сырья
7.	2012	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Клименко В.С.	№2446885, Устройство для шелушения зерна
8.	2012	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Степень Р.А.	№2440408, Установка для отгонки эфирного масла
9.	2012	Самойлов В.А., Почекутов А.М., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2438792, Магнитный сепаратор
10.	2012	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2465072, Гидродинамический диспергатор
11.	2012	Величко Н.А., Берикашвили З.Н.	№2465311, Водка «Пчелиная»
12.	2012	Матюшев В.В., Янова М.А., Цугленок Н.В., Цугленок Г.И., Данилин В.Г., Масличенко Л.И.	№ 28313 Рекомендации по повышению пищевой и биологической ценности зерна злаковых культур методом экструдирования: научно-практические рекомендации
13.	2012	Чаплыгина И.А.	№ 28559 Пластические вещества при формировании годичного слоя древесины лиственницы сибирской
14.	2012	Янова М.А., Цугленок Н.В., Матюшев В.В., Цугленок Г.И., Данилин В.Г., Масличенко Л.И.	№ 28313 Рекомендации по повышению пищевой и биологической ценности зерна злаковых культур методом экструдирования
15.	2013	Цугленок Н.В., Данилин В.Г., Янова М.А., Цугленок Г.И. Матюшев В.В.	№26351 Продовольственная безопасность Сибири. Инновационные технологии производства, переработки и логистики сельскохозяйственной продукции:

№ п/п	Год	Авторы	Номер и название патента
			паспорт региональной технологической платформы
16.	2013	Матюшев В.В., Цугленок Н.В., Цугленок Г.И., Беляков А.А., Беляев А.А., Козулина Н.С., Кривов Дм.А., Кривов Ден.А., Курносенко О.А., Никулочкина С.Н., Силин В.Е., Халанская А.П.	№26889Моделирование и фитосанитарная оптимизация технологии возделывания зерновых культур в природно-климатических условиях Красноярской лесостепи (монография)
17.	2013	Цугленок Н.В., Матюшев В.В., Беляков А.А., Белая Л.Ф., Кривов Дм.А., Никулочкина С.Н., Сибирина Т.Ф., Силин В.Е.	№27285. Развитие методологии открытого аграрного образования в Сибири
18.	2013	Плеханова Л.В. Лисунова С.И., Лисунов В.В., Разумовский А.Г. Кобылянский В.Д.	№ 6880 Патент на селекционное достижение рожь озимая Синильга,
19.	2013	Янова М.А., Халипский А.Н., Цугленок Н.В., Данилин В.Г.	№ 28315 Рекомендации по технологии возделывания сои в Красноярском крае
20.	2013	Янова М.А. Халипский А.Н., Цугленок Н.В., Данилин В.Г.	№ 28314 Рекомендации по технологии возделывания картофеля в Красноярском крае»
21.	2013	Янова М.А. Н.В. Цугленок, В.К. Ивченко, В.Г. Данилин, В.Н. Романов, А.Т. Аветисян.	№ 28312 Совершенствование технологии выращивания кормовых культур в системе адаптивных севооборотов Красноярского края (рекомендации)
22.	2013	Янова М.А. Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Холопов В.Н.	№2013112442 Зерноочистительная машина
23.	2013	Янова М.А. Гусев А.И.	№2012124457 .Способ обогащения крупяных продуктов микроэлементами/ заявитель и патентообладатель
24.	2013	Янова М.А. Байкалова Л.П., Бобровский А.В., и др.	№29076 Яровой овес в Сибири: монография
25.	2013	Янова М.А., Цугленок Н.В., Цугленок Г.И., Данилин В.Г	№26351. Продовольственная безопасность Сибири. Инновационные технологии производства, переработки и логистики сельскохозяйственной продукции: паспорт региональной технологической платформы
26.	2013	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2495402, Ситовой анализатор
27.	2013	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум	№2491327, Установка для извлечения эфирных масел

№ п/п	Год	Авторы	Номер и название патента
		А.И.	
28.	2013	Кох Д.А., Типсина Н.Н.	№2495584, Способ получения тираженного ириса
29.	2013	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2480287, Центробежная мельница
30.	2013	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Степень Р.А.	№2475523, Аппарат для паровой отгонки эфирного масла
31.	2013	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2475027, Тестомесильная машина
32.	2014	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№12353, Устройство для пневматического разделения сыпучих материалов
33.	2014	Ярум А.И., Самойлов В.А.	№125096, Центробежно-ударная мельница
34.	2014	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№126890, Машина для сбора шишек с кедра
35.	2014	Самойлов В.А., Ярум А.И.	Шелушитель
36.	2014	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№128838, Пропариватель
37.	2014	Величко Н.А., Смольникова Я.В.	№2013112582, Водка «Костяничная»
38.	2014	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012146811, Машина для шелушения зерна
39.	2014	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.,	№2530518 Барабанный аппарат для извлечения эфирных масел из растительного сырья
40.	2014	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012130113 Мельница для размола зерна
41.	2014	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Клименко В.С.	№2012141745 Шелушитель зерна
42.	2014	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Янова М.А.	№2013112442 Зерноочистительная машина
43.	2014	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012141749 Устройство для измельчения
44.	2014	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Величко Н.А.	ПМ №2014126127 Вибрационно-центробежный сепаратор. Решение о выдаче патента от 26.08.2014
45.	2014	Цугленок Н.В., Беляков А.А., Беляев А.А., Величко Н.А. Матюшев В.В.	№ 2014617374. Моделирование потоков сырья в технологической системе получения сока из мелкоплодных яблок и дикорастущих ягод
46.	2014	Цугленок Н.В., Беляков А.А., Величко Н.А., Силин В.Е. Матюшев В.В.	№ 2014617373. Моделирование потоков сырья в технологической системе получения пищевого красящего концентрата из скорлупы семян кедровой сосны Сибирской

№ п/п	Год	Авторы	Номер и название патента
47.	2014	Цугленок Н.В., Беляков А.А., Величко Н.А., Глазырин С.В. Матюшев В.В.	№ 2014617049. Моделирование потоков сырья в технологической системе получения желеино-фруктового мармелада с мякотью плодов черёмухи (НИИ АММ)
48.	2014	Цугленок Н.В., Беляков А.А., Величко Н.А., Кривов Д.А. Матюшев В.В.	№ 2014618050 Моделирование потоков сырья в технологической системе получения безалкогольного яблочного напитка
49.	2014	Матюшев В.В., Позднякова О. В.	№ 0321400692 Зерноперерабатывающие отрасли: методическое пособие для магистров
50.	2014	Матюшев В.В., Позднякова О. В.	№ 0321400658 Зерновая пищевая промышленность. тестовые задания: для бакалавров по направл. подготовки 260100.62 «Технология продуктов питания» и магистров по направл. подготовки 260100.68 «Технология продуктов питания»
51.	2014	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	№36018 Консервирование продовольственных товаров: методическое пособие для магистров (электронное издание на 1 CD-R)
52.	2014	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	№36019 Контроль качества продовольственных товаров методическое пособие для магистров (электронное издание на 1 CD-R)
53.	2014	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	№36023 Оценка качества продовольственных товаров. Методические указания (электронное издание на 1 CD-R)
54.	2014	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	№36024 Применение информационно-поисковой системы и базы данных для мониторинга экологических и селекционных данных в агроклиматических условиях Сибири: монография(электронное издание на 1 CD-R)
55.	2014	Янова М.А., Гусев А.И.	пат. 2505078 РФ 2012124457. 01.08.2013г. Способ обогащения крупяных продуктов микроэлементами
56.	2014	Цугленок Н.В., Янова М.А.	патРФ2014660231 Моделирование потоков сырья в технологической системе получения заварного пряника с порошком высушенных плодов черемухи

Таблица 7.5 - Студенческие олимпиады на базе института за 5 лет

Год	Категория (ранг) и название олимпиады	Число участников	
		всего	в том числе из других вузов
2010	I Межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	19	14
2011	II Межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	17	12

2012	III Межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	20	12
2013	IV Межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	30	18
2014	V Межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	28	15

Таблица 8.1 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса по Направление подготовки: 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» оборудованием

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
1.	Физическая культура	<i>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</i> 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи	Оперативное управление
2.	1. Прикладная механика 2. Тепло и хладотехника	<i>Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2</i> 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор <i>Лаборатория Сопротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2</i> 1. Пресс Гагарина; 2. Установка СМ-8 3. Машина Р-10 4. Динамометр образцовый 5. Установка - УМ-5А 6. Двугавровая балка <i>Лаборатория Теплотехники – 8, ул. Киренского 2.</i> 1. Потенциометры КПС-2 и КПС-4 – 4 шт; 2. Агрегат теплогенератора ТГ-1,5; 3. Установка для испытания теплообменника; 4. Установка для испытания холодильных машин, котельного агрегата.	Оперативное управление
3.	1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии 2. Электротехника и электроника	<i>Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90</i> 1. Парты 2. Лабораторные стенды – 3 шт; 3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт; 4. Мультиметр – 8 шт; 5. Вольтметр – Э533 – 8 шт;	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
		6. Фазометр Д576 – 6 шт; 7. Компьютеры – 10 шт.	
4.	1. Философия 2. История 3. Экономика 4. Экономика и организация пр-ва 5. Менеджмент и маркетинг 6. Социология 7. Русский язык и культура речи 8. Социология 9. Иностранный язык 10. Разговорный иностранный язык 11. Психология и педагогика 12. Профилактика зависимого поведения 13. Безопасность жизнедеятельности 14. Менеджмент и маркетинг 15. Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества 16. Корпоративная культура: принципы формирования и управления 17. Организация научных исследований	<i>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</i> 1. Мультимедийная установка <i>Аудитория 3-02, 3-05 ул. Е. Стасовой, 42</i> 1. Парты 2. Доска	Оперативное управление
5.	1. Информатика 2. Математика 3. Начертательная геометрия. Инженерная графика 4. Математическое моделирование 5. Компьютерные технологии	<i>Компьютерный класс – 2-05, ул. Е. Стасовой, 44</i> 1. 14 компьютеров	Оперативное управление
6.	1. Математика 2. Правоведение 3. Правовое регулирование предпринимательской деятельности 4. История пищевой и ПП 5. Физика 6. Экология	<i>Лекционная аудитория – 2-04, ул.Е. Стасовой, 44</i> 1. Парты 2. Доска	Оперативное управление
7.	Основы общей и неорганической химии	<i>Лаборатория общей и неорганической химии 1-08, ул. Е. Стасовой, 44</i> 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда	Оперативное управление
8.	Органическая химия	<i>Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44</i>	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда 	
9.	Аналитическая химия и ФХМА	Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44 <ol style="list-style-type: none"> 1. рН метр-150 2. иономер И-160 3. весы ЕК-3000, весы ВЛР-200 4. кислородомер ОКА-92 5. центрифуга ОПН-3М 6. КФК 7. Рефрактометр ИРФ-464 9 Эл.плитка 1-комфорочная 10 Столы лабораторные 11 Лабораторная посуда 	Оперативное управление
10.	Физическая и коллоидная химия	Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44 <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Электроплитка одноконфорочная 3. Криоскоп (пробирка, мешалка, воздушная мешалка, сосуд с охлажденной смесью, термометр Бекмана). 4. Весы технические 5. Весы аналитические ЛВР-200 6. Сталагмометр (расширение, отверстие капилляра, метки). 7. Капилляры. 8. Магнитная мешалка ММ-5 9. Осмометр (осмометр, манометр, сосуд с растворителем). 10. рН-метр/иономер ИПН-111 	Оперативное управление
11.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Биохимия 2. Биоорганическая химия 3. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из раст. сырья 4. Химия отрасли 5. Биохимия продуктов брожения 6. Основы биотехнологии бродильных производств 7. Технология виноделия 	Лаборатория Биохимии, технологических добавок и бродильных производств - 3-18 ул. Стасовой, 42 <ol style="list-style-type: none"> 1. весы технические -ВЛКТ, 2. весы напольные, 3. лабораторная хим. посуда; 4. Хим. реактивы 	Оперативное управление
12.	1. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	Лаборатория Пищевой микробиологии и биохимии микроорганизмов - 3-12, ул. Ста-	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	2. Пищевая микробиология 3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов 4. Особенности санитарно-технического контроля консервного производства 5. Микробиологические основы консервного производства	совой, 42 1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М 2. рН – метр рН-150М 3. Фотометр КФК-3 4. Термостат ТС-40- М2 5. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80 6. Холодильник «Бирюса» 7. Весы технические 8. Микроскоп МИКМЕД-2 9. Микроскоп биологический БИОМЕД С-1 10. Весы электронные GR-300 11. Стерилизатор паровой ВК-30	
13.	1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Организация научных исследований	Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42 1. Теплообменная установка 2. Сушильная установка 3. Установка для изучения режимов движения жидкости 4. Ректификационная установка 5. Установка для отстаивания суспензии 6. Весы электронные, 7. сушильно-стерилизационный ШС-80, 8. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 9. КФК 3-01., 10. лабораторная хим. посуда.	Оперативное управление
14.	1. Зерноведение 2. Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна 3. Технология крупы и муки 4. Технология элеваторной промышленности 5. Технологическое оборудование предприятий отрасли 6. Инновационные технологии хранения и переработки зерна 7. Проектирование предприятий отрасли 8. Пищевые и БАД в зерноперерабатывающей промышленности 9. Использование премиксов в зерноперерабатывающей промышленности	Лаборатория технологии продуктов переработки зерна – 1-3, ул. Чернышева, 19 1. Весы аналитические ВЛР-200г 2класс 2. Компьютеры 13 шт. 3. Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 4. Микроскоп МИКМЕД-5 5. Влагомер зерна ФАУНА-М 6. Диафаноскоп ДС3-2 7. Анализатор клейковины ИДК-3М 8. Анализатор Флюорат 02-2М 9. Весы лабораторные Scout Pro 10. Телевизор DAEWOO Slim KR2930-MT 11. DVD-плеер DAEWOO DV-2553H	Оперативное управление
15.	1. Введение в профиль	Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки –1-4,	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	<ul style="list-style-type: none"> 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов его переработки 3. Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств 4. Сертификация системы качества 5. Методы исследования растительного сырья 6. Технология комбикормов 7. Управление качеством на рынке зерна и продуктов его переработки 8. Метрология, стандартизация и сертификация 9. НИР по профилю 10. Оценка технологических свойств зерна 11. Количественно-качественные показатели зерна 12. ФХ и биотехнологические основы зерноперерабатывающей отрасли 13. Физико-химический контроль и учет на зерноперерабатывающих предприятиях 14. Управление качеством на рынке зерна и продуктов его переработки 15. Технохимический контроль на зерноперерабатывающих предприятиях 	<p>ул. Чернышева, 19</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ионномер универсальный ЭВ-74 2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс 3. рН-метр 4. Пурка ПХ-1 5. Фотоколориметр КФК-2 6. Весы НР-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 7. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 8. Микроскоп МИКМЕД-5 9. Влагомер зерна ФАУНА-М 10. Полярограф ТА-4 11. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 12. Лабораторная мельница ЛМЗ-1 13. Поляриметр круговой СМ-3 14. Диафаноскоп ДСЗ-2 15. Анализатор клейковины ИДК-3М 16. Анализатор Флюорат 02-2М 17. Магнитная мешалка с подогревом 18. Весы лабораторные Scout Pro 19. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220 20. Анализатор влажности MF-50 	
16.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна 2. Технология элеваторной промышленности 3. Технологическое оборудование предприятий отрасли 4. Проектирование предприятий отрасли 	<p>Учебное хозяйство «Миндерлинское»</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Технологическая линия по производству экструдированных кормов 2. Агрегат шелушения ячменя ЯША-1 3. Машина Фасовочная дискретного действия шнековая МФДШ-3.0.-А-ГПП 4. Машина для запечатывания пакетов и сумок JGK 9-2 5. Стол производственный СП-01 	Оперативное управление
17.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Введение в профиль направления 2. Проектирование предприятий отрасли 3. Технологическое оборудование предприятий отрасли 	<p>Аудитория дипломного и курсового проектирования- 2-08, ул. Чернышева, 19</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Оверход-проектор стационарный Famulus Alpha 250 2. Экран на треноге 3. Мультимедийная установка 	Оперативное управление
18.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопе- 	<p>Лаборатория технологии пищевых производств – 1-05,</p>	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	<p>карного, кондитерского и макаронного производств</p> <p>2. Введение в технологии продуктов питания</p>	<p><i>ул. Чернышева, 19</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual 2. Стол разделочный 2 шт. 3. Весы электронные CASMW-300 4. Весы электронные CAS SW-1/5 5. Электроплита «Мечта» 6. Прибор УРЛ 7. Прибор ПЧ-М 8. Сушильный шкаф СЭШ-3М 	
19.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (хлебопекарное пр-во) 2. Научно-исследовательская работа по профилю 3. Физико-химические и биотехнологические хлебопекарного производства 4. Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях 5. Технология мучных изделий и мучных восточных сладостей 6. Научные основы производства хлебобулочных изделий 7. Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве 	<p><i>Лаборатория технологии хлебопекарного производства и физико-химических и биотехнологических основ – 2-04, ул. Чернышева, 19</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual 2. Расстоечный шкаф x1041 Lievox 3. Стол разделочный 2 шт. 4. Весы электронные CASMW-300 5. Весы электронные CAS SW-1/5 6. Электроплита «Мечта» 7. Прибор УРЛ 8. Прибор ПЧ-М 9. Сушильный шкаф СЭШ-3М 10. Миксер 5KPM50WH Kitchen AID 11. Холодильник Бирюса 18 12. Калориметр КФК 13. Хлебопекарня Akosi 14. Прибор Журавлева 15. Мельница ЛМЦ-1М 	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
20.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (кондитерское пр-во) 2. Научные основы производства кондитерских изделий 3. Физико-химические основы технологий кондитерских производств 4. Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей 5. Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве 6. Технохимический контроль и учет кондитерских и макаронных производств 	<p>Лаборатория технологии кондитерского производства и физико-химических основ – 2-05, ул. Чернышева, 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual 2. Стол разделочный 2 шт. 3. Весы электронные CASMW-300 4. Весы электронные CAS SW-1/5 5. Электроплита «Мечта» 6. Прибор УРЛ 7. Прибор ПЧ-М 8. Сушильный шкаф СЭШ-3М 9. Миксер 5KPM50WH Kitchen AID 10. Холодильник Бирюса 18 11. Калориметр КФК 12. Хлебопекарня Akosi 13. Прибор Журавлева 14. Мельница ЛМЦ-1М 	Оперативное управление
21.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общая технология отрасли 2. Сырье и ингредиенты производства крепко-алкогольных напитков 3. Технохимический контроль и учет производства спирта и ликерных изделий 4. Технохимический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков 5. Научные основы производства функциональных напитков 6. Производство плодово-ягодных вин и натуральных соков 7. Технология спиртового производства и ликерных изделий 	<p>Лаборатория Общая технология отрасли - 3-04 ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Размельчитель тканей - РТ-1, 2. Водяные бани, 3. Магнитная мешалка ММ-5, 4. Весы аналитические-ВЛА, 5. Весы технические-ВЛКТ, 6. рН - метр/иономер ИПН-111, 7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 9. Электроплитка одноконфорочная ЭПЧ-1-0,8/220, 10. Центрифуга ОПн-3, 11. Шкаф сушильно-стерилизационный ШС-80, 12. Стерилизатор воздушный ГП-80(аналогШС-80), 13. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 14. Холодильник «Бирюса», 15. КФК 3-01, 16. ФЭК цифровой Ар-101, 17. Лаборатория препаративная ПЛ-2м. 	Оперативное управление
22.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в профиль направления 2. Проектирование предприятий отрасли 	<p>Аудитория дипломного и курсового проектирования- 3-03, ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экран на треноге 	Оперативное управление

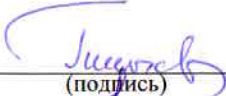
№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	3. Технологическое оборудование предприятий отрасли	2. Мультимедийная установка	
23.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков 2. Комплексная переработка растительного сырья для получения напитков 3. Технология пивоварения и безалкогольного производства 4. Основы дегустации напитков 5. Товароведение и экспертиза напитков 6. Научно-исследовательская работа по профилю 	<p>Лаборатория Технологии пивоварения и безалкогольных напитков - 3-05 ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Размельчитель тканей - РТ-1, 2. Водяные бани, 3. Магнитная мешалка ММ-5, 4. Весы аналитические-ВЛА, 5. Весы технические-ВЛКТ, 6. рН - метр/иономер ИПН-111, 7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 9. Электроплитка одноконфорочная ЭПЧ-1-0,8/220, 10. Центрифуга ОПн-3, 11. Шкаф сушильно-стерилизационный ШС-80, 12. Стерилизатор воздушный ГП-80(аналогШС-80), 13. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 14. Холодильник «Бирюса», 15. КФК 3-01, 16. ФЭК цифровой Ар-101, 	Оперативное управление
24.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в профиль направления 2. Технология переработки жиров 3. Общая технология производства растительных масел 4. Основы технологий производства косметических изделий 5. Научно-исследовательская работа по профилю 6. Химия отрасли 7. Товароведение масличного сырья 8. Экспертиза парфюмерно-косметических изделий 9. Актуальные проблемы масложировой промышленности 	<p>Научно-исследовательская лаборатория - 2-06, ул. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Весы аналитические ЛВР-200 3. Весы технические 4. Аппарат Сокслета 5. Эксикатор 6. Электроплитка одноконфорочная 7. Шкаф сушильно-стерилизационный 8. Экстракционные установки лабораторные 	Оперативное управление
25.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы технологии эфирных масел и косметических изделий 2. Проектирование предприятий отрасли 3. Современные технологии жиров и биоорганического синтеза 	<p>Лаборатория общей технологии отрасли - 2-02, ул. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Весы аналитические ЛВР-200 3. Весы технические 4. Аппарат Сокслета 	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	4. Принципы экологии и ресурсосбережения 5. Общая технология отрасли 6. Химия природных органических соединений	5. Эксикатор 6. Электроплитка одноконфорочная 7. Экстракционные установки лабораторные	
26.	1. Технология пищевых концентратов 2. Технология консервирования 3. Технология сушки 4. Физико-химические и биохимические основы консервного производства 5. Асептическое консервирование пищевых производств 6. Физиология питания 7. Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность	Лаборатория технологии отрасли - 3-16, ул. Стасовой, 42 1. Устройство электростатического копчения 2. Электроплита «Вятка» 3. Микроволновая печь LG 4042 4. Миксер SC - 045 5. Кофемолка 6. Электрочайник АЕJ 1501 7. Машина кухонная КЭМ-36/220 8. Холодильник «Бирюса» 9. Весы технические	Оперативное управление
27.	1. Технология приготовления пищи 2. Культура питания	Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19 1. Электроплита Новая Вятка 2. Электроплита Мечта 3. Электроплита Лысьва 4. Микроволновка 5. Холодильник Бирюса-18 6. Фритюрница ТЕВ 2001 7. Весы настольные РН бц 13у 8. Весы электронные CASMW-300 9. Кухонный комбайн МИМ 10. Компьютер	Оперативное управление

Таблица 10 - Сводная таблица основных показателей работы института пищевых производств по подготовке бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»

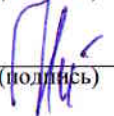
№ п/п	Показатели		2011	2012	2013
1.	Прием студентов	очная	100	100	20
		заочная	128	101	46
2.	Конкурс заявлений	очная	1,2	1,4	3,8
		заочная	1,8	1,1	2,8
3.	Контингент студентов	очная	101	187	180
		заочная	128	229	232
6.	Численность штатных преподавателей	всего	53	53	53
		док.наук, проф.	6	6	6
		канд.наук, доц.	31	31	31
7.	Процент ППС со степенями и званиями		69,8	69,8	69,8
8.	Численность аспирантуры		10	12	17
10.	Защищено кандидатских диссертаций		2	1	2
11.	Суммарный объем НИР (тыс. руб.)		7040,1	7828,3	9556,3
12.	Издано по результатам НИР	монографий	5	1	2
		статей	44	60	97
		патентов	4	10	17
13.	Стоимость учебного оборудования (тыс.руб.)		215,03	546,13	784,39
14.	Количество ЭВМ		47	47	48

Заведующий кафедрой ТХК и МП


(подпись)

Типсина Н.Н.

Заведующий кафедрой ТОБ и ПП


(подпись)

Невзоров В.Н.

Председатель комиссии по самообследованию, директор ИПП


(подпись)

Величко Н.А.