



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»

Вр.и.о. Ректор Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Красноярский государственный аграрный университет»

Вр. и.о.  Пыжикова Н.И.
«12» ноября 2014 г.



ОТЧЕТ

о самообследовании основной образовательной программы

260200 Производство продуктов питания из растительного сырья

по специальности 260204 Технология бродильных производств и виноделие

Красноярск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2.	Образовательная деятельность	
2.1	Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе	5
2.2	Содержание подготовки специалистов	6
2.2.1	Учебный план	7
2.2.2	Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	10
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	12
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	15
2.4	Качество подготовки обучающихся	18
2.4.1	Уровень требований при приеме	19
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	20
2.4.3	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	20
2.4.4	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	22
2.5	Кадровое обеспечение подготовки специалистов	24
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	25
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	25
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	27
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	27
3.	Научно-исследовательская деятельность	30
4.	Материально-техническая база	31
5.	Международная деятельность	33
6.	Внеучебная работа	34
7.	Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации	37
	Заключение и выводы	37
	Приложение	39

1 Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности

Подготовка дипломированных специалистов по основной образовательной программе (ООП) по специальности 260204.65 «Технология бродильных производств и виноделия» ведется в ФГБОУ ВПО КрасГАУ с 1998 года в соответствии с Приказом Министерства образования РФ от 23.03.2000 № 185 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260204 и направления на 260200.

Право университета на подготовку дипломированных специалистов подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.11.2011 серия ААА № 002269 (бессрочно). Специальность аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 13.02.2012 г. серия ВВ № 001588, рег. № 1571).

Подготовка дипломированных специалистов ведется в институте пищевых производств с 1998 года. Выпускающей кафедрой являлась кафедра «Технологии пищевых производств», с 2011 г. кафедра переименована в кафедру «Технология бродильных производств и виноделия», зав. кафедрой – доктор технических наук, профессор Левин Борис Давидович.

В связи с оптимизацией и реструктуризацией структурных подразделений университета (институт пищевых производств) в 2012 г. объединены кафедры «Технология бродильных производств и виноделие» и «Машины и аппараты пищевых производств» в кафедру «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств», назначен заведующий кафедрой - доктор сельскохозяйственных наук, профессор Невзоров Виктор Николаевич.

Кафедра обеспечивает подготовку специалистов по:

- специальности 260204.65 - «Технология бродильных производств и виноделие». Квалификация специалиста – инженер;
- специальности 260601.65 – «Машины и аппараты пищевых производств». Квалификация специалиста – инженер;
- направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология бродильных производств и виноделие». Квалификация – бакалавр;
- направлению 151000.62 «Технологические машины и оборудование». Квалификация – бакалавр.
- направлению 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». Квалификация – магистр.

Подготовка специалистов осуществляется по очной и заочной формам (кроме специальности 260601.65 и направления 151000.62).

За кафедрой закреплено 97 учебных дисциплин, в т.ч. по специальности 260204 - «Технология бродильных производств и виноделие» - 17 дисциплин.

Среднегодовой объем учебной работы кафедры составляет 8403,1 часов, из них аудиторная работа – 4629,5 часов (лекции, лабораторные, практические занятия, консультации).

Учебный процесс по кафедре осуществляется на следующих подразделениях:

- в учебных и научных лабораториях института.

Эти подразделения используются как лабораторные площадки для проведения НИР, выполнения курсовых, дипломных проектов.

В процессе обучения большое внимание уделяется использованию современных, в том числе информационных технологий.

За последние 5 лет, по кафедре произошли следующие изменения: с 2011 года начата подготовка бакалавров по направлению подготовки 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология бродильных производств и виноделия» и 260100.68 – «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

На кафедре ведется подготовка 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».

За отчетный период защищена 1 кандидатская диссертация по научной специальности 05.18.01, подготовлены к защите 2 кандидатских диссертации по 05.18.01 и 05.18.12.

Расширена материально-техническая база кафедры.

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 260204 - Технология бродильных производств и виноделие, кафедра технология, оборудование бродильных и пищевых производств осуществляет на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 19.12.2013 г. № 1367, Устава вуза, приказа о лицензировании специальности, Государственного образовательного стандарта по специальности от 23.03.2000 № 185 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260204 и направления на 260200, примерного учебного плана и программ дисциплин, утвержденных УМО по специальности, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора университета и решений Ученого совета вуза

и института (а также других нормативных документов по усмотрению выпускающей кафедры).

Проводится работа по формированию ООП вуза подготовки бакалавров и магистров по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 151000.62 «Технологические машины и оборудование».

2. Образовательная деятельность

2.1. Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка дипломированных специалистов по ООП по специальности 260204 - Технология бродильных производств и виноделия осуществляется по очной и заочной формам обучения с присвоением квалификации **инженер**.

Нормативный срок освоения образовательных программ подготовки инженера по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья» по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделия» при очной форме обучения 5 лет.

В настоящее время обучается 31 человек по очной и заочной формам обучения.

Последний прием на специальность был осуществлен в 2010 г.

С 2011 года в связи с переходом на стандарты третьего поколения осуществлялся набор по направлению 260100.62 - «Продукты питания из растительного сырья».

Контингент обучающихся по ООП с 2012 по 2014 г.г. приведен в таблице 1 и 1.а (Приложение).

За отчетный период 2010-2014 гг. по реализуемой ООП обучались студенты из стран СНГ и дальнего зарубежья.

Количество студентов из стран СНГ:

- очной форме обучения -1 чел.;
- заочной форме обучения – 0.

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 0 чел.;
- заочной форме обучения – 34 чел.

Выпуск специалистов за последние три года представлен в таблице 2 (Приложение).

Востребованность выпускников по специальности 260204 на рынке труда за период 2013-2014 гг.:

- процент выпускников, трудоустроившихся на работу 99,8 %.

Выпускники работают на ведущих предприятиях отрасли (ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра», г. Красноярск; ОАО «Минал», г. Минусинск; ООО «Альпина», Усть-Абаканский р-он,

п.Сахарный; ООО «Эммер», г.Красноярск; ООО «Красноярский водочный завод», г.Красноярск).

Центром практического обучения и трудоустройства университета проводится постоянный мониторинг выпускников, зарегистрированных в Управлении занятости населения по Красноярскому краю и состоящих на учете в Центрах занятости края. В среднем процент выпускников, трудоустроившихся по специальности, составляет 80 %.

Ежегодно студенты кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств» специальности 260204.65 старших курсов участвуют в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК» и неоднократно занимают призовые места: 2013 г. - 3 место Беляева Ксения Юрьевна. Также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

2.2 Содержание подготовки специалистов

Содержание подготовки дипломированных специалистов оценивается в соответствии с требованиями основной образовательной программы. 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 государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ГОС ВПО) по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделия» (направлению подготовки 260200 - «Производство продуктов питания из растительного сырья»).

В структуру первой части ООП входят:

- концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- государственный образовательный стандарт по соответствующему направлению подготовки и специальности;
- учебный план по специальности, разработанный в университете;
- 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.

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 кафедры по специальности 260204.65 – Технология бродильных производств и виноделия, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых документов на кафедре, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

2.2.1 Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана по специальности 260204 – Технология бродильных производств и виноделия (направлению подготовки 260200 - «Производство продуктов питания из растительного сырья») отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану.

Анализ соответствия рабочего учебного плана специальности 260204 – Технология бродильных производств и виноделия очной формы обучения требованиям государственного образовательного стандарта и другим нормативным документам

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
1	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ГСЭ	1800	1800	не более чем на 5%,	нет
В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ГСЭ:					
1.1	Федеральный компонент	1260	1260	10%	нет
1.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	270	270	10%	нет
1.3	Дисциплины по выбору студента	270	270	10%	нет
2	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ЕН	2300	2300	не более чем на 5%	нет
В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ЕН:					
2.1	Федеральный компонент	2090	2090	10%	нет
2.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	110	110	10%	нет
2.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
3	Общий объем учебной	2094	2094	не более чем на	нет

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
	нагрузки по циклу дисциплин ОПД			5%	
	В том числе по объём учебной нагрузки по компонентам цикла ОПД:				
3.1	Федеральный компонент	1854	1854	10%	нет
3.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	140	140	10%	нет
3.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
4	Общий объём учебной нагрузки по циклу специальных дисциплин	1118	1118	не более чем на 5%	нет
5	Общий объём учебной нагрузки по циклу дисциплин специализаций (ДС)	500	500	не более чем на 5%	нет
6	Общий объём учебной нагрузки по циклу факультативных дисциплин	450	450	не более чем на 5%	нет
7	Общий объём учебной нагрузки по образовательной программе в целом	8262	8262	10%	нет
8	Суммарное количество экзаменов и зачетов в учебном году ¹ :				
	1 курс	не более 22	14	-	нет
	2 курс	не более 22	17	-	нет
	3 курс	не более 22	18	-	нет
	4 курс	не более 22	18	-	нет
	5 курс	не более 22	7	-	нет
9	Общее количество каникулярных недель	П. 5.1 ГОС ВПО не менее 38 недель	45	не менее 38	нет
9.1	В том числе:				
	1 курс	от 7 до 10, если в П. 5.7 ГОС ВПО специальности не указано иного	10	не менее 7	нет

¹ 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.

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
	2 курс	от 7 до 10	7	-	нет
	3 курс	от 7 до 10	8	-	нет
	4 курс	от 7 до 10	10	-	нет
	5 курс	от 7 до 10	10	-	нет
10	Фонд времени на теоретическое обучение (в неделях)	П. 5.1 ГОС ВПО 153 недели	153	153	нет
11	Фонд времени на экзаменационные сессии	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 16 недель	29	Не менее 16	нет
12	Фонд времени на практики	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 14 недель	17	Не менее 14	нет
12.1	В том числе по видам практики: (указать соответствующие виды практики)	П. 5.1 ГОС ВПО. Учебная – 4 недели, Производственная – 6 недель, Преддипломная – 4 недели	Учебная – 4 недели, Производственная – 9 недель, Преддипломная – 4 недели	Не менее 14	нет
13	Фонд времени на итоговую государственную аттестацию	П. 5.1 ГОС ВПО. не менее 16 недель	16 недель	не менее 16 недель	нет
14	Объем аудиторных занятий студентов в среднем за период теоретического обучения ²	Не более 27 часов в неделю, если в ГОС ВПО специальности не указано иного	25 часов	не более 27 часов	нет

² В указанный объем не входят обязательные практические занятия по физической культуре и занятия по факультативным дисциплинам

2.2.2 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом специальности 260204 – «Технология бродильных производств и виноделия» обеспечены утвержденными рабочими программами, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ГОС ВПО. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, квалификационным требованиям и содержательной части ГОС ВПО и ООП.

Срок действия всех рабочих программ соответствует предъявляемым требованиям (не более 3 лет). Рабочие программы раз в три года перерабатываются в соответствии с современными требованиями, уровнем информационного обеспечения и региональными потребностями. Программы обсуждаются на заседаниях соответствующих кафедр и пролонгируются на следующий учебный год. Рабочие учебные программы рассматриваются на заседании методической комиссии института, за которым закреплена дисциплина, с последующим утверждением председателем данной методической комиссии, директором института, где реализуется данная ООП и руководством университета с соответствующей записью на титульном листе.

Содержание рабочих программ соответствует базовым дидактическим единицам, приведенным в ГОС. В рабочих программах представлена информация, определяющая цель и задачи дисциплины.

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;
- 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 циклов ГСЭ и ЕН предусматривают профессиональную направленность, которая подтверждается содержательной частью рабочих программ дисциплин национально-регионального компонента, курсов по выбору и факультативов.

Рабочие программы дисциплин обще-профессионального и специального циклов отражают взаимосвязь с содержательной частью дисциплин циклов ГСЭ и ЕН. В части требований к уровню освоения содержания дисциплины указывается перечень дисциплин, на знаниях которых базируется изучение конкретной дисциплины.

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.

Самостоятельная работа студентов реализована в проработке конспектов лекций, изучении материалов, представленных в лекциях, изучении материала по учебникам, подготовке к лабораторным работам, практическим занятиям и семинарам, подготовке к рубежному контролю или коллоквиуму, изучении материалов для составления рефератов по теме, 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, как элементов интерактивного обучения, информационно-патентном поиске в сети «Интернет», составлении рефератов и отчетов.

В процессе обучения студентов регулярно осуществляется контроль качества их подготовки по специальности. На 1-5 курсах проводится модульно-рейтинговый контроль знаний.

На 4 и 5-х курсах студенты закрепляют полученные знания при выполнении курсовых и дипломных проектов и работ.

Все диагностические средства: вопросы к зачету и экзамену, тесты, комплексные контрольные задания и др. – соответствуют требованиям к теоретическим знаниям и практическим навыкам выпускников.

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 знаний и умений, предусмотренных квалификационной характеристикой инженера по специальности «Технология бродильных производств и виноделие» в соответствии с требованиями ГОС ВПО.

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, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации.

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки, установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету в соответствии с требованиями «Управления процессом организации практик» принятого на заседании ученого совета ФГБОУ ВПО КрасГАУ протокол № 10 от 31.05.2013 г.

Все виды практик полностью обеспечены программами и учебно-методической литературой, разработанных для студентов по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделия», в котором изложены методические рекомендации по организации практик.

2.2.3 Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям

Итоговая государственная аттестация инженера включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности инженера к выполнению профессиональных задач, установленных 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.

Перечень основных учебных модулей (ОУМ) - дисциплин образовательной программы, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемой в процессе государственного экзамена дисциплин по направлению 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие»: «Технология отрасли»; «Безопасность жизнедеятельности»; «Экономика и управление производством». На ГЭК выносятся вопросы, сформированные в виде контрольных экзаменационных билетов (КЭБ), 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 ГОС и при выполнении и оценке дипломной работы (проекта).

КЭБ состоит из отдельных вопросов, составленных таким образом, чтобы выбор охватываемых ими проблем обеспечивал проверку умений по тем базовым и специальным дисциплинам, которые формируют профессиональный профиль выпускника (т.е. несут в себе информацию, непосредственно связанную с обобщенными задачами профессиональной деятельности будущих специалистов).

Ответы на вопросы контрольных билетов требуют от экзаменуемых использования знаний и умений и по неохваченным напрямую общепрофессиональным и естественнонаучным дисциплинам. Вопросы КЭБ не содержат рецептурно-справочную информацию. Это открывает возможности обеспечения соответствия многих вопросов КЭБ не только какому-либо отдельному требованию ГОС в рамках того или иного предусмотренного вида профессиональной деятельности, а нескольким. Одновременно это создает возможности для обеспечения соответствия определенной части вопросов не одному (что абсолютно необходимо, как минимум), а большому числу видов профессиональной деятельности.

В целом КЭБ обеспечивают выявление соответствия уровня подготовки выпускников к решению задач профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ГОС по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 - «Производство продуктов питания из растительного сырья». Все КЭБ индивидуальны и не содержат повторяющихся вопросов. При этом вопросы составлены так, чтобы трудоемкость требуемых корректных ответов всех КЭБ была приблизительно одинакова. Корректный ответ на такой вопрос требует от экзаменуемого некоторого анализа и синтеза известных ему положений, вытекающих из изучения базовых и специальных дисциплин.

В качестве ВКР дипломированного специалиста выполняется дипломный проект.

Структура выпускных квалификационных работ

Содержание, объем, и структура дипломного проекта определены выпускающей кафедрой на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО КрасГАУ, Государственного образовательного стандарта.

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы специалиста, составляет 16 недель. Дипломный проект представляется в форме рукописи и графической части.

Пояснительная записка (ПЗ) оформляется в соответствии с требованиями «Положения по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ» принятого на заседании Ученого совета федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Красноярский государственный аграрный университет» Протокол № 9 от «19» мая 2006 г. отвечающего требованиям ЕСКД и представляется в форме рукописи или отпечатана на листах формата А4.

Структурными элементами выпускной квалификационной работы (дипломный проект) являются:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- содержание;
- введение;
- технико-экономическое обоснование проекта;
- технологическая часть;
- архитектурно-строительная часть;
- автоматизация технологических процессов;
- безопасность проекта;
- экономический раздел;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения.

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 50 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297x210 мм).

Графическая часть дипломных работ и проектов выполняется на листах формата А1. Не менее 75 % графической части проектов составляют чертежи.

Альтернативной формой публичного представления и защиты ВКР является презентация с использованием компьютерного сопровождения в приложении Power Point из пакета прикладных программ Microsoft Office.

Во всех случаях при выполнении и защите ВКР выпускник показывает свое умение:

- проводить технико-экономический анализ с целью обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия;

- выбирать, рассчитывать и проектировать схемы технологических процессов и оборудования, необходимые для решения поставленных задач в соответствии с действующими технологическими инструкциями и передовым производственным опытом, с учетом наиболее полной механизации и автоматизации производства, принципов энерго- и ресурсосбережения при выполнении соответствующих экологических нормативов и требований безопасности жизнедеятельности;

- разрабатывать схему направления переработки сырья и проводить расчеты проектируемого ассортимента;

- составлять обзор научно-технической литературы и представлять результаты своей работы в виде расчетно-пояснительной записки и необходимого графического материала с соблюдением действующих стандартов на оформление научно-технической документации.

В случае выполнения и публичной защиты ВКР научно-исследовательского характера выпускник дополнительно демонстрирует умения по планированию и организации эксперимента, навыки анализа и обсуждения результатов научно-исследовательских работ, направленных на разработку новых рецептурно-компонентных решений.

2.3 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе

Реализация содержания ООП осуществляется через организацию учебного процесса.

Учебный план реализуется посредством графика учебного процесса, который в полной мере отвечает требованиям Государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки. Разработка и внедрение графика учебного процесса и учебного плана координируется методической комиссией института, отделом лицензирования и обеспечения качества образования (ОЛОКО) по направлениям подготовки, Ученым советом КрасГАУ при участии специалистов всех дисциплин и блоков, дирекции, ректората. График учебного процесса предусматривает реализацию системного подхода к подготовке специалистов, 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 (НИИ АММ) университета на каждый семестр, в соответствии с учебными планами и сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие».

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.

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

Аудиторная работа включает в себя лекционную нагрузку и закрепление знаний на лабораторных или практических занятиях. Каждая дисциплина предусматривает аттестацию в виде 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 современного специалиста высшей квалификации.

Содержание самостоятельной работы студентов отражено в учебно-методических комплексах дисциплин. 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; итоговый контроль, самоконтроль. В качестве методов контроля выступают: устный контроль, письменный контроль, тестовый контроль.

Рабочим учебным планом по специальности 260204 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.

Соотношение лекционных и практических занятий позволяет обеспечить качественную подготовку специалиста. Для контроля качества подготовки используется способ оценки: промежуточная аттестация.

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 5-ого семестра, и предназначены для расширения мировоззрения и обеспечения соответствия качества знаний выпускника квалификационным требованиям государственного стандарта.

Для детализированного изучения и закрепления материала с учетом выбранной специализации, сбора необходимых производственно-технических материалов для выполнения дипломного проекта, быстрой

адаптации к производственным условиям студенты распределяются для прохождения преддипломной практики.

Неотъемлемой и существенной частью ООП по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 видов практик (таблица 3, Приложение):

- 2 курс – учебная практика (продолжительность – 4 недели);
- 3 курс – производственная практика (продолжительность – 4 недели);
- 4 курс – производственная практика (продолжительность – 5 недель);
- 5 курс – преддипломная практика (продолжительность – 4 недели).

Организация и проведение практик студентов осуществлялись в 2010-2014 г.г. в соответствии с требованиями Положения университета «Управления процессом организации практик».

Практическое обучение студентов ведется в соответствии с учебным рабочим планом, учебно-методическими материалами, рабочими программами, разработанными преподавателями кафедры. Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (3-18, 3-01), оснащенные современным лабораторным оборудованием.

В целях совершенствования организации производственных практик решаются вопросы по укрупнению баз с последующим заключением долгосрочных договоров на проведение практик.

Практики организованы в 21 промышленных предприятий, с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ООО «Красноярский водочный завод», филиал ОАО «Байкалфарм» г.Канск, ООО «Альпина», респ.Хакасия, ООО «Наше пиво», г.Красноярск, ДООО «Пиво Сибири», г.Шарыпово, ООО «Воды Сибири», г.Красноярск, ООО «Визит-М», г.Зеленогорск, ООО «Эммер», г.Красноярск, ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра» г.Красноярск, ОАО «Минал», г.Минусинск) и др.

Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой, и подведению итогов практики, смотры-конкурсы лучших отчетов.

По итогам защиты практик выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

2.4 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:

1. Стимулирование учебной активности студентов.
2. Максимальная активизация творческой работы преподавателей и студентов.
3. Совершенствование и развитие у студентов навыков самостоятельной работы.
4. Более полная реализация индивидуальных способностей студентов.
5. 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 (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, видеофильмов. Результаты итоговых аттестационных испытаний свидетельствуют о достаточно высоком уровне знаний студентов по специальности, наличии прочно сформированных знаний, умения и навыков

В целях поддержания профессионального уровня персонала предприятий-партнеров кафедры ТОБ и ПП регулярно участвует в мероприятиях университета по переподготовке и семинарах через ИПК, научное консультирование, выполнение совместных НИР. 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. Невзоров В.Н. входит в состав редакционно-издательских советов междисциплинарных и отраслевых изданий «Вестник КрасГАУ»).

Система качества подготовки выпускников университета в целом и в рамках ООП по специальности «Технология бродильных производств и виноделие» включает оценку уровня требований при приеме студентов, эффективность системы контроля текущих аттестаций, оценку качества подготовки выпускников.

2.4.1 Уровень требований при приеме

Прием студентов осуществляется в строгом соответствии с Порядком приема в государственные образовательные учреждения высшего профессионального образования (высшие учебные заведения) Российской Федерации, утверждаемым ежегодно приказом Министерства 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, прием на специальность осуществлялся по очной и заочной формам обучения по следующим направлениям:

- на бюджетной основе (в том числе по целевой контрактной подготовке (ЦКП));

- на коммерческой основе (с полным возмещением затрат на обучение).

Прием в университет на первый курс для обучения по программе подготовки специалистов проводился по результатам единого государственного экзамена (далее ЕГЭ) по общеобразовательным предметам или по предметам, соответствующим профилю специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие».

В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитывались результаты ЕГЭ.

Для поступающих на места с нормативным сроком подготовки, финансируемые из средств федерального бюджета и на дополнительные места с оплатой стоимости обучения, зачисление проводилось на основании ЕГЭ по общеобразовательным предметам: русский язык, математика, физика.

Прием студентов на 1 курс осуществлялся по результатам ЕГЭ. Конкурс по заявлениям и при зачислении составил по очной форме 1,4 чел., по заочной форме 1,6 чел. (2010 г.).

С 2011 года прием студентов на специальность 260204 не ведется.

2.4.2 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 и Уставом.

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписанием экзаменов и зачетов и рабочими программами дисциплин, составленными в соответствии с требованиями ГОС ВПО по специальности 260204 – Технология бродильных производств и виноделия.

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260204 охвачены студенты с 1 по 5 курс очной формы обучения.

2.4.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

В рамках подготовки государственной аккредитации в сентябре 2014 г. проведена выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам

федерального компонента циклов ОПД и СД (таблица 4 - 6, Приложение). Мониторинг качества подготовки по дисциплинам циклов ГСЭ и ЕН ежегодно осуществлялся посредством участия в проекте «Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО).

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260204, по 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 примерным программам учебных дисциплин и ГОС ВПО.

По части дисциплин циклов ГСЭ, ЕН, ОПД специальности 260204 имеются разработанные и утвержденные научно-методическим советом КрасГАУ, аттестационно - педагогические измерительные материалы (АПИМ).

В Интернет-экзаменах КрасГАУ участвует с 2008 г. Качественным показателем выполнения требований ГОС ВПО принят процент студентов, освоивших все дидактические единицы (ДЕ) дисциплины. Критериальное значение показателя выполнения требований ГОС ВПО по качеству знаний должно быть не менее 60 %.

По дисциплинам циклов ГСЭ, ЕН и ОПД проводились интернет-экзамены.

В цикле ЕН – по дисциплине Русский язык и культура речи, ОПД – по дисциплине (Информатика).

Результаты оценки контроля знаний студентов по циклам специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» показали достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- ГСЭ – 100 %;
- ОПД – 100 %;

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

- цикл ЕН – 100 %;
 - цикл ОПД – 100 %;
- Всего - 100 %.

Посещаемость (в среднем) студентов по всем тестируемым дисциплинам составила более 80 %, при этом следует отметить посещаемость специальных дисциплин 99 – 100 %.

Процент аттестации по специальности 260204 за 2013-14 уч. гг. составил 77 % .

2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие», защиты выпускных квалификационных работ.

Определяющими при оценке качества подготовки являются результаты итоговой аттестации выпускников (таблица 7, Приложение).

Государственный экзамен по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» проводится по разработанным на кафедре комплексным экзаменационным билетам, содержащим три вопроса по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации.

Председатель ГЭК (ГАК) утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК (ГАК) по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

Формирование состава ГЭК (ГАК) обеспечивается высокопрофессиональными кадрами: специалистами, квалификация которых соответствует выпускаемой специальности; профессорско-преподавательским составом кафедры "ТОБ и ПП", а также смежных кафедр университета.

Возглавлял работу ГЭК (ГАК) по специальности 260204 в период с 2010 г. (председатель комиссии) к.т.н., генеральный директор ассоциации «Азия Синтез» г. Красноярск Воронин С.М., с 2011 по 2012 гг. (председатель комиссии) генеральный директор ООО «КВЗ» Медведева З.И., с 2013 г. (председатель комиссии) д.ф.-м.н. проф., зав. каф. производственных и социальных технологий СФУ Кирко В.И., с 2014 г. (председатель комиссии) генеральный директор ООО «КВЗ» Медведева З.И.

В 2014 г. в состав членов ГЭК привлечен специалист из числа руководителей и работников производства, имеющий большой опыт практической работы в отрасли:

* Попова А. С. (член ГЭК) – технолог ООО «Эммер», представитель работодателя.

Сравнительный анализ отчетов ГЭК (ГАК) за последние пять лет свидетельствует о росте уровня, актуальности и качества ДП. Они содержат замечания, конкретную характеристику качества и количества защит, отмечают лучшие работы.

Пожелания и замечания ГЭК (ГАК) лежат в основе совершенствования дипломного и курсового проектирования, учебного процесса в целом путем реализации конкретных мероприятий, обсужденных и принятых решениями заседаний директората.

Руководителями дипломного проекта являются преподаватели, имеющие ученую степень доктора или кандидата наук, ст. преподаватели, а

также ассистенты по согласованию с заведующего кафедрой.

Все выпускные квалификационные работы подвергаются рецензированию, при этом 50 % из них - внешнему.

В качестве внешних рецензентов выступают специалисты СибГТУ:

- начальник цеха, ООО Красноярского водочного завода - Макаренко Л.Н.;

- Петрова Т.П. заведующая лабораторией, ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра»;

- к.т.н., доцент кафедры ХТД и БТ – Еременко О.Н.;

- к.т.н., доцент кафедры ХТД и БТ – Почекутов И.С.

- к.т.н., доцент кафедры ХТД и БТ – Демиденко Н.Ю.

В качестве внутренних рецензентов - ведущие ученые и специалисты смежных кафедр вуза:

- д.т.н., профессор, зав. кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств - Типсина Н.Н.;

- д.б.н., профессор, зав. кафедрой Технология консервирования и оборудования пищевых производств – Машанов А.И.

Результаты работы ГЭК (ГАК) по специальности 260204 «Технология броидильных производств и виноделие» представлены в таблице 7, Приложение.

Кафедра поддерживает постоянные контакты с предприятиями, заинтересованными в привлечении молодых специалистов, ежегодно проводятся встречи работодателей и выпускников на защитах дипломных проектов. Выпускники активно самосовершенствуются на предприятиях, повышают свою квалификацию и осуществляют профессиональный рост.

Лучшие выпускники – база для формирования контингента аспирантов.

Востребованность выпускников специальности 260204- «Технология броидильных производств и виноделие»

По данным о трудоустройстве выпускников за 2010-2014 гг. в среднем свыше 80 % работают по специальности.

Высокая доля выпускников кафедры ТОБ и ПП осуществляет трудовую деятельность по полученной специальности. Высокий спрос на специалистов в области производства безалкогольной и алкогольной продукции позволяет выпускникам данной специальности получить работу после выпуска.

Также необходимо заметить, что в последние годы процент трудоустроившихся по специальности выпускников увеличился. Это связано в первую очередь с тем, что была расширена база практик студентов, которая в настоящий момент охватывает предприятия не только Красноярского края, но также и близлежащих регионов. Студенты-практиканты показывают

высокий уровень профессиональных навыков и умений, что способствует тому, что после прохождения практики большинство студентов остается на предприятиях с последующим трудоустройством. Данный факт способствует популяризации специальности.

2.5 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 8, Приложение).

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

Цикл дисциплин	Число ППС, привлекаемых к преподаванию (физ. лиц)			Процент ППС* с учеными степенями и (или) званиями	Процент докторов наук*
	Всего	Всего с учеными степенями и (или) званиями	Докторов наук		
ГСЭ	16	10	-	63	-
ЕН	10	8	1	80	12,5
ОПД	17	11	1	65	9
СД	6	5	-	83	-
ГИА	8	4	2	50	50
В целом по образовательной программе:	57	43	4	75	9,3

Кадровый состав выпускающей кафедры представлен в таблице 9, Приложение.

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

2. Доля преподавателей, защитивших за последние 5 лет кандидатские диссертации - 29 %. Плынская Ж.А., Федюлин А.А. В настоящее время 2 кандидатских диссертации представлены к защите Тепляшин В.Н., Ярум А.И.

3. Доля преподавателей, прошедших ПК (по годам за последние 5 лет): 2012 – 37,5 %, 2013 – 33,3 %, 2014 – 66,7 %.

4. Базовое образование имеют 74 % преподавателей.

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

2.6 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

2.6.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно- методической литературой

Специальность 260204 обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Для всех дисциплин, предусмотренных учебным планом специальности, 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 специальности, составляет 7089 единиц, методической – 604. Из этого количества более 60 % не старше 5 лет. Степень новизны учебной литературы по циклам составляет (в %): ГСЭ – 92,09; ЕН – 89,65; ОПД – 92,73; СД – 78,13; факультативные дисциплины - 60 (с учетом ее устареваемости для естественнонаучных, математических и общепрофессиональных дисциплин – 10 лет, обще-гуманитарных, социально-экономических и специальных дисциплин – 5 лет). Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями.

Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки специалистов и требованиям ГОС ВПО, включающими научные журналы.

Справочно-библиографическая литература представлена универсальными и отраслевыми энциклопедиями в количестве, отраслевыми справочниками и словарями в количестве.

Все блоки дисциплин в достаточной степени оснащены программно-информационным обеспечением. Свободный доступ в Интернет открывает неограниченные возможности поиска и использования практически любой литературы. Студенты и сотрудники кафедры 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.10, Приложение) 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.

Электронные библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование	Срок
1	Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)	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)	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»	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	http://polpred.com/	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/27 13 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	http://www.cnshb.ru/	Государственное 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	http://eLIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	http://www.eduvideo.ru/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	http://student	ООО «Политехресурс» договор	заключается

		library.ru/	№53SL/102014	
9.	ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru»	http://ibooks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

2.6.2. Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

Коллектив кафедры ТОб и ПП - издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, курсовое и дипломное проектирование, практику. В большинстве случаев срок морального износа ограничивается пятью годами, по содержанию и научно-методическому уровню издания отвечают требованиям к подготовке специалиста.

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 научно-методическим советом университета.

Кафедра активно ведет издательскую деятельность. За отчетный период сотрудниками кафедры опубликованы: монографий – 5 шт.; учебников и учебных пособий, преимущественно имеющих гриф СибРУМЦ– 2 шт.; методических указаний – 14 шт.

Перечень монографий, учебников, учебных пособий, изданных за 5 лет, представлен в таблицах 11, 12, Приложение.

Перечень методических указаний, изданных за 5 лет, представлен в таблице 13, Приложение.

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

Для методического обеспечения учебной, производственных и преддипломной практик разработана сквозная программа практики.

2.6.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

За 2013 год улучшилось информационное обеспечение, поскольку получен широкий доступ в Интернет с персональных компьютеров.

Помимо оригинального программного обеспечения, в учебном процессе реализуются стандартные пакеты компьютерных программ: Microsoft Office 2008; АBBYY FineReader 9.0, 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>
- Электронная библиотека Санкт-Петербургского государственного политехнического университета <http://www.unilib.neva.ru>

База данных учебно-методических комплексов дисциплин (УМКД) по дисциплинам учебного плана в электронном виде доступна в УИКБ КрасГАУ. Все УМКД, представленные в базе данных, являются авторскими разработками сотрудников кафедры.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям 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 ГОС ВПО соответствует действующему расписанию занятий в вузе. Последовательность изучения дисциплин логична и соответствует учебному плану и расписанию.

Объем практик соответствует учебному плану по ГОС ВПО. Цели практик соответствуют общим целям образовательной программы и квалификационным требованиям к специалисту. Базами практик являются крупные современные промышленные предприятия различных форм собственности.

Прием студентов осуществляется в строгом соответствии с Правилами приема в университет, утвержденными приказом ректора университета. В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитываются результаты ЕГЭ.

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260204, по 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 примерным программам учебных дисциплин и ГОС ВПО.

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности и защиты выпускных квалификационных работ.

Темы выпускных квалификационных работ полностью соответствуют специальности подготовки инженера по основной образовательной программе 260204 «Технология бродильных производств и виноделие».

Востребованность выпускников по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» полностью отвечает аккредитационным и лицензионным требованиям.

По кафедре технология, оборудование бродильных и пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с остепененностью – более 70 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса в целом хорошее. Учебники и учебные пособия, изданные с участием сотрудников кафедры, используются по дисциплинам циклов ОПД и СД.

Образовательный процесс обеспечен библиотечно-информационными ресурсами и средствами, позволяющих получать дистанционное обучение.

Комиссия рекомендует:

- продолжить оснащение учебно-лабораторных помещений современными информационно-техническими средствами обучения;

- в части организации производственных практик увеличить число предприятий с заключением долгосрочных договоров на прохождение практики; в т.ч. с предприятиями стран СНГ, за рубежом, что является актуальным в связи с вступлением страны в ВТО

- выполнять ВКР научного характера;

- активно сотрудничать с предприятиями отрасли, кадровыми агентствами, службой занятости в целях трудоустройства выпускников: проводить регулярный мониторинг занятости выпускников, вести базу данных по заявкам предприятий на специалистов.

- Разработка методических указаний для выполнения СРС. Создание электронных учебников по дисциплинам кафедры.

- Расширение электронных библиотечно-информационных ресурсов, научно-исследовательской и научно-методической деятельности.

3. Научно-исследовательская деятельность

В течение 2010-2014 гг. преподаватели выпускающей кафедры принимали участие в научно-исследовательской деятельности кафедры.

Научное направление кафедры ТОО и ПП «Совершенствование технологических процессов бродильных производств с использованием физико-химических и биохимических методов воздействия и нетрадиционного сырья».

Ведется работа по теме хоздоговора «Оптимизация МТП агрофирмы» (руководитель проф. Невзоров В.Н.) в объеме 50,0 тыс. р. (таблица 14, Приложение).

Студенты совместно с преподавателями кафедры принимают участие в конференциях различного уровня с международным, региональным, всероссийским опубликованием статей и тезисов (таблица 15, Приложение).

Преподаватели выпускающей кафедры имеют высокую публикационную активность. При этом научные публикации ППС имеют высокие показатели цитируемости и могут использоваться аспирантами для обогащения знаний в исследуемых областях (таблица 16, Приложение).

Преподавателями кафедры написано более 20 отзывов на авторефераты кандидатских диссертаций.

Проявившие себя в области НИР студенты участвуют в разработках технической документации на новые виды изделий, занимаются патентным поиском, оформляют заявки на патенты.

В ежегодных планах научной работы на кафедре предусматриваются мероприятия по улучшению ее организации, укреплению и развитию системы организации научно-исследовательской деятельности. Получено 18 патентов в период с 2012 по 2014 г.г. (таблица 17, Приложение).

С 2010 г. по 2012 г. на кафедре проводилась студенческая межвузовская олимпиада с названием «Биологически активные вещества растительного происхождения» (таблица 18, Приложение).

В настоящий момент на кафедре один доктор сельскохозяйственных наук – Невзоров В.Н., является членом Диссертационного совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата технических и сельскохозяйственных наук, Д 220.037.03 созданного на базе ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет».

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

- активно ведется работа по хоздоговору «Оптимизация МТП агрофирмы» (руководитель проф. Невзоров В.Н.);
- преподаватели кафедры принимают участие в конференциях различного уровня.

Комиссия отмечает следующее, что:

- кафедре необходимо полнее использовать и привлекать внебюджетные средства для проведения расширенных научно-исследовательских работ и другими кафедрами ВУЗа.

4. Материально-техническая база

В настоящее время ФГБОУ ВПО «КрасГАУ» располагает девятью учебными корпусами; студенческими общежитиями; обособленными зданиями: библиотеки, комбинатом общественного питания, учебно-производственным центром с гаражом и мастерскими, зданием учебно-спортивного комплекса коневодства с конкурным полем, зданием научно-исследовательского испытательного центра с центральной аналитической лабораторией контроля качества пищевых продуктов, изделий и материалов, производственными мастерскими «Вузмебель» и др. Учебный процесс полностью обеспечен необходимыми помещениями, которые оснащены современными техническими средствами. В учебных корпусах расположены научно-исследовательские лаборатории, учебные лаборатории, мультимедийные аудитории, учебные компьютерные классы, лекционные аудитории.

В учебных корпусах, где реализуется подготовка специалистов по специальности 260204 «Технология броидильных производств и виноделие» имеются помещения для проведения лекционных и практических (семинарных) занятий, согласно требованиям, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения (мультимедийным оборудованием и т.д.).

Для проведения лекционных занятий предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие реализацию демонстрационных опытов и тематических иллюстраций, определенных примерной программой по дисциплине.

Помещения для проведения лабораторных практикумов укомплектованы специальной учебно-лабораторной мебелью, лабораторным оборудованием, лабораторными стендами, специализированными измерительными средствами.

Для проведения занятий по иностранному языку аудитория укомплектована лингафонным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к Internet.

Сведения о состоянии материально-технической и учебно-лабораторной базы по специальности 260204 представлены в таблице 19, Приложение.

С целью организации питания обучающихся и работников университета в 1990 г. на базе столовой «Нива» был создан самостоятельный хозрасчетный вузовский комбинат питания.

Сейчас комбинат питания состоит из 3 столовых и 8 буфетов расположенных в учебных корпусах.

Студенческие общежития объединены в студенческий городок, входящий в состав ФГБОУ ВПО КрасГАУ в качестве структурного подразделения Административно-правового управления. Студенческий городок включает в себя 7 общежитий.

Студенческие общежития предоставляются временно и предназначены для размещения иногородних студентов, абитуриентов, приехавших из других

населенных пунктов и нуждающихся в жилье. Общежития оборудованы необходимым инвентарем, имеются кабинеты для студенческого совета, спортивные залы, имеется доступ к сети Internet. Студенты, обучающиеся по данной специальности, в основном проживают в общежитии № 3.

Медицинское обслуживание обучающихся и работников КрасГАУ проводит муниципальное бюджетное учреждение здравоохранения «Городская поликлиника № 4». Согласно договору муниципальное бюджетное учреждение здравоохранения «Городская поликлиника № 4» обеспечивает своевременное предоставление пациентам медицинских услуг в соответствии с действующим законодательством РФ, в том числе проведение осмотров, вакцинацию, профилактику заболеваний.

В распоряжении кафедры технологии, оборудования бродильных и пищевых производств имеются, количество:

- лаборатории 2;
- лекционные аудитории 6;
- научно-исследовательская лаборатория 2;
- аудитория курсового и дипломного проектирования 1.

Кафедра оснащена современными техническими средствами (компьютеры, мультимедиа), экспериментальным оборудованием.

Общее количество компьютеров на кафедре - 3 шт, подключенных к сети INTERNET - 2 шт. Число классов, оборудованных мультимедиапроекторами-1.

В период с 2010 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. В приложении представлена таблица 19 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:

Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технология, оборудование бродильных и пищевых производств соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки инженеров по специальности «Технология бродильных производств и виноделие».

5 Международная деятельность

Основным назначением процесса международной деятельности института является деятельность, направленная на повышение конкурентоспособности на международном рынке научных и образовательных услуг, повышение конкурентоспособности выпускников, международное признание

дипломов, обеспечение академической мобильности студентов, аспирантов, магистрантов и преподавателей. Институт успешно сотрудничает с зарубежными ВУЗами и организациями таких стран, как Монголия, КНР, Сербия, Киргизия.

Ежегодно КрасГАУ проводит на своей базе крупные международные мероприятия, самые значительные из них:

1. Международная заочная конференция по проблемам агропромышленного комплекса,(on-line).

2. Международная конференция молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки».

3. Международная научно-практическая конференция «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы».

4. Студенческая научная конференция с международным участием «Студенческая наука - взгляд в будущее».

Формами международного сотрудничества являются: подготовка специалистов с высшим профессиональным образованием по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» для зарубежных стран (Узбекистан), 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 специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» при информационной поддержке и содействии со стороны отдела международных связей.

На 2010 учебный год контингент иностранных студентов по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» включает преимущественно представителей стран Ближнего зарубежья (1 чел) и одного представителя Узбекистана:

Ф.И.О. иностранных студентов	Год рождения	Страна	Группа/курс
Которинская Софья Александровна	1990	р. Узбекистан, Навоийская обл, г Зарафшан	2

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

Исходя из приведенных показателей, следует отметить положительную динамику в развитии международной деятельности кафедры, возросшую активность ППС 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.

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 4-м - 5-м курсе под влиянием производственной практики и все большей ориентации студентов на «послевузовскую жизнь» у них начинает складываться собственно профессиональная идентичность. Завершающий этап обучения направлен на освоение выбранной специализации. 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 производителями. Для этих целей на кураторские часы приглашаются специалисты отрасли. Также кураторами организуется посещение выставок по специальности, 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 обучающихся в проектную профессиональную деятельность;

- вовлечение студентов в работу спортивных секций;

- участие в волонтерских акциях по экологической очистке лесных массивов водоёмов г. Красноярск «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 Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации

По результатам предыдущей аттестации замечаний не выявлено.

Заключение и выводы

Основные данные по потенциалу специальности и показатели работы кафедры Технология, оборудование бродильных и пищевых производств по подготовке специалистов за пять лет представлены в таблице 20, Приложение.

В результате проведенного самообследования специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» комиссия отмечает следующее.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения:

1. Структура подготовки специалистов соответствует лицензии, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки от 17.11.2011 серия ААА № 002269, рег. № 2167. Специальность аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 13.02.2012 г. серия ВВ № 001588, рег. № 1571).

2. Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. Содержание, объем и структура дипломного проекта определены выпускающей кафедрой на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО КрасГАУ, Государственного образовательного стандарта.

3. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 75 %). По кафедре технология, оборудование бродильных и пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с остепененностью – более 70 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

4. Специальность 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

5. Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технология, оборудование бродильных и пищевых производств соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки инженера по специальности «Технология бродильных производств и виноделие»

6. Формами международного сотрудничества являются: подготовка специалистов с высшим профессиональным образованием для зарубежных стран (Узбекистан), участие в международных конференциях по проблемам науки и образования по специальности, публикация совместных трудов за рубежом и в России.

7. Активно работает аспирантура. За отчетный период подготовлен 1 кандидат наук, и представлено к защите 2 соискателя по научной специальности 05.18.01.

В то же время в подготовке специалистов по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» есть ряд недостатков и проблем:

Активизировать работу по организации малых предприятий.

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

- содержание, уровень и качество подготовки выпускников специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

- специальность 260204 «Технология бродильных производств и виноделие» готова к процедуре внешней экспертизы при проведении повторного лицензирования и государственной аккредитации.

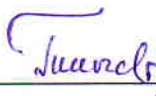
Председатель комиссии, директор института пищевых производств, д.т.н., профессор

Члены комиссии:



Величко Н.А.

Заведующий кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, д.т.н., профессор



Типсина Н.Н.

Заведующий кафедрой Технологии консервирования и оборудования пищевых производств, д.б.н., профессор



Машанов А.И.

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

Таблица 1 - Контингент обучающихся

№ п/п	Специальность		Уровни образования: степень и /или квалификация по окончании образования	Контингент по формам обучения за последние три года											
	Код	Наименование		Очная						Заочная					
				Бюджетная			Коммерч.			Бюджетная			Коммерч.		
				2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260204	Технология бродильных производств и виноделие	инженер	30	34	8	5	4	1	34	19	9	2	1	1

Таблица 1 а - Контингент обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по ООП	Специальность	Год обучения				
			2010	2011	2012	2013	2014
1	Очной форме	260204	101	73	43	34	9
2	В том числе на платной основе	260204	5	5	5	4	1
3	Количество выпускников текущего года	260204	13	11	11	25	-
4	Студенты из стран СНГ	260204	1	1	1	-	-
5	Дальнее зарубежье	260204	-	-	-	-	-
6	Отчисленные за неуспеваемость	260204	3	6	5	2	-

Таблица 2 - Выпуск специалистов

№ п/п	Направление, специальность, магистратура, программы дополнительного образования		Выпуск по формам обучения за 3 последние года											
			Очная						Заочная					
	Код	Наименование	Бюджетная			Коммерч.			Бюджетная			Коммерч.		
			2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260204	Технология бродильных производств и виноделие	11	24	-	1	2	-	13	9	20	-	4	1

Таблица 3 - Сведения о местах проведения практик

№ п.п.	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1.	Учебная Производственная, Преддипломная	Кафедра НИЛ	
2.		ООО «Красноярский водочный завод», г.Красноярск	№85/10 от 09.04.2010 на 5 лет
3.		филиал ОАО «Байкалфарм», г.Канск	№ 108/22-10 от 06.07.2010 на 5 лет
4.		ООО «Альпина», респ.Хакасия	№107/22-10 от 06.07.2010 на 5 лет
5.		ООО «Наше пиво», г.Красноярск	№109/22-10 от 06.07.2010 на 5 лет
6.		ДООО «Пиво Сибири», г.Шарыпово	№122/22-10 от 10.11.2010 на 5 лет
7.		ООО «Воды Сибири», г.Красноярск	№8/22-11 от 26.04.2011 на 5 лет
8.		ООО «Визит-М», г.Зеленогорск	№20/22-11 от 03.05.2011 на 5 лет
9.		ООО «Эммер», г.Красноярск	№27/22-11 от 18.05.2011 на 5 лет
10.		ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра» г.Красноярск	№148/22-12 от 03.07.2012 на 5 лет

Таблица 4 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Экология	5	9	9	100	-	-	6	67	3	33	-	-	100

Таблица 5 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл обще-профессиональных дисциплин)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Безопасность жизнедеятельности	5	9	8	100	3	37,5	1	12,5	4	50	-	-	100
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5	9	9	100	1	11,1	7	77,8	1	11,1	-	-	100
Пищевые и биологически активные добавки	5	9	9	100	1	11,1	7	77,8	1	11,1	-	-	100
Метрология, стандартизация и сертификация	5	9	9	100	1	11,1	6	66,7	2	22,2	-	-	100
Технологическое оборудование	5	9	9	100	1	11,1	5	55,6	3	33,3	-	-	100

Таблица 6 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл специальных дисциплин)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Технология виноделия	5	9	9	100	1	11	5	56	3	33	-	-	100

Таблица 8 - Сведения о педагогических работниках специальность

Специальность 260204 -Технология бродильных производств и виноделие

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							основное место работы, должность	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					
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине			
ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин										
<i>Федеральный компонент</i>										
1	Физкультура	Старостенко А.Г., доцент	КГПУ, учитель физкультуры	мастер спорта	55	55	55	КрасГАУ, доцент каф. Физкультуры	штатный	
2	Иностранный язык	Крылова А.А., ст.преподаватель	КГПИ, учитель иностранных языков	-	45	45	45	КрасГАУ, ст.преп. каф. Ин. языков	штатный	
3	Отечественная история	Юшкова Р.И., доцент	КГПИ, история	к.и.н., доцент	45	42	10	КрасГАУ, доцент	штатный	
4	Культурология	Стебляцова Т.Б., доцент	Кем.ГПУ	к.филос.н, доцент	54	54	7	КрасГАУ, доцент. каф. Философии	штатный	
5	Правоведение	Осипова Е.С., ст.препод	КГАУ, юрист	-	15	6	3	КрасГАУ, ст.преп.каф. Угол. права и процесса	штатный	
6	Философия	Романова Е.А., ассистент	КГАУ, юрист	-	5	5	5	КрасГАУ, ассист. каф. Философии	штатный	
7	Экономика (Эконом. теория)	Горбатовская М.П., доцент	КрасГПУ	к.э.н., доцент	47	47	47	КрасГАУ, доцент каф. Экон. теории	штатный	
<i>Национально-региональный компонент</i>										
8	Психология и педагогика	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст.преп. каф.ПП и Экол. Чел.	штатный	

9	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ст.преп. каф.ПП и Экол.Чел.	штатный
10	Социология	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
11	Политология	Шевченко В.Н., доцент	Томский ГУ, история и обществознание	к.и.н., доцент	37	37	7	КрасГАУ, доцент. каф. Истор и полит.	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Введение в специальность	Крымкова В.Г., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.т.н.	10	7	7	Крас ГАУ, каф. ТОБиПП	штатный
	История развития пищевой и перерабатывающей промыш. края	Сентябова М.В., доцент	КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политологии	штатный
13	История Сибири	Сентябова М.В., доцент	КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политологии	штатный
	История Сибирского предприн-ва		КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7		штатный
14	Культура поведения личности	Конникова Л.Ю.	КГУ, психолого-педагогический факультет	кандидат культурол.	19	19	19	КрасГАУ, доц. каф. Культур.и фил.науки	штатный
	Этика производственных отношений	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст.преп. каф.ПП и Экол.Чел.	штатный
15	Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Овсянка Л.П., доцент	КрасГАУ, Экономист по специальности «Бух. учёт, анализ и аудит»	к.э.н.	6	6	2	КрасГАУ, доцент каф. Финансы и кредит	штатный
	Социальная защита человека в рыночных условиях	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
	Инновационный менеджмент	Коновалова Е.С., ассистент	КрасГАУ, менеджмент	соискатель	2	2	0,5	КрасГАУ, каф. Международного менеджмента	штатный

<i>ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Математика	Середа В.А., доцент	КГУ, математик	к.ф.-м.н., доцент	15	12	12	КрасГАУ, доцент каф. Прикл. матем.	штатный
2	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст.преп. каф.матем.модел и информатики	штатный
3	Физика	Сакаш Г.С., доцент	КГПУ, преподаватель физики	к.ф.-м.н., доцент	40	40	40	КрасГАУ, доцент каф. Физики	штатный
4	Экология	Коротченко И. С., доцент	учитель химии и биологии	к.б.н., доцент	26	22	22	КрасГАУ, доцент каф. Экологии и естеств.	штатный
5	Неорганическая химия	Ступко Т.В., профессор	КПИ, учитель химии и биологии	д.т.н. с.н.с	31	11	11	КрасГАУ, проф. каф. Химии	штатный
6	Органическая химия	Степаненко Л.В., ст.преподаватель	СТИ, инженер-химик-технолог	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преп.каф. Химии	штатный
7	Аналитическая химия и физико-хим. методы анализа	Поддубных Л.П.	КГУ, химик	к.х.н.	29	17	17	КрасГАУ каф. Химии, доцент	штатный
8	Физическая и коллоидная химия	Дежина Г.С., доцент	СТИ, инженер-химик-технолог	к.х.н.	15	8	7	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
9	Биохимия	Смольникова Я.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
11	Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Степаненко Л.В., ст. преподаватель	СТИ, инженер-химик-технолог	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Химии	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Неорганические вещества в пищевой промышленности	Демина О.В.	СибГТУ, инженер химик-технолог	к.т.н.	31	31	31	КрасГАУ, каф. Химии	штатный

	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Начертательная геометрия Инженерная графика	Колот Е.А., ассистент	КрасИСИ, инженер-строитель	-	24	24	24	КрасГАУ, каф. Трактора и машины	штатный
2	Теоретическая механика	Паневин И.В., ст.препод	Новосибирский ГУ, прикладная математика	-	9	9	9	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
3	Соппротивление материалов	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	44	КрасГАУ, ст.преп. каф. СМиТМ	штатный
4	Детали машин и основы конструирования	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	4	КрасГАУ, ст.преп.каф. СМиТМ	штатный
5	Электротехника и электроника	Себин А.В., ассистент	СибГТУ, ФАИТ программное обеспечение средств автоматизации	-	9	9	9	КрасГАУ, ассистент каф. ТОЭ	штатный
6	Безопасность жизнедеятельности	Смирнов В.Л., доцент	КСХИ, инженер-механик	к.т.н., доцент	31	31	5	КрасГАУ, каф. БЖД	штатный
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ с.х.	к.х.н., профессор	48	48	8	КрасГАУ, проф. каф. ТХиПЗ	штатный
8	Метрология, стандартизация и сертификация	Позднякова О.В., доцент	КГУ, биохимик	к.б.н., доцент	12	6	6	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
9	Теплотехника	Кузнецов А.В., доцент	КГАУ, механизация	к.т.н.	17	17	17	КрасГАУ, доцент каф.«Тракторы и автомобили»	штатный
10	Системы управления технологическим и процессами и информационные технологии	Кулундук Г.А., доцент	КСХИ, инженер-электрик	к.т.н.	15	15	2	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОЭ	штатный

11	Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л.И., доцент	СТИ, химик-технолог	к.т.н., доцент	52	52		КрасГАУ доцент	Штатный
12	Микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиПП	штатный
13	Пищевая химия	Смольникова Я.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
14	Пищевые и биологически активные добавки	Чаплыгина И.А., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.б.н.	10	7	3	Крас ГАУ, зав. каф. Тхи ПЗ, доцент	штатный
15	Введение в технологии продуктов питания	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
16	Экономика предприятия	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
18	Менеджмент и маркетинг	Бордаченко Н.С., ст. препод.	КрасГАУ, менеджмент		10	10	10	КрасГАУ, каф. Маркетинг в АПК	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
19	Объемно-планировочные решения	Скрипаченко Г.А., доцент	КГУ преподаватель биологии и химии	к.б.н., доцент	37	37	5	КрасГАУ, доцент каф.Городск.кадастра и планир.насел.мест	штатный
20	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ сельского хозяйства	к.х.н., профессор	48	48	8	КрасГАУ, профессор каф. ТХиПЗ	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
21	Научные основы производства функциональных напитков	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
	Комплексная переработка растит. сырья для получения напитков	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный

СД Цикл специальных дисциплин									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Общая технология отрасли	Крымкова В.Г., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	к.т.н.	10	7	7	Крас ГАУ, каф. ТОБиПП	штатный
2	Химия отрасли	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	8	8	8	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
3	Технология виноделия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	8	8	8	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
4	Технология пивоварения и безалкогольного производства	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
5	Технология спиртового производства и ликерных изделий	Коровина О.О., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
6	Технологическое оборудование	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиомнженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	Штатный
7	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	33	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
ДС Дисциплины по решению Совета ИАППП									
8	Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков	Шадрин И. А., доцент	КГИ, специальность экология, спец. энтомология	к.б.н., доцент	13	13	1	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	внутренний совместитель
9	Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	8	8	8	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
10	НИР по бродильным	Кожухарь Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный

	производствам и виноделию	Коровина О.О., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный
11	Итоговая государственная аттестация	Медведева З.И., ген. директор ООО «КВЗ»	Председатель ГЭК	-	6	6	6	Работодатель	совместитель
		Величко Н.А., директор ИПП, проф	Член ГЭК	д.т.н., профессор	8	8	8	КрасГАУ, директор ИПП, профессор	штатный
		Невзоров В.Н., зав. каф. ТОБиПП, проф.	Член ГЭК	д.с.-х.н., профессор	2	2	2	КрасГАУ, зав. каф ТОБиПП, проф	штатный
		Ченцова Л.И., доцент	Член ГЭК	к.х.н., доцент	10	10	10	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
		Скрипаченко Г.А., доцент	Член ГЭК	к.б.н., доцент	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф.Городск.кадастра и планир.насел .мест	штатный
		Смирнов В.Л., доцент	Член ГЭК	к.т.н., доцент	1	1	1	КрасГАУ, каф. БЖД	штатный
		Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Член ГЭК	-	10	10	10	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
		Мяделец О.И., ассистент	Секретарь ГЭК	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный

Всего преподавателей, привлекаемых к преподаванию: 57

Из них: с учеными степенями: 75 %
доктора наук: 9,3 %

Таблица 9 - Кадровый состав выпускающей кафедры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил	Специальность по диплому*	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно-педагогической работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки) почасовая оплата)
						всего	в т.ч. педагогический		
1	Невзоров Виктор Николаевич	Зав.каф., проф.	СибГТУ	инженер	Д.с-х.н, профессор	40	27	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, заведующий кафедрой	Штатный, 1,5 ставки
2	Самойлов Владимир Александрович	доцент	Красн.политех.ин-т	радиоинженер	К.т.н, доцент	30	30	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,5 ставки
3	Ченцова Лилия Ивановна	доцент	СибГТУ	Инженер-технолог	К.х.н, доцент	46	43	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,25 ставки
4	Плынская Жанна Александровна	доцент	СибГТУ	Инженер-технолог	К.т.н,	11	6	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,5 ставки
5	Крымкова Вероника Геннадьевна	доцент	КрасГАУ	Магистр-инженер «Продукты питания из растительного сырья»	К.т.н,	10	7	КрасГАУ, и.о.начальник учебного отдела	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
6	Платонова Юлия Викторовна	доцент	КрасГАУ	Ученый агроном-эколог	К.б.н,	6	5	КрасГАУ, Начальник отдела делопроизводства Управления приемной комиссии	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
7	Шадрин Игорь Александрович	доцент	КГИ	Специальность экология, спец. энтомология	К.б.н, доцент	13	13	КрасГАУ, ИАЭТ, кафедра ЛА и А, доцент	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
8	Тепляшин Василий Николаевич	Ст.преподав.	КрасГАУ	Инженер	-	17	7	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ст.препод.	Штатный, 1,5 ставки
9	Мяделец Ольга Игоревна	ассистент	КрасГАУ	Технолог с/х производства	-	2	2	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ассистент	Штатный, 1,0 ставки
10	Коровина Оксана Олеговна	ассистент	КрасГАУ	Магистр техники и технологии	-	1	1	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ассистент	Штатный, 1,25 ставки

Таблица 10 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой

Специальность **260204 -Технология бродильных производств и виноделие**

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы			Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	автор	название, издательство	год издания	
Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин				
Физическая культура	Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие. – М.: АО Аспект Пресс, 2003			0,6
	Полиенко И. Н. Основы лыжной подготовки в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов всех специальностей нефизкультурных вузов - Красноярск : КрасГАУ, 2011			
	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	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			
	Капсаргина С.А. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2004			
	Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов: Более 10000 терминов. / Анюшкин Е.С., Долниковский В.И., Курчаева В.К., 2007			
	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			
Отечественная 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.			

	<p>Дворниченко А. Ю. Российская история с древнейших времен до падения самодержавия : учебное пособие. - М. : Весь Мир, 2010.</p> <p>Перехов Я. А. История России: IX - XXI века. От Рюрика до Пугина [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным специальностям - М. : Март ; Ростов н/Д : Март, 2007.</p> <p>Мунчаев Ш. М. История России [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Норма, 2009.</p> <p>Семеникова Л.И. Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник. – М.: КДУ, 2005</p> <p>История России: Учебник / Под ред. М.Н. Зуева. – М.: Высшая школа, 2002, 2003</p> <p>Мунчаев Ш.М. История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. / Мунчаев Ш.М., Устинов В.М., 2008</p>	
Культурология	<p>Большаков В. П. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2011.</p> <p>Викторов В. В. Культурология [Текст] : учебник по дисциплине "Культурология" блока ГСЭ Государственного образовательного стандарта- М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2010.</p> <p>Кравченко А. И. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.</p> <p>Абсалямов М. Б. Культурология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.</p> <p>Кармин, А. С. Культурология: учебник для студентов вузов - СПб. : Лань : Планета музыки, 2009.</p> <p>Дианова В. М. Культурология [Текст] : учебник - М. : Юрайт : Высшее образование, 2009.</p> <p>Никитич Л. А. Культурология [Текст] : теория, философия, история культуры : учебник - М. : ЮНИТИ, 2009.</p> <p>Айсина Ф. О. Культурология [Текст] : история мировой культуры : учебник для студентов вузов - М. : ЮНИТИ, 2008.</p> <p>Культурология. История мировой культуры. Хрестоматия. 2-е изд., стереотип. Учеб. пособие. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1269 / Под ред. А.Н. Марковой, 2008</p> <p>Золкин А.Л., Культурология. 2-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1289 / Золкин А.Л., 2009</p> <p>Культурология. История мировой культуры. 2-е изд., стереотип. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1277 / Под ред. Н.О. Воскресенской, 2008</p> <p>Никитич Л.А., Культурология. Теория, философия, история культуры. Учебник. Гриф МО РФ. (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 26 / Никитич Л.А., 2009</p> <p>Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008</p> <p>Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008</p> <p>Солонин Ю.Н., Культурология: Учебник для вузов. / Солонин Ю.Н., Каган М.С., ред., 2009</p> <p>Кармин, А. Культурология / А.Кармин, Е.Новикова, 2008</p>	0,7
Правоведение	<p>Алексеев В. А. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / [и др.]. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2010.</p> <p>И. П. Окулич Правоведение [Текст] : учебное пособие - Челябинск : РЕКПОЛ, 2007</p>	0,8

	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	
	Сорокина Ю.В., Введение в философию права: Курс лекций - ("Курс лекций для студентов юридических вузов и факультетов") / Сорокина Ю.В., 2008	
Философия	Миронов В. В. Философия [Текст] : учебник. - М. : Проспект, 2011.	0,6
	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	
	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. № 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.	
	Океанова 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	
	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	
Агапова Т.А. Макроэкономика: учебник, 3-изд., - М.: изд-во Дело и сервис, 2000		
Психология и педагогика	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Комплект] : учебник : в 2 частях - Красноярск : КрасГАУ, 2010	0,6
	Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - СПб. : Питер, 2009	
	Плацинская 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 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.	
	Русский язык и культура речи: Учебник / Под ред. В.И. Максимова. – М.: Гардарики, 2004	
	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	
Социология	Шарыпова В. А. Социология [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки - Красноярск : [КрасГАУ], 2010.	0,9
	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	
	Кравченко А.И. Социология: Учебник. – М.: Проспект, 2004	
	Лавриненко В.Н., Социология. Учебник для вузов.Изд.3 / Лавриненко В.Н., 2009	
Политология	Реут Г. А. Политология : учебное пособие для подготовки бакалавров- Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,5
	Козырев Г. И. Политология : учебное пособие для студентов вузов /. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. -	
	Мельвиль А. Ю. Политология [Электронный ресурс] : электронный учебник - Москва : КноРус, 2010.	
	Гаджиев К. С. Политология [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Высшее образование, 2009.	
	Мухаев Р. Т. Политология [Текст] : учебник /. - Москва : Проспект, 2009	
	Ачкасов В. А. Политология [Текст] : учебник / [и др.] ; под ред. В. А. Ачкасова, В. А. Гуторова. - М. : Высшее образование, 2009.	
	Мухаев Р. Т. Политология : [учебник для студентов высших учебных заведений]. - М. : Юнити-Дана, 2009	
	Ирхин Ю. В. Политология [Текст] : учебник - М. : Экзамен, 2006	
Мухаев Р.Т., Политология. 3-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 829 / Мухаев Р.Т., 2009		
Введение в специальность	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	
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
	Донченко Л.В. и др. История основных пищевых продуктов. М. ДеЛи принт Гриф,2002	
История Сибири	Олех Л. Г. История Сибири [Текст] : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс ; Новосибирск : Сибирское соглашение, 2005.	0,5
	Быконя, Г.В. Красноярск: Этапы исторического пути/, Красноярск:Буква, 2003	
	Бизнес-портрет региона. Красноярский край. – М:Колос, 2003	
	Гонина Н.В. Курс лекций по истории Сибири XVI-XX вв.: учеб пособие –Красноярск: КрасГАУ, 2007	
История сибирского предпринимательства	Сметанин С.И. История предпринимательства в России (курс лекций). – М.:Полиотик Логос Гриф, 2004	0,5
Этика производственных отношений	Этика. Учебник – М.: Гардарики Гриф, 2004	0,5
	Данильченко И. Ю. Этика производственных отношений [Text] : - Красноярск : КрасГАУ, 2003.	
Проблемы денег и денежных	Колпакова Г. М. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебное - Москва : Юрайт, 2012. -	0,5

обращений в современной России	Байдукова Н. В. Финансы и кредит [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012.	
	Романовского М. В. Финансы [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012.	
	Белов А. В. Финансы и кредит [Текст] : структура финансов рыночной экономики : курс лекций : учебное пособие- М. : Форум, 2011.	
	Климович В. П. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебник - М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010.	
	Финансы. Денежное обращение. Кредит: Учебник для вузов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2001	
	Колпакова, Г. М. Финансы. Денежное обращение. Кредит : Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2003	
	Самсонов Н. Ф. Финансы, денежное обращение и кредит. – М.: ИНОФРАМ, 2004	
Социальная защита человека в рыночных условиях	Под ред. Кукушкина В. С. Социальная защита населения: Опыт организационно-административной работы / М.: Инфра-М, 2009	0,6
	Аверин А. Н., Социальная защита отдельных категорий населения: учебное пособие / М.: Инфра-М, 2009	
	Шишкин С. В., Экономика социальной сферы: учебное пособие, ГУ ВШЭ, 2003	
	Пантелеева Т. С., Экономические основы социальной работы, ВЛАДОС, 1999	
	Киян Т. В., Экономическая теория. Микроэкономика: учебное пособие / КрасГАУ, 2004	
	Лемешевский И. М., Микроэкономика (экономическая теория): Учебное пособие / Мн: ФУАинформ, 2003	
	Рынок труда: Учебник / М.: Экзамен, 2000	
	Селищев А. С., Микроэкономика. Анализ рынка. Теория цены. Рынок и общество: Учебник / СПб.: Питер, 2002	
	Трудовое право России: Учебник / М.: Юристъ, 2002	
Инновационный менеджмент	Под ред. Стремouxова А. В. Практикум по праву социального обеспечения. – М.: ПолиграфЦентр, 2004	0,5
	О. В. Зинина Инновационный менеджмент [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Ильенкова С. Д. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник - М. : Юнити-Дана, 2008.	
	Фатхутдинов, Р. А. Инновационный менеджмент [Текст] - СПб. : Питер, 2008.	
	Ермасов С. В. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для вузов - М. : Высшее образование, 2007.	
Под ред. Р. Н. Минниханова. Инновационный менеджмент в АПК: Учеб. пособие. У/Ф. М.: МСХА, 2003		
Ермасов С. В. Инновационный менеджмент: Учебник. – М., 2007		
Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин		
Математика	Е. С. Кундышева Математика [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К, 2011.	0,9
	Антонов В. И. Математика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Гаврилов В. И. Математический анализ : учебное пособие- М. : Академия, 2013.	
	Шипачев В. С. Задачник по высшей математике. (Учебное пособие для вузов. Изд-во "Высшая школа") Изд. 9-е, стереотипное, 2009	
	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие. 3-е издание. – М.: Наука, 2009	
В. С. Шипачев. Высшая математика. М.: ВШ, 2007.		
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 технических с пециальностей] - Кемерово : Кузбас. гос. техн. ун-т, 2010.	
	Зеленков П. В. Информатика [Текст] : учебное пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Симонович С.В. Информатика [Текст] : базовый курс : [учебное пособие] - СПб. : Питер, 2009.	
	Акулов О. А. Информатика [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Омега-Л, 2009.	
	Информатика : учебное пособие. Красноярск: [КрасГАУ], 2009	
	Христинич Е. В., Христинич Р. М. Информатика: курс лекций, 2008	
Физика	Федосеев В. Б. Физика [Текст] : учебник для студентов вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009	0,8
	Сакаш Г. С. Физика [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	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.	
	Демидченко В. И. Физика [Текст] : [учебник] - Ростов н/Д : Феникс, 2008.	
	Федосеев В.Б. Физика:учеб. для вузов. – М.: Высш.шк., 2009	
	Серюкова И.В., Дубич В.В., Москалев А.К. Физика. Пособие для самостоятельной работы студентов ЭТФ, 2005	
	Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика : лабораторный практикум. Красноярск: [КрасГАУ],2009	
	Мисюль С.В., Смолин Р.П. Введение в лабораторный практикум. КрасГАУ, 2006	
	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	
	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	
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		
Экология	Трухницкая С. М. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,6
	Новикова В. Б. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Марфенин Н. Н. Экология : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2012.	
	Вышегородцева И. С. Экология [Комплект] : методические указания к лабораторным и практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
Неорганическая химия	Ступко Т. В. Неорганическая химия [Комплект] : методические указания - Красноярск : [б. и.], 2010	0,8
	Егоров В. В. Неорганическая химия [Текст] : биогенные и абиогенные элементы : учебное пособие для студентов вузов - СПб. : Лань, 2009.	

	Хаханина Т. И. Неорганическая химия [Текст] : учебное пособие - М. : Высшее образование, 2008.	
	Коровин Н.В. Химия - М.: Высш. Школа, 2006	
	Князев Д.А. Неорганическая химия. – М.: Дрофа, 2005	
	Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006	
	Хаханина Т.И., Неорганическая химия: Учеб. пособие для вузов. (Основы наук) / Хаханина Т.И., Никитина Н.Г., Гребенькова В.И. , 2008	
	Хомченко Г.П., Неорганическая химия / Хомченко Г.П., 2008	
Органическая химия	Шабаров Ю. С. Органическая химия [Текст] : учебник - Санкт-Петербург : Лань, 2011	0,5
	Грандберг И. И. Органическая химия [Текст] : учебник - М. : Дрофа, 2009.	
	Врублевская И. Н. Органическая химия [Комплект] : лабораторный практикум. - Красноярск : [б. и.], 2008	
	Голоунин А. В. Органическая химия [Комплект] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2005.	
	Голоунин А. В. Органическая химия [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2005.	
Голоунин А.В. Органическая химия, .Курс лекций, Красноярск: КрасГАУ, 2005		
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Поддубных Л. П. Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	0,5
	Поддубных Л. П. Аналитическая химия [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Тикунова И. В. Практикум по аналитической химии и физико-химическим методам анализа [Текст. - М. : Высшая школа, 2006.	
	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	
	Цитович И.К. Курс аналитической химии. – М.: Высшая школа, 2004	
Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006		
Физическая и коллоидная химия	Дежина Г. С. Физическая и коллоидная химия. Электрохимия [Текст] : методические указания- Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,7
	Горбунцова С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст] : учебное пособие - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2010.	
	Белик В. В. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник - Москва : Академия, 2008	
	Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов. М.:ПолиграфЦентр, 2005	
	Оффан К. Б., УМКД, Красноярск, КрасГАУ 2007	
	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		
Физическая и коллоидная химия	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	
	Щербаков В.Г. и др. Биохимия Сиб: ГИОРД гриф, 2003	
Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Стутко О. В. Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2010	0,5
	Антипова Л.В., Безрядин Н.Н., Титов С.А. и др. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности. – М.:ПолиграфЦентр, 2006	
	Косминский, Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по теххимическому контролю производства: Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО,2001	
	Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг, 2001	
Неорганические вещества в пищевой промышленности	Смольникова Я. В. Неорганические вещества в пищевой промышленности [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2008	0,6
	Рогов Н.А.Химия пищи книга 1 – М: «Колос» Гриф, 2000	
	Скурихин И.М.Все о пище с точки зрения химика – М: Высшая школа 1991	
	Сурчутский В.П.Химия пищевых продуктов книга 1 – Красноярск: Издательство «Перспект» без грифа1997	
Сертификация систем качества	Ефимов В. В. Статистические методы в управлении качеством продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов- М. : Кнорус, 2012	0,5
	Тебекин А. В. Управление качеством [Текст] : учебник. - М. : Юрайт, 2012	
	Трушина Т.Т. Справочник. Санитарные правила торговли. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002	
Цикл обще профессиональных дисциплин		
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие- Красноярск : КрасГАУ, 2013	1,0
	А.И. Лагерь. Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ, 2008	
	Гордон В.О. и др. Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь, А.А. Мота. Основы начертательной геометрии. М.:ВШ, 2007	
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия [Текст] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практическим занятиям - Красноярск : [б. и.], 2012	
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия. Теоретические основы чертежа [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	

	<p>А.А. Чекмарев, О.В. Локтев, П.А. Числов. Задачник по начертательной геометрии. М.:ВШ, 2002, 2001</p> <p>А.А. Чекмарев, В.К. Осипо. Справочник по машиностроительному черчению. М.:ВШ, 2002</p> <p>А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006</p> <p>Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ],2009</p>	
Теоретическая механика	<p>Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010</p> <p>Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник - М. : КолосС , 2010.</p> <p>Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Text] : учебник- М. : КолосС, 2005.</p> <p>Синенко,Е.Г. Механика.Основы теории механических систем автоматизи. Красноярск,2005</p>	0,7
Сопротивление материалов	<p>Благодарева О. В. Сопротивление материалов : методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.</p> <p>Носкова О. Е. Сопротивление материалов [Kit] : методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.</p> <p>Березина Е. В. Сопротивление материалов [Текст] : учебное пособие- М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011</p> <p>Чеканов И.А. Сопротивление материалов, КрасГАУ, 2006</p> <p>Вардьян,Г.С., Атаров,Н.М., Горшков,А.А. Сопротивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М, 2003</p>	0,8
Детали машин	<p>И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.</p> <p>Детали машин [Текст] : учебник - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2010</p> <p>Роцин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.</p> <p>Чернилевский Д.В. Детали машин и основы конструирования: учебник. Мн.: Высшая школа, 2000</p> <p>Меновщиков В.А., Синенко Е.Г., Сенькин В.И. Детали машин и основы конструирования, учебное пособие. М.: Колос, 2005</p> <p>Александров М.П. Механика. Курсовое проектирование деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008</p> <p>Меновщиков В.А., Ярлыков В.М. Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2004</p> <p>Рубайлов А.В. Транспортные машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007</p>	0,5
Детали машин	<p>Меновщиков В.А. и др. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007</p> <p>Детали машин и основы конструирования : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям. М.: КолосС, 2005</p>	
Метрология, стандартизация и сертификация	<p>Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012</p> <p>Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2011</p> <p>Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие - М. : Форум : ИНФРА-М, 2010.</p>	0,6

	Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для вузов - СПб. : Питер, 2010	
	Чижикова Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие. М.: КолосС,2003	
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.: Колос , 2008	
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие]. Красноярск: [КрасГАУ],2005	
Теплотехника	Зыков С. А. Теплотехника [Комплект] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов - Красноярск : [б. и.], 2007	0,5
	Ерофеев В. Л. Теплотехника [Текст] - М. : Академкнига, 2006	
	Кузнецов А. В. Теплотехника [Комплект] : методические указания для лабораторных работ - Красноярск : [б. и.], 2005	
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
	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	

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Дели принт, 2010.	0,5
	Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / [и др.]. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007	
	Донченко Л.В. и др. Безопасность пищевых продуктов – М.: Пищепромиздат, 2007	
	Чепурной И.П. идентификация и фальсификация продовольственных товаров– М.: Пищепромиздат, 2005	
	Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок.- СПб.: РИО РД, 2004	
	Дмитириченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров - М.: Пищепромиздат, 2004	
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технологическими процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления [Текст] : учебник для студентов. - М. : КолосС, 2006.	
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов [Text] : учебник. - М. : КолосС, 2003	
	Мухин, Владимир Иванович. Исследование систем управления. Анализ и синтез систем управления : Учебник. М.: Экзамен,2003	
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	
Пищевые и биологически активные добавки	Голубев В. Н. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.	0,5
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.	
	Голубев В.Н.Пищевые и биологические добавки – М: Издательский центр «Академия» Гриф, 2003	
Введение в технологии продуктов питания	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009	0,8
	Мелькина Г. М. Введение в технологии продуктов питания [Text] : лабораторный практикум - М. : КолосС, 2007	
	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2005	
	Личко Н.М., Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС, 2008. -	

	616 с. Эрл, М. Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., 2006 Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств, 2008	
Экономика и организация производства	Волков О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций- М. : ИНФРА-М, 2012 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. : MapГ, 2004 В.М. Гальперин и др. Микроэкономика. Макроэкономика. СПб, 2006 Т.А. Агапова, С.Ф. Серегина. Макроэкономика. М.:МГУ «Дело и сервис», 1999 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	0,7
Менеджмент и маркетинг	Григорьев М. Н. Маркетинг: учебник для бакалавров : учебник для студентов вузов- М. : Юрайт, 2012 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 Незамова О.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности УМКД, 2007	0,5
Объемно-планировочные решения	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2007 Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Text] : методические указания по выполнению самостоятельной работы - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005 Гончаров,Ю.М. Основы строительного дела : Учеб.пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2002	0,5
Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - Москва : Дашков и К°, 2009 Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - М. : Дашков и К°, 2007 Хохлова А.И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006 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	0,6

	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	
	Хохлова А.И. Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
Научные основы производства функциональных напитков	Елисеев М. Н. Экспертиза качества безалкогольных напитков [Текст] : методическое руководство - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003	0,6
	Экспертиза напитков Поздняковский и др. Новос. изд-во Новосиб. ун-та, 2000	
	Экспертиза качества безалкогольных напитков, под общ.ред Красовского Н.А, 2003	
Цикл специальных дисциплин		
Общая технология отрасли	Фараджева В.Д.Общая технология бродильных производств, - М.: Колос, 2002	0,7
	Мальцев П.М. Технология бродильных производств. –М.: Пищевая промышленность, 1980. –560 с.	
	Калуянц К.А., Яровенко В.Л., Домарецкий В.А., Колчева Р.А. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. – М.: Колос, 1992. – 446 с.	
	Карпенко Д.В., Гернет М.В., Садова А.И. Лабораторный практикум по общей технологии бродильных производств. – Москва, 1997. – 66 с.	
Химия 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.	1,5
	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.	
Химия отрасли	Косюра В. Т. Основы виноделия [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с.	1,5
	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.	
	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.	
	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.	
	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.	

Технология виноделия	Плынская Ж. А. Технология виноделия [Текст] : лабораторный практикум / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Ж. А. Плынская. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 93 с.	1,3
	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.	
	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие. М.: Маркетинг, 2001	
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
	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.	
	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. - 460, [1] с.	
	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.	
	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.	
	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 - Ч. 1 : Оценка качества сырья и свежепроросшего солода для пивоваренного производства. - 2006. - 55 с.	
Технология спиртового производства и ликерных изделий	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.	1,6
	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 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.	
	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	
	Польгалина Г. В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий [Текст] / Г. В. Польгалина. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 464 с.	
Технологическое оборудование	Кретов И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий броидильной промышленности [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия малых предприятий"] / И. Т. Кретов, С. Т.	1,7

	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	
Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	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.	1,2
	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. Шайхугдинова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 111, [1] с.	
	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.	
	Гончаров Ю.М. Основы проектирования производственных зданий пищевой промышленности – Красноярск Гриф: КрасГАУ, 2004	
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 броидильных производств и виноделие" / В. Г. Тихомиров. - М. : КолосС, 2007. - 460, [1] с.	1,9
	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.	
Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков	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.	
	Кретов И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий броидильной промышленности . – М.:Колос, 2004	
	Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий. – М.: Дегиспринт, 2006	
	Ермолаева Г.А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия – СПб: «Профессия», 2004	
Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков	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.	1,8
	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. Зологина. - Красноярск : КрасГАУ, 2006 - . Ч.3 : Качественная оценка сырья для производства безалкогольных напитков. - 2010. - 56 с.	
	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.	
	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- Ч. 1 : Оценка качества сырья и свежепоросшего солода для пивоваренного производства. - 2006. - 55 с.	
	Выговтов А.В. Товароведная характеристика и экспертиза качества водок, 2007	
	Журнал Пищевая промышленность, М, ежегодно	
	Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно	
	Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно	
НИР по бродильным производствам и виноделию	Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 242, [1] с.	1,8
	Журнал Пищевая промышленность, М, ежегодно	
	Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно	
	Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно	
	Экспертиза качества безалкогольных напитков, под общ. ред Красовского Н.А, 2003	

Таблица 11 - Сведения о монографиях, изданных за последние 5 лет

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1	2011	Плынская Ж.А., Величко, Н.А.	Клеточная культура эфедры односемянной как источник биологически активных веществ/Краснояр. гос. аграр. ун-т./ Красноярск	100	3,25	КрасГАУ
2	2012	Величко, Н.А., Плынская Ж.А.	Культивирование <i>Thalictrum minus</i> L. в условиях <i>in vitro</i> и получение биологически активных веществ на его основе /Краснояр. гос. аграр. ун-т./ Красноярск	100	4,68	КрасГАУ
3	2013	Карлова О.А., Копцева Н.П., Невзоров В.Н. и другие,	Новое будущее Сибири: ожидания, вызовы, решения Красноярск / Сиб. федер. ун-т,	100	20,2	СФУ

4	2013	Невзоров В.Н., Бырдин П.В.	Совершенствование технологического оборудования для внесения жидких препаратов в лесных питомниках при выращивании сеянцев сосны кедровой сибирской	500	3,38	КрасГАУ
5	2014	В.Н. Невзоров, В.Н. Холопов	Недревесные ресурсы Сибири	100	13,75	КрасГАУ
6	2014	В.Н. Невзоров, и др	Новое будущее Сибири: Ожидания, вызовы, решения	100	45,25	СФУ

Таблица 12 - Сведения об учебниках и учебных пособиях, изданных за 5 лет

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерств а или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1.	2010	Пищевая химия	Величко Н.А. Шанина Е.В.	Пищевая химия	УП	СибРУМЦ	110	11	КрасГАУ
2.	2010	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	Машанов А.И., Величко Н.А., Фёдорова О.С., Машанов А.А.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	УП	СибРУМЦ	100	15	КрасГАУ
3.	2012	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	Ченцова Л.И., Плынская Ж.А.	Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности.	УП	УМО, минсельхоз РФ	100	25	КрасГАУ
4.	2013	Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л.И., Тепляшин В.Н., Невзоров В.Н.	Процессы и аппараты пищевых производств	УП	УМО, минсельхоз РФ	100	6,25	КрасГАУ
5.	2014	Технологическое оборудование	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	Технологическое оборудование. Учебное пособие для курсового и дипломного проектирования 151000.62	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	100	5	КрасГАУ

Таблица 13 - Перечень методических указаний, изданных за 5 лет

№ п/п	Ф.И.О. (автор, соавтор)	Наименование издания	Объём, м.п.л.*	Тираж	Издатель
1	Левин Б.Д., Емельянова О.Г., Еременко О.Н., Колмакова и др.	Технология бродильных производств и виноделие. Методические указания по дипломному проектированию для специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие»	2,5	110	КрасГАУ, 2010
2	Колмакова О.А., Хижняк Л.Г.	Материаловедение и механическая технология волокнистых материалов. Методические указания к выполнению лабораторных работ	2,25	110	СибГТУ, 2010
3	Колмакова О.А., Басалаева Г.С., Золотина В.Г.	Технология производства пива и безалкогольных напитков. Ч.3 Качественная оценка сырья для производства безалкогольных напитков. Лабораторный практикум	3,5 1,88	110	КрасГАУ, 2010
4	Шанина Е.В.	Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочное пособие	5,25	110	КрасГАУ, 2010
5	Л.И.Ченцова, В.Н.Тепляшин, В.Н.Невзоров	Определение основных характеристик измельчения сырья	1.0	100	Красноярск / изд- во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
6	Л.И.Ченцова, В.Н.Тепляшин, В.Н.Невзоров	Ректификация бинарной смеси	1.0	100	Красноярск / изд- во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
7	Л.И.Ченцова, В.Н.Тепляшин, В.Н.Невзоров	Изучение процесса сушки	1.0	100	Красноярск / изд- во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
8	В.А. Самойлов, В.Н.Невзоров, А.И. Ярум	Машина для производства холода	1,25	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
9	В.А. Самойлов, В.Н.Невзоров, А.И. Ярум	Технологическое оборудование для копчения	2,25	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
10	В.А. Самойлов, В.Н.Невзоров, А.И. Ярум	Технологическое оборудование	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014

11	Н.А. Величко, Д.А. Кох, Ж.А. Плынская	Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
12	Н.А. Величко, Д.А. Кох, Ж.А. Плынская	Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки бакалавров 260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
13	Д.А. Кох, Ж.А. Плынская, Е.А. Речкина	Положения об итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки дипломированного специалиста 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания»	2,5	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
14	Д.А. Кох, Ж.А. Плынская, Н.А. Величко	Методические указания по подготовке и проведению государственного экзамена выпускников по направлению 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты питания для рационального и сбалансированного питания»	1.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014

Таблица 14 - Сведения по хоздоговорным НИР, выполненным за последние 5 лет

Год	Руководитель	Название темы	Вид исследований*	Источник финансирования	Объем финансирования тыс.руб,	Научно-исследовательская программа, в рамках которой выполняется тема (если есть)
2014	В.Н. Невзоров	Оптимизация МТП агрофирмы	Прикладные исследования	АПУ ФГОУ ВПО КрасГАУ	50 тыс.руб.	-

* Вид исследований: Прикладные исследования, Разработки, Фундаментальные исследования

Таблица 15 - Научные публикации ППС выпускающей кафедры

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		
2010	-	-	3	3	-	9	5	7	-	-
2011	1	1	1	1	-	9	2	5	-	-
2012	1	1	-	-	-	10	-	10	4	6
2013	2	-	3	3	-	19	17	2	6	8
2014	2	-	1	1	-	8	7	7	2	4
ИТОГО:	6	2	8	8	-	55	31	31	12	18

Таблица 16 - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 5 лет

Год	Авторы	Наименование статьи	Название журнала	Выходные данные статьи
2010	С.В. Соболева Л.И. Ченцова	Изучение влияния водных экстрактов коры осины на рост корней бобовых и злаковых	Вестник КрасГАУ	Красноярск / 2010 №6 стр 81-84
2010	С.В. Соболева Л.И. Ченцова	Изучение сезонной динамики накопления экстрактивных веществ коры тополя и получение на их основе экстрактов	Вестник КрасГАУ	Красноярск / 2010 №5 стр.154-158
2010	Момотова М.В., Иванов В.А., Борисова Т.В., Левин Б.Д.	Динамика иридоидов калины обыкновенной в процессе вегетации	Химия растительного сырья	/Барнаул/. 2010. – №2
2011	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Вестник КрасГАУ	Красноярск/ 2011, №9.
2013	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

2013	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
2013	С.В. Соболева, Л.И. Ченцова, И.С. Почекутов	Исследование накопления тяжелых металлов в почве коре тополя на территории Красноярска	Вестник КрасГАУ	Красноярск / 2013 / № 9 / С. 122–126
2014	Величко Н.А., Смольникова Я.В., Плынская Ж.А.	Биологически активные вещества алколоидоносных лекарственных растений красноярского края	Вестник КрасГАУ	Красноярск, №5, 2014. –С. 234-236.

Таблица 17- Перечень патентов, полученных сотрудниками выпускающей кафедры за 5 лет

Год	Авторы	Номер и название патента
2012	Невзоров В.Н., Степень Р.А, Невзорова Т. В., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№ 2440408 Установка для отгонки эфирного масла
	Ярум А.И.	№2380909 Устройство для копчения пищевых продуктов
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2437925 Установка для обработки зелени пихты
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2437926 Пихтоваренная установка
	Невзоров В.Н., Холопов В.Н., Мяделец О.И., Ярум А.И.	№ 2437926 Дымогенератор
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И. Почекутов А.М.	№ 2438792 Магнитный сепаратор
2013	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№2475027 Тестомесильная машина
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№2495402 Ситовый анализатор
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 125096 Центробежно-ударная мельница
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 128837 Пропариватель
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 128838 Шелушитель
	Невзоров В.Н., Степень Р.А., Невзорова Т. В., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№2475523 Аппарат для паровой отгонки эфирного масла
	Невзоров В.Н., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№ ПМ 126890 Машина для сбора шишек с кедра
	Невзоров В.Н., В.Н. Холопов, И.В.Голубев, В.А.Самойлов	№2497343 Устройство для стряхивания кедровых шишек с деревьев

2014	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2511754 Машина для шелушения зерна
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2012130113 Мельница для размола зерна
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2012141749 Устройство для измельчения
	Невзоров В.Н., В.Н. Тепляшин, В.Н. Холопов, Н.А. Дроздова	№2511292 Устройство для срезания пантов оленя северного

Таблица 18 - Студенческие олимпиады на базе кафедры за 5 лет

Год	Категория (ранг) и название олимпиады	Число участников	
		всего	в том числе из других вузов
2010	Студ. межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	70	15
2011	Студ. межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	50	20
2012	Студ. межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	55	20

Таблица 19 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

260204.65 «Технология бродильных производств и виноделия»

№ 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	<p>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи 	Оперативное управление
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретическая механика 2. Сопротивление материалов 3. Детали машин и основы конструирования 4. Теплотехника 	<p>Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор <p>Лаборатория Сопротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пресс Гагарина; 2. Установка СМ-8 3. Машина Р-10 4. Динамометр образцовый 5. Установка - УМ-5А 6. Двухавровая балка <p>Лаборатория Теплотехники – 8 , ул. Киренского 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

№ 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии 2. Электротехника и электроника 	<p><i>Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Лабораторные стенды – 3 шт; 3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт; 4. Мультиметр – 8 шт; 5. Вольтметр – Э533 – 8 шт; 6. Фазометр Д576 – 6 шт; 7. Компьютеры – 10 шт. 	Оперативное управление
4.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Культурология 2. Философия 3. Экономика (экономическая теория) 4. Экономика и организация производства 5. Менеджмент и маркетинг 6. Социология 7. Русский язык и культура речи 8. Социология 9. Иностранный язык 10. Психология и педагогика 11. Этика производственных отношений 12. Безопасность жизнедеятельности 	<p><i>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийная установка <p><i>Аудитория 3-02, 3-03 ул. Е. Стасовой, 42</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Доска 	Оперативное управление
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Информатика 2. Математика 3. Начертательная геометрия. Инженерная графика 	<p><i>Компьютерный класс – 2-05, ул. Е. Стасовой, 44</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 14 компьютеров 	Оперативное управление
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Математика 2. Правоведение 	<p><i>Лекционная аудитория – 2-04, ул. Е. Стасовой, 44</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 	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. Политология 4. Культура поведения личности 5. Проблемы денег и денежных обращений в современной России 6. Отечественная история 7. История Сибири 8. Физика 9. Экология	2. Доска	
7	1. Неорганические вещества в пищевой промышленности 2. Химия: Неорганическая	Лаборатория общей и неорганической химии 1-08, ул. Е. Стасовой, 44 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда	Оперативное управление
	Органическая	Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда	Оперативное управление
	Аналитическая химия и ФХМА Методы выделения и очистки соединений пищевых продуктов	Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44 1. рН метр-150 2. ионометр И-160 3. весы ЕК-3000 4. весы ВЛР-200 5. кислородомер ОКА-92 6. центрифуга ОПН-3М 7. КФК 8. Рефрактометр ИРФ-464 9 Эл.плитка 1-комфорочная	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.
	Физическая и коллоидная химия	<p><i>10 Столы лабораторные</i> <i>11 Лабораторная посуда</i></p> <p>Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44</p> <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/ионометр ИПН-111 	Оперативное управление
	Биохимия Пищевая химия	<p>Лаборатория биохимии и химии пищи - 3-06 ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. весы технические-ВЛКТ, 2. весы напольные, 3. лабораторная хим. посуда. 	Оперативное управление
8	<ol style="list-style-type: none"> 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов его переработки 2.Физико-химические методы исследования свойств сырья 3.Сертификация системы качества 4.Метрология, стандартизация и сертификация 	<p>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки – 1-04, ул. Чернышева, 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Иономер 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 	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.
		9. Влагомер зерна ФАУНА-М 10. Полярограф ТА-4 11. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 12. Поляриметр круговой СМ-3 13. Диафаноскоп ДС3-2 14. Анализатор клейковины ИДК-3М 15. Анализатор Флюорат 02-2М 16. Весы лабораторные Scout Pro 17. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220	
9	1. Процессы и аппараты пищевых производств	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
10	1. Микробиология	Лаборатория микробиологии - 3-12, ул. Стасовой, 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	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.
		10. Весы электронные GR-300 11. Стерилизатор паровой ВК-30	
11	1. Технология спиртового производства и ликёрных изделий. 2. Общая технология отрасли 3. Сырье и ингредиенты производства крепко-алкогольных напитков 4. Введение в технологии продуктов питания	Лаборатория технологии отрасли - 3-02, ул. Стасовой, 42 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., 18. лабораторная хим. посуда, 19. Ротационный испаритель ИР-ЛТ. 20. Микроскоп "Биолам»	Оперативное управление
12	1. Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков. 2. Технология пивоварения и безалкогольного производства 3. Химия пива	Лаборатория химии отрасли - 3-03 ул. Стасовой, 42 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,	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. Научные основы производства функциональных напитков	7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 9. Электроплитка одноконфорочная ЭПЧ-1-0,8/220, 10. Центрифуга ОПн-3, 11. Стерилизатор воздушный ГП-80 (аналогШС-80), 12. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 13. Холодильник «Бирюса», 14. КФК 3-01, 15. ФЭК цифровой Ар-101, 16. Лаборатория препаративная ПЛ-2м.	
13	1. Технология виноделия. 2. Химия вина 3. НИР по бродильным производствам и виноделию 4. Пищевые и биологически активные добавки 5. Общие принципы переработки сырья	Лаборатория технологии отрасли - 3-05 ул. Стасовой, 42 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
14	1. Технология отрасли (лаборатория для выполнения выпускных квалификационных научно-исследовательских работ	Научно-исследовательская лаборатория - 3-01, ул. Стасовой, 42 1. Размельчитель тканей - РТ-1, 2. Водяные бани, 3. Магнитная мешалка ММ-5, 4. Весы аналитические-ВЛА,	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.
	бакалавров, специалистов, магистерских диссертаций)	5. Весы технические-ВЛКТ, 6. рН - метр/иономер ИПН-111, 7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 9. Центрифуга ОПн-3, 10. Стерилизатор воздушный ГП-80(аналогШС-80), 11. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 12. Холодильник «Бирюса», 13. КФК 3-01, 14. ФЭК цифровой Ар-101, 15. Лаборатория препаративная ПЛ-2м., 16. Ротационный испаритель ИР-ЛТ, 17. Микроскоп «Биолам».	
15	1. Технология приготовления пищи	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 20 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 1)

№ п/п	Наименование специальности	Выпускающие кафедры				Объем НИР (тыс.руб)					Вид НИР, % от объема		
		Наименование	Профессорско-преподавательский состав			Всего	В т.ч. из средств				Фундаментальных	Прикладных	Разработки
			Всего (штатные)	с учеными степенями и званиями, в %	докторов наук, профессоров, в %		Минобразования России	Мин. науки России	хоздоговоров	других источников			
1	260204	Технология бродильных производств	7	70	10	50	-	-	+	-	-	35	-

Таблица 20 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 2)

№ п/п	Специальность		Приведенный контингент	Наименование выпускающей кафедры	Продолжение вузовского образования по эквивалентному послевузовскому профилю			Материально-техническая база (достаточность, недостаточность учебно-лабораторного оборудования)
	код	Наименование			Контингент послевузовской подготовки		Наименование советов по защите диссертаций Кандидатских	
					Количество аспирантов			
					очная	заочная		
1	260204	Технология бродильных производств	10	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	5	8	Д 220.037.03	достаточное

$$\text{Приведенный контингент} = K_{\text{очн}} + 0,1K_{\text{заочн}} = 9 + 0,110 = 10$$

Заведующий кафедрой ТОБ и ПП


(подпись)

Невзоров В.Н.

Председатель комиссии по самообследованию, директор ИПП


(подпись)

Величко Н.А.