



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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. Ректора федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Красноярский государственный
аграрный университет»

 Пыжикова Н.И.
«12» ноября 2014 г.



ОТЧЕТ

**о самообследовании основной образовательной программы
260500 «Технология продовольственных продуктов специального
назначения и общественного питания»**

по специальности 260504.65 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Красноярск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности.....	3
2.	Образовательная деятельность	5
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	11
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	15
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	19
2.4	Качество подготовки обучающихся.....	22
2.4.1	Уровень требований при приеме.....	24
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	25
2.4.3	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	25
2.4.4	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	27
2.5	Кадровое обеспечение подготовки специалистов	29
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	30
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	30
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	34
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	34
3.	Научно-исследовательская деятельность	37
4.	Материально-техническая база.....	38
5.	Международная деятельность	40
6.	Внеучебная работа.....	41
7.	Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации	45
	Заключение и выводы.....	45
	Приложение.....	47

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

Подготовка дипломированных специалистов по основной образовательной программе ГОС ВПО по специальности 260504.65 ведется в ФГБОУ ВПО «КрасГАУ» с 1996 года в соответствии с Приказом Министерства образования РФ от 23 марта 2000 г, № 183 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260504 и направления на 260500.

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. Выпускающей кафедрой является кафедра «Технология консервирования и оборудование пищевых производств».

Год основания кафедры – февраль 1999 г., зав. кафедрой – Машанов Александр Иннокентьевич – доктор биологических наук, профессор, академик Российской Академии Естествознания.

Перечень специальностей и направлений подготовки, по которым кафедра обеспечивает подготовку специалистов в настоящее время:

Подготовка специалистов осуществляется по очной форме обучения:

- 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»;
 - 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов»;
 - 260100.68 направление «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»;
 - 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».
- по заочной форме:
- 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»;
 - 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов»;

- 260100.68 направление «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

За кафедрой закреплено 64 учебные дисциплины, в т.ч. по специальности 260504.65 - «Технология консервов и пищевых концентратов» - 13 дисциплин.

Среднегодовой объем учебной работы кафедры составляет 7250 часов, из них аудиторная работа 4150 часов (лекции, лабораторные, практические занятия, консультации).

Учебный процесс по кафедре осуществляется на следующих подразделениях:

- в учебных и научных лабораториях института.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения.

С 2011 года ведется набор студентов в магистратуру по очной и заочной форме обучения по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

В 2011 году осуществлен набор студентов ВПО по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов» и 260100.68 – «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

С 2012 года ведется набор СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». В 2014/2015 учебном году осуществлен набор по подготовке бакалавров по направлению подготовки 260200.62 - Продукты питания животного происхождения заочной формы обучения.

Расширена материально-техническая база кафедры.

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 260504 кафедра 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 № 1367; Устава вуза, приказа о лицензировании специальности, Государственного образовательного стандарта по специальности (направлению подготовки) от 23.03.2000 № 185 тех/дс., 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», а так же СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Образовательная деятельность

2.1. Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка дипломированных специалистов по ООП по специальности 260504 – «Технология консервов и пищевых концентратов» осуществляется по очной и заочной формам обучения с присвоением квалификации «инженер».

Нормативный срок освоения образовательных программ подготовки инженера по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» по специальности 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов» при очной форме обучения 5 лет.

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 в 2014-2015уч. году составляет по:

- очной форме обучения – 19 чел.;
- заочной форме обучения – 49 чел.,

в том числе контингент обучающихся на платной основе по:

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

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 19 чел.;
- заочной форме обучения – 40 чел.

Динамика контингента студентов и выпуска по всем формам обучения и ступеням подготовки данной основной образовательной программы приведена в таблицах 2.1, 2.2.

Выпуск специалистов за последние три года представлен в таблице 2.3 приложения.

Востребованность выпускников по специальности 260504 на рынке труда за период 2013-2014 гг.:

- процент выпускников, трудоустроившихся на работу 98,8 %.

Выпускники кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств работают на ведущих предприятиях отрасли (ОАО «МаВР» г. Абакан, ООО «Ярск» г. Красноярск, Группа компаний «Залихватский расколбас» Красноярск, ЗАО «Назаровское» г. Назарово, ООО «Делси-С» г.Сосновоборск, ООО Красноярская продовольственная компания» г.Красноярск, ОАО «Березовский мясокомбинат» п.Березовка, ООО «Доча» г.Шарыпово и др.).

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 76 %.

Ежегодно студенты кафедры «ТК и ОПП» специальности 260504.65 старших курсов участвуют в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК» и также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

2.2 Содержание подготовки специалистов

Содержание подготовки дипломированных специалистов оценивается на основе анализа соответствия основной образовательной программы требованиям ГОС ВПО. Основная составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ГОС ВПО) по специальности 260504.65 Технология консервов и пищевых концентратов (направлению подготовки 260500 Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания).

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 ООП по специальности 260504.65 – Технология консервов и пищевых концентратов, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых документов на кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств, в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

2.2.1 Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана по специальности 260504.65 Технология консервов и пищевых концентратов (направлению подготовки 2605000 Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания) отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки

государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану.

Анализ соответствия рабочего учебного плана специальности 260504 – Технология консервов и пищекокцентратов 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	2230	2230	не более чем на 5%	нет
	В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ЕН:				
2.1	Федеральный компонент	2020	2020	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 нагрузки по циклу дисциплин ОПД	2214	2214	не более чем на 5%	нет
	В том числе по объем учебной нагрузки по компонентам цикла ОПД:				
3.1	Федеральный компонент	1962	1962	10%	нет
3.2	Национально-	152	152	10%	нет

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
	региональный (вузовский) компонент				
3.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
4	Общий объем учебной нагрузки по циклу специальных дисциплин	1568	1568	не более чем на 5%	нет
		827	827		
5	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин специализаций (ДС)	741	741	не более чем на 5%	нет
6	Общий объем учебной нагрузки по циклу факультативных дисциплин	450	450	не более чем на 5%	нет
7	Общий объем 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	16	-	нет
	2 курс	не более 22	19	-	нет
	3 курс	не более 22	21	-	нет
	4 курс	не более 22	18	-	нет
	5 курс	не более 22	8	-	нет

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. «Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) российской федерации»

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
9	Общее количество каникулярных недель	П. 5.1 ГОС ВПО не менее 38 недель	48	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
	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 17 недель	33	Не менее 17	нет
12	Фонд времени на практики	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 14 недель	14	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

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
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	25,2 часа	не более 27 часов	нет

2.2.2 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом специальности 260504.65 – «Технология консервов и пищевых концентратов» 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

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

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 и примерной ООП. В рабочих программах представлена информация, определяющая обязанности обучаемого для разного уровня усвоения материалов 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;
- требования кафедр, участвующих в подготовке специалистов;
- новейшие научные достижения в данной области, а также результаты собственной научной деятельности;
- 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 знания 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 консервов и пищевых концентратов» 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 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания», специальности 260504.65 «Технология консервов и пищекокцентратов», 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 (ВКР).

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 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания», специальности 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»: «Технология пищевых концентратов, консервирование плодов, овощей, мяса и рыбы», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика и организация производства». 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 ВПО 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 заданий требуют от экзаменуемых использования знаний и умений и по неохваченным напрямую обще-профессиональным 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 ВПО 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 ВПО по направлению подготовки дипломированных специалистов 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания», специальности 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов». 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.

Задачи для решения четко сформулированы, имеют совершенно определенную физико-химическую и инженерную основу. Они имеют однозначный ответ, получение которого не требует громоздких вычислений. В тексте задач нет сведений справочного характера и подсказок о теоретических принципах решения, поскольку именно они должны быть самостоятельно найдены экзаменуемым.

В качестве ВКР дипломированного специалиста могут быть выполнены и представлены дипломный проект или дипломная работа (научно-исследовательская работа).

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 дипломного проекта 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.

*Структура дипломного проекта по специальности
260504.65 – «Технология консервов и пищевых концентратов»:*

Титульный лист
Задание на дипломное проектирование
Реферат
Содержание
Введение
Технико-экономическое обоснование проектирования
Технологическая часть (основное сырье, вспомогательное сырье, вспомогательные материалы, описание технологического процесса, продуктовые расчеты, использование отходов)
Выбор и расчет технологического оборудования
Автоматизация технологического процесса
Технохимический и микробиологический контроль производства
Архитектурно-строительная часть
Экономическое обоснование проекта
Безопасность жизнедеятельности
Заключение
Список используемых источников
Приложения

Структура научно-исследовательской дипломной работы:

Титульный лист

Задание
Реферат
Содержание
Введение
Литературный обзор
Объекты и методы исследования
Экспериментальная часть
Расчет пищевой ценности
Расчет экономической эффективности
Заключение
Список использованных источников
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. Объем графической части составляет не менее 8 листов. 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;
- выбирать и обосновывать современные методы организации производства, его метрологического обеспечения и управления качеством

продукции, а также оценивать экономическую эффективность выполняемых разработок;

- разрабатывать схему технико-химического и микробиологического контроля сырья, технологического процесса и готовой продукции, а также процесса производственной санитарии и гигиены;

- оценивать принятые технические и организационные решения с позиции достижения качества продукции;

- 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 и модификацию режимов производства продуктов питания для обеспечения их соответствия медико-биологическим требованиям к здоровому и функциональному питанию.

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 специальности, 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 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов».

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.

Рабочими учебными планами по специальности 260504.65 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. Защита курсовых проектов и работ проводится на заседаниях комиссий, в состав которых входят преподаватели кафедры, ведущие занятия по профильным дисциплинам.

Число курсовых работ, перечень дисциплин, по которым предусмотрен данный вид самостоятельной работы студентов, находится в полном соответствии с требованиями к качеству подготовки специалиста и в ряде случаев носит комплексный характер.

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 260504.65 - «Технология консервов и пищеконцентратов» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 4-х практик (таблица 2.4 Приложения):

2 курс 4 семестр – учебная практика (продолжительность – 4 недели);

3 курс 6 семестр – производственная (продолжительность – 4 недели);

4 курс 8 семестр – производственная практика (продолжительность – 5 недель);

5 курс 10 семестр – преддипломная практика (продолжительность – 4 недели).

Организация и проведение практик студентов осуществлялись в 2010-2014 г.г. в соответствии с требованиями Положения университета утвержденное 01.07.2013.

Практическое обучение студентов ведется в соответствии с учебным рабочим планом, учебно-методическими материалами, рабочими учебными

программами, разработанными преподавателями кафедры. Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой.

Практики организованы в условиях около 65 промышленных предприятий, научно-исследовательских организаций и учреждений, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ООО «Арктика плюс», ООО «Батень», ОАО «Вентокальдо», ООО ПК «Каравай», ООО «Мавр», ОАО «Птицефабрика Бархатаво» и др. Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (3-12, 3-16).

Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой, и подведению итогов практики, смотрю-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 кафедра ТК и ОПП 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 Машанов А.И. доктор биологических наук, профессор, академик Российской Академии Естествознания.

Система качества подготовки выпускников университета в целом и в рамках ООП по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов» 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 Министра образования Российской Федерации и Правилами приема в университета, ежегодно разрабатываемыми в вузе и утвержденными приказом ректора университета. Работа приемной комиссии и вступительные испытания организованы в соответствии с письмами Министерства образования, требованиями Федерального закона РФ "Об образовании в РФ".

В соответствии с существующими нормативными документами, 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 260504 «Технология консервирования и пищевых концентратов».

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.

Конкурс по заявлениям и при зачислении в 2010 году составил по очной форме 1,2 чел., по заочной форме 1,2 чел. в том числе 0,3 чел. на платной основе.

С 2011 года прием студентов на специальность 260504 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 260504 – Технология консервов и пищевых концентратов.

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260504 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 2.5-2.7 Приложения). 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 260504.65, по всем дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует 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 ГСЭ оценивались знания по 2 дисциплинам (Культурология и философия), ОПД – по 1 дисциплине (механика (сопротивление материалов)).

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

- цикл ГСЭ – 80 и 94 %;

- цикл ОПД – 95 %;

Всего – 89,7 %.

Результаты оценки контроля знаний студентов проводимых в сентябре месяце 2014 г. по циклам специальности 260504.65 – «Технология консервов и пищевых концентратов» показали достаточную степень освоения дисциплин студентами (таблицы 2.5-2.7 приложения).

Посещаемость (в среднем) студентов по всем тестируемым дисциплинам составила более 80 %, при этом следует отметить посещаемость специальных дисциплин 90 – 100 %.

Процент аттестации по специальности 260504 за 2013 - 2014 уч. гг. составил 100 %

2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе анализа результатов итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности 260504, защиты выпускных квалификационных работ. Определяющими при оценке качества подготовки являются результаты итоговой аттестации выпускников, а также отсутствие или наличие рекламаций на качество их подготовки со стороны потребителей.

Государственные экзамены по специальности 260504 проводятся 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 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" утверждался приказом ректора ФГБОУ ВПО Красноярского государственного аграрного университета.

Формирование состава ГЭК (ГАК) обеспечивалось высокопрофессиональными кадрами: специалистами, квалификация которых соответствовала профилю выпускаемой специальности; профессорско-преподавательским составом кафедры "Технология консервирования и оборудования пищевых производств", а также смежных кафедр университета.

Возглавлял работу ГЭК (ГАК) по специальности 260504.65 в период с 2010/2011 уч. год (председатель комиссии) – директор Красноярского техникума пищевой промышленности, к.т.н., доцент Семенов Александр Викторович; в 2012/2013 уч. году - заведующая кафедрой организации и управления предприятием общественного питания ФГАОУ ВПО СФУ «торгово-экономический институт» д.э.н., профессор Яброва Ольга Александровна; с 2014 года заведующий производством ООО «Ярск» ТМ «Дымов» Яковлев Василий Александрович.

В 2014 г. в состав членов ГЭК (ГАК) из числа руководителей и работников производства входила Лимонникова Светлана Геннадьевна ведущий технолог ООО «Делси-С» - специалист, имеющий большой опыт научно-исследовательской и практической работы в отрасли.

По содержанию и объему дипломные проекты и работы соответствуют

требованиям ГОСов, объективно оценены Государственной аттестационной комиссией.

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

Пожелания и ГЭК (ГАК) лежат в основе совершенствования дипломного и курсового проектирования, учебного процесса в целом путем реализации конкретных мероприятий, обсужденных и принятых решениями заседаний кафедры, учебно-методической комиссии, совета института.

Руководителями дипломного проекта являлись преподаватели, имеющие ученую степень доктора, кандидата наук, а также ст.преподаватели кафедры.

Помимо технологической части, выпускная квалификационная работа включала дополнительные разделы, направленные на решение конкретной задачи, сформулированной при выдаче задания на дипломное проектирование.

Все выпускные квалификационные работы подвергались рецензированию, при этом не менее 50 % из них - внешнему.

В качестве внешних рецензентов выступают профессора, доценты с других ВУЗов:

- д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Химическая технология древесины и биотехнологии» ФГБОУ ВПО «СибГТУ» Рязанова Татьяна Васильевна;

- д.э.н., профессор, заведующая кафедрой «Организация и управление предприятиями общественного питания» ФГАОУ ВПО СФУ Яброва Ольга Александровна

- д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Технология питания» ФГАОУ ВПО СФУ Струпан Екатерина Анатольевна

- к.т.н., доцент кафедры «Химическая технология древесины и биотехнологии» ФГБОУ ВПО «СибГТУ» Федорова Ольга Семеновна

- к.т.н., доцент кафедры «Технология и организация общественного питания» ФГАОУ ВПО СФУ Ермош Л.Г.

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

д.т.н., профессор, директор института пищевых производств Величко Надежда Александровна

- д.с/х.н, профессор заведующий кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств» Невзоров Виктор Николаевич
- д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» - Типсина Нэлла Николаевна
- к.б.н., доцент и.о заведующего кафедрой «Технологии хранения и переработки зерна» Чаплыгина Ирина Александровна
- к.т.н., доцент кафедры пищевых производств Шанина Екатерина Владимировна.

Результаты работы ГЭК (ГАК) по специальности 260504.65 – Технология консервов и пищевых концентратов представлены в таблице 2.8 Приложения.

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.

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 2.9, Приложения).

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	7	0	43,8	0
ЕН	12	9	2	75	16,7
ОПД	19	13	1	68	5
СД	7	5	1	71	14,3
ГИА	8	5	2	62,5	25
В целом по образовательной программе:	62	39	6	62,9	9,7

По выпускающей кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств кадровый состав представлен в таблице 2.10 Приложения. Проанализировав кадровый состав, следует отметить:

1. Штатное расписание кафедры Технологии консервирования и оборудования пищевых производств включает: всего – 8,4 ед., в том числе: зав. кафедрой, профессор – 1,5 ед., доцент - 3,5 ед., старший преподаватель – 2,4 ед., ассистент – 1 ед.

2. Качественный состав ППС следующий:

- по физическим лицам: доля профессоров – 14,3 % , доцентов – 42,9 %;

- по штатному расписанию: доля профессоров -17,9 % , доцентов -41,7 %.

3. Средний возраст ППС кафедры – 47 лет.

4. 5 человек штатных преподавателей имеют опыт работы на производстве. Остальные штатные сотрудники неоднократно проходили стажировку в условиях производства.

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

6. Доля преподавателей, прошедших ФПК (по годам за последние 5 лет):

2010 – 57 % , 2011 – 43 % , 2012 – 62 % , 2013 – 86 % , 2014 – 71 %.

7. Базовое образование имеют 100 % преподавателей.

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

8. По научной специальности отмечается 100 % соответствие ППС преподаваемым дисциплинам.

2.6 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

2.6.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Специальность 260504.65 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 обще-профессиональных 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 (таблица 2.11 приложения) позволяет сделать вывод, по суммарный коэффициент обеспеченности литературой по дисциплинам учебного плана специальности составляет более 0,5, что в среднем обеспечивает наличие не менее одного литературного источника на двух обучающихся.

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	До 24.04.2015

			от 22.04.2014 (по 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 сельскохозяйствен ная библиотека (ЦНСХБ)	http://ww w.cnsnb.r u/	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://eLI BRARY. RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	http://ww w.eduvide o.ru/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112- БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	http://stud entlibrary. ru/	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru»	http://iboo ks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

2.6.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

Коллектив кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств - активный издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, курсовое и дипломное проектирование, производственную практику, самоконтроль знаний, раздаточный материал. 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 УМО, научно-методическим советом университета:

Перечень учебных пособий и методических указаний, изданных за 5 лет, представлен в таблице 2.12 приложения.

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 отчетный период 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; ABBYY 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.

Программное обеспечение и мультимедийные лекции, разработанные ППС кафедры за 5 лет, представлены в таблицах 7.6 и 7.7, Приложение 1.

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). Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 час. Широко используется сочетание различных видов внутрисеместровой аттестации, инновационные технологии обучения.

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

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 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов».

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, позволяющими 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;
- необходимо продолжить работу по формированию библиотечного фонда новыми научными и научно-методическими изданиями.

3. Научно-исследовательская деятельность

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

Общая тема, которой посвящена НИР на кафедре «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». Тематика научных исследований включает разработку наиболее эффективных методов максимального и рационального использования сырьевых ресурсов в пищевом производстве. Создание новых оригинальных пищевых продуктов, обладающих профилактическим эффектом и способных корректировать здоровье человека, снижать отрицательное влияние неблагоприятных экологических факторов внешней среды. Разрабатываемые проблемы в полной мере отвечают содержанию Государственной политики в области здорового питания и опираются на современные приемы и методы пищевой биотехнологии.

Динамика основных показателей и результатов НИРС представлена в таблице 3.1 приложения. Студенты совместно с преподавателями кафедры принимают участие в конференциях различного уровня с международным, региональным, всероссийским опубликованием статей и тезисов (таблица 3.2 приложения).

Преподаватели кафедры имеют высокую публикационную активность, (таблица 3.3 приложения).

Проф. Машанов А.И. В.Н. являлся оппонентом 10 кандидатских и докторских диссертаций.

Преподавателями кафедры написано 8 отзывов на авторефераты кандидатских и докторских диссертаций.

В ежегодных планах научной работы на кафедре предусматривались мероприятия по улучшению ее организации, укреплению и развитию системы организации научно-исследовательской деятельности. Подана заявка на изобретение в 2014 г.

Результаты научно-исследовательских работ преподавателей внедряются в учебный процесс.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

Анализ научно-исследовательской и научно-методической деятельности кафедры показал:

- активно внедряются в учебный процесс разработки преподавателей кафедры;
- преподавателями кафедры активно участвуют в создании учебной литературы для специальности 260504.

Комиссия отмечает следующее, что:

- кафедра испытывает трудности при проведении научно-исследовательских работ в связи с недостатком лабораторных приборов;
- 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 260504 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 260504 представлены в таблице 4.1 приложения.

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», которая обеспечивает своевременное предоставление пациентам медицинских услуг в соответствии с действующим законодательством РФ, в том числе проведение осмотров, вакцинацию, профилактику заболеваний.

В распоряжении кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств для реализации учебного процесса по специальности 260504.65 имеются:

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

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

В период с 2011 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. В приложении представлена таблица 4.1 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по всем дисциплинам подготовки специалистов.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:

Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры Технологии консервирования и оборудования пищевых производств соответствует требованиям ГОС ВПО.

Учебный процесс обеспечен техническими средствами. Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки инженеров по специальности 260504 «Технология консервов и пищекокцентратов».

5 Международная деятельность

Основным назначением процесса международной деятельности института является деятельность, направленная на повышение конкурентно-способности 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 по кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств, является повышение квалификации сотрудников на базе зарубежных университетов. В 2014 году Зобнина Л.С. участвовала в тех.семинаре в г.Краков.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

К проблемам развития международного сотрудничества следует отнести необходимость дополнительной языковой подготовки сотрудников, ППС 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 компетентного 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 факультета;
- 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. Красноярска «День Енисея».

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

предусмотренные комплексными планами факультета и университета.

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

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

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

7 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 Технологии консервирования и оборудования пищевых производств по подготовке специалистов за пять лет представлены приложениями в таблицах 5, 6 приложения.

В результате проведенного самообследования специальности 260504 «Технология консервов и пищевого концентрата» 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.

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

4. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями составляет – 62,9 %. По кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 47 лет, с остепененностью – 57 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

5. Специальность 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов» 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.

6. Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технологии консервирования и оборудования 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 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов»

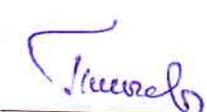
7. Формами международного сотрудничества является повышение квалификации сотрудников на базе зарубежных университетов.

В то же время в подготовке специалистов по специальности 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов» есть ряд недостатков и проблем: следует активизировать работу по организации малых предприятий.

- содержание, уровень и качество подготовки выпускников специальности 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

Председатель комиссии, директор института ПП  Величко Н.А.

Члены комиссии:

Заведующий кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»  Типсина Н.Н.

Заведующий кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»  Невзоров В.Н.

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

Таблица 2.1 - Контингент обучающихся

№ п/п	Специальность		Уровни образования: степень и /или квалификация по окончании образования	Контингент по формам обучения за последние пять года																			
	Код	Наименование		Очная										Заочная									
				Бюджетная					Коммерч.					Бюджетная					Коммерч.				
				2010	2011	2012	2013	2014	2010	2011	2012	2013	2014	2010	2011	2012	2013	2014	2010	2011	2012	2013	2014
1	260504	Технология консервов и пищевых концентратов	инженер	64	61	49	43	19	3	0	0	0	0	132	110	53	69	34	22	16	9	15	5

Таблица 2.2 - Контингент обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по ООП	Специальность	Год обучения				
			2010	2011	2012	2013	2014
1	Очной форме	260504	67	62	49	43	19
2	В том числе на платной основе	260504	3	1	0	0	0
3	Количество выпускников текущего года	260504	16	7	11	0	19
4	Студенты из стран СНГ	260504	-	-	-	-	-
5	Дальнее зарубежье	260504	-	-	-	-	-
6	Отчисленные за неуспеваемость	260504	0	2	1	0	2

Таблица 2.3 - Выпуск специалистов

№ п/п	Специальность		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	260504	Технология консервов и пищевых концентратов	20	-	19	1	-	0	12	17	18	2	3	2

Таблица 2.4 - 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.		ЗАО «Вентокальдо»	№ 1/22-09 от 27.02.2009г на 5 лет
3.		ООО «Батень»	№ 2/22-09 от 27.02.2009г на 5 лет
4.		ООО «Малая Минуса»	№ 16/22-09 от 17.01.2009г на 5 лет
5.		ОАО «Боготомолоко»	№ 25/20-09 от 05.06.2009г на 5 лет

Таблица 2.5 - 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	19	18	95	3	17	12	66	3	17	-	-	100

Таблица 2.6 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл общепрофессиональных 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.	%	
Безопасность жизнедеятельности	5	19	17	89	4	24	3	18	10	58	-	-	100
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5	19	13	68	1	8	8	62	3	24	-	-	100
Пищевые и биологически активные добавки	5	19	18	95	1	6	14	77	3	17	-	-	100
Метрология, стандартизация и сертификация	5	19	17	89	-	-	12	71	5	29	-	-	100

Таблица 2.7 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл специальных 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.	%	абс.	%	%
Технология сушки	5	19	17	89	4	24	9	52	4	24	-	-	100		

Таблица 2.8 - Результаты итоговых государственных аттестационных испытаний выпускников с 2010 г. по 2014 г.

Специальность	Год	Число выпускников	Итоговый междисциплинарный экзамен (выпускные квалификационные экзамены)								Выпускная квалификационная работа							
			сдало		отл. и хор.		удов.		неудов.		защищало		отл. и хор.		удов.		неудов.	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
Очной форме																		
260504 -Технология консервов и пищевых концентратов	2010	15	15	100	15	100	0	0	0	0	15	100	15	100	0	0	0	0
	2011	7	7	100	7	100	0	0	0	0	7	100	7	100	0	0	0	0
	2012	11	11	100	9	82	2	18	0	0	11	100	10	91	1	9	0	0
	2013	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2014	20	20	100	17	85	3	15	0	0	19	100	18	95	1	5	0	0
Заочной форме																		
260504.65 – Технология консервов и пищевых концентратов	2010	23	23	100	21	91	2	9	0	0	23	100	21	91	2	9	0	0
	2011	16	16	100	11	69	5	31	0	0	15	100	14	93	1	7	0	0
	2012	18	18	100	9	50	9	50	0	0	14	100	11	79	3	21	0	0
	2013	20	20	100	12	60	8	40	0	0	20	100	16	80	4	20	0	0
	2014	19	19	100	17	89	2	11	0	0	20	100	18	90	2	10	0	0

Таблица 2.9 - Сведения о педагогических работниках специальность 260504 -Технология консервов и пищевых концентратов

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель]
					всего	в т. ч. педагогической	в т. ч. по преподаваемой дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Физкультура	Космынин А.В. ассистент	СФУ спец. по ф.к и спорту	-	2	2	2	КрасГАУ, доцент каф. Физкультуры	штатный
2	Иностранный язык	Гетто О.Н. ст.преподаватель	КГПИ, учитель иностранных языков	-	17	17	17	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.	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	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., ассистент	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ассистент 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. Истории и политол.	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Введение в специальность	Шароглазова Л.П.	КрасГАУ, магистр техники и технологии		7	7	3	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
	История развития пищевой и перерабатывающей промышл. края	Сентябова М.В., доцент	КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный

13	История Сибири	Юшкова Р.И., доцент	КГПИ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный
	История Сибир. предприн-ва								
14	Культура поведения личности	Конникова Л.Ю. доцент	КГУ, психолого-педагогический факультет	к.к.н. и.о доцента	19	19		КрасГАУ каф. СКДиС	штатный
	Этика производственных отношений	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст.преп. каф.ПП и Эк.Чел.	штатный
15	Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Овсянка Л.П., доцент	КрасГАУ, Экономист по специальности «Бухгалтерский 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	1	КрасГАУ, каф. Международного менеджмента	штатный

ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин

Федеральный компонент

1	Математика	Середа В.А., доцент	КГУ, математик	к.ф.-м.н., доцент	15	12	12	КрасГАУ, доцент каф. Высшей. матем.	штатный
2	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст.преп. каф. ММ и информатики	штатный
3	Физика	Сакаш Г.С., доцент	КГПУ, преподаватель физики	к.т.н., доцент	40	40	40	КрасГАУ, доцент каф. Физики	штатный
4	Экология	Еськова Е.Н., доцент	КрасГАУ, агроном-эколог	к.б.н., доцент				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. препод. каф. Химии	штатный
7	Аналитическая химия и физико-хим. методы анализа	Демина, Поддубных Л.П., доцент	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	СибГТУ, инженер-химик - технолог КГАУ, магистр-инженер	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный

Национально-региональный компонент

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
----	---	-----------------------------------	-----------------------------	---	----	----	----	--------------------------------------	---------

Дисциплины по выбору студента									
12	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологий	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	штатный
	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном КГАУ, магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин									
Федеральный компонент									
1	Начертательная геометрия Инженерная графика	Первиненко Е. Н., ст. препод.	КрасИСИ, инженер-строитель	-	18	18	18	КрасГАУ, каф. Трактора и машины	штатный
2	Теоретическая механика	Паневин И.В., ст. преподаватель	Новосибирский ГУ, прикладная математика	-	9	9	9	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
3	Сопrotивление материалов	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	44	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
4	Детали машин и основы конструирования	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	4	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
5	Теплотехника	Кузнецов А.В., доцент	КГАУ, механизация	к.т.н.	17	17	17	КрасГАУ, доцент каф.«Тракторы и автомобили»	штатный
6	Электротехника и электроника	Богомолов Н.П., доцент	Новосибирский электротехнический институт, инженер-электрик	к.т.н.	43	43	43	КрасГАУ, доцент каф. ТОЭ	штатный
7	Безопасность жизнедеятельности	Смирнов В.Л., доцент	КСХИ, инженер-механик	к.т.н., доцент	31	31	5	КрасГАУ, каф. БЖД	штатный
8	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
9	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Себин А.В. Ассистент	СибГТУ, ФАИТ программное обеспечение средств автоматизации	-	9	9	9	КрасГАУ, ассистент каф. ТОЭ	штатный
10	Процессы и аппараты пищевых производств	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	17	7	7	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	штатный
11	Микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТК и ОПП	штатный
12	Физиология питания	Речкина Е.А., доцент	ТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	5	5	1	КрасГАУ., доцент. каф.ТК и ОПП	штатный
13	Пищевые и биологически активные добавки	Чаплыгина И.А., доцент	КГПИ, учитель биологии и химии, КГАУ магистр-инженер	к.б.н. доцент	10	7	3	Крас ГАУ, доцент, каф. ТХ и ПЗ	штатный
14	Санитария и гигиена питания	Шароглазова Л.П., ст. преподаватель	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	7	7	3	Крас ГАУ,ст.прпод. каф. ТКиОПП	штатный

15	Товароведение продовольственных товаров	Чаплыгина И.А., доцент	КГПИ, учитель биологии и химии, КГАУ магистр-инженер	к.б.н	15	10	3	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
16	Метрология, стандартизация и сертификация	Позднякова О.В., доцент	КГУ, биохимик	к.б.н., доцент	12	6	6	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
17	Основы строительства и инженерное оборудование	Орел О.П., доцент	ТИСИ, инженер строитель	к.т.н.	53	10	10	КрасГАУ, каф. Гор. кадастра и ПНС	штатный
18	Экономика предприятия	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экон. и агробизнеса	штатный
19	Менеджмент и маркетинг	Шалаева Ю.О., ассистент	КрасГАУ, маркетолог	-	1	1	1	КрасГАУ, каф. Маркетинга	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
20	Объемно-планировочные решения	Скрипаченко Г.А., доцент	КГУ преподаватель биологии и химии	к.б.н., доцент	37	37	5	КрасГАУ, каф. Гор. кадастра и ПНС	штатный
21	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	Новые формы белковых продуктов	Владимцева Т.М., доцент	КрасСХИ, вет.врач	к.б.н., доцент	35	33	13	КрасГАУ., доцент. каф. ТК и ОПП	внут. совместитель
	Введение в технологии продуктов питания	Владимцева Т.М., доцент	КрасСХИ, вет.врач	к.б.н., доцент	35	33	13	КрасГАУ., доцент. каф. ТК и ОПП	внут. совместитель
СД Цикл специальных дисциплин									
<i>Федеральный компонент</i>									
5	Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, проф. зав. каф. ТКиОПП	штатный
6	Технология сушки	Речкина Е.А., доцент	ТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	5	5	1	КрасГАУ., доцент. каф. ТК и ОПП	штатный
7	Холодильная технология	Доржеев А.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	7	7	1	КрасГАУ, каф. Трактора и машины	штатный
8	Технологическое оборудование	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ. доцент. каф. ТОБ и ПП	штатный
9	Проектирование предприятий отрасли	Речкина Е.А., доцент	ТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	5	5	1	КрасГАУ., доцент. каф. ТК и ОПП	штатный
<i>Дисциплины по решению Совета ИАППП</i>									
10	Физико-химические и биохимические основы консервного производства	Шароглазова Л.П., ст. преподаватель	КрасГАУ, магистр техники и технологии		7	7	3	Крас ГАУ, ст. препод. каф. ТК и ОПП	штатный

11	Микробиологические основы консервного производства	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав.каф. проф. ТК и ОПП	штатный
12	Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	Шарогазова Л.П., ст. преподаватель	КрасГАУ, магистр техники и технологии		7	7	3	Крас ГАУ, ст. препод. каф. ТК и ОПП	штатный
13	Асептическое консервирование пищевых производств	Прошко Л.А., ассистент	МГИПП, инженер-технолог		20	20	12	Крас ГАУ, ассистент каф. ТК и ОПП	штатный
14	НИР по консервированию	Ташлыкова Е.Е., доцент	КемТПП, инженер технолог	к.б.н.	10	7	1	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
ГИА									
15	Председатель ГЭК	Яковлев В.А.	Член ГЭК	-	2	2	2	ООО «Ярк», зав. производством	совместитель
	Зам.председателя	Величко Н.А., профессор	Член ГЭК	д.т.н., профессор	8	8	8	Крас ГАУ, директор ИПП, проф.	штатный
	Член комиссии	Машанов А.И., профессор	Член ГЭК	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, ав.каф., проф., ТК и ОПП	штатный
	Член комиссии	Владимцева Т.М., доцент	Член ГЭК	к.т.н., доцент				Крас ГАУ, доц., каф. ТК и ОПП	штатный
	Член комиссии	Тимошенко Н.Н. ст.преподаватель	Член ГЭК	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
	Член комиссии	Скрипаченко Г.А., доцент	Член ГЭК	к.б.н., доцент	37	37	5	КрасГАУ, доцент каф.Городск.кадастра и планир.насел.мест	штатный
	Член комиссии	Бердникова Л.Н., доцент	Член ГЭК	к.с/х.н., доцент	2	2	2	КрасГАУ каф. безопасности жизнедеятельности	штатный
	Член комиссии	Лимонникова С.Г.	Член ГЭК	-	1	1	1	зам. директора по технологии сети «Командор»	совместитель

Всего преподавателей, привлекаемых к преподаванию: 62

Из них: 39 с учеными степенями: 62,9 %

6 доктора наук: 9,7 %

Таблица 2.10 - 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)
						всего	в т.ч. педагогический		
1	Машанов А.И.	профессор	Бурятский СХИ,	ветеринария	д.б.н	45	20	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
2	Ташлыкова Е.Е.	доцент	ТЭИ, КемТПП инженер технолог	инженер технолог	к.б.н	10	7	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
3	Речкина Е.А.	доцент	ТЭИ	инженер-технолог	к.т.н.	11	11	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
4	Владимцева Т.М.	доцент	КрасСХИ	вет.врач	к.б.н	29	29	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	вн. совместитель
5	Шароглазова Л.П.	ст.преподаватель	КрасГАУ	магистр техники и технологии	-	17	17	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
6	Зобнина Л.С.	ст.преподаватель	КрасГАУ	инженер технолог	-	13	13	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
7	Прошко Л.А.	ассистент	МГИПП	инженер-технолог	-	20	20	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный

Таблица 2.11 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой специальность 260504 - Технология консервов и пищевых концентратов

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			
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.	
	Дворниченко А. Ю. Российская история с древнейших времен до падения самодержавия : учебное пособие. - М. : Весь Мир, 2010.	
	Перехов Я. А. История России: IX - XXI века. От Рюрика до Путина [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным специальностям - М. : Март ; Ростов н/Д : Март, 2007.	
	Мунчаев Ш. М. История России [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Норма, 2009.	
	Семеникова Л.И. Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник. – М.: КДУ, 2005	
Мунчаев Ш.М. История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. / Мунчаев Ш.М., Устинов В.М., 2008		
Культурология	Большаков В. П. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2011.	0,7
	Викторов В. В. Культурология [Текст] : учебник по дисциплине "Культурология" блока ГСЭ Государственного образовательного стандарта- М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2010.	
	Кравченко А. И. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.	
	Абсалямов М. Б. Культурология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Кармин, А. С. Культурология: учебник для студентов вузов - СПб. : Лань : Планета музыки, 2009.	
	Дианова В. М. Культурология [Текст] : учебник - М. : Юрайт : Высшее образование, 2009.	
	Никитич Л. А. Культурология [Текст] : теория, философия, история культуры : учебник - М. : ЮНИТИ, 2009.	
	Айсина Ф. О. Культурология [Текст] : история мировой культуры : учебник для студентов вузов - М. : ЮНИТИ, 2008.	
	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	
	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	
	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	
	Никитич Л.А., Культурология. Теория, философия, история культуры. Учебник. Гриф МО РФ. (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 26 / Никитич Л.А., 2009	
	Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008	

Культурология	Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008	
	Солонин Ю.Н., Культурология: Учебник для вузов. / Солонин Ю.Н., Каган М.С., ред., 2009	
	Кармин, А. Культурология / А.Кармин, Е.Новикова, 2008	
Правоведение	Алексеев В. А. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / [и др.]. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2010.	0,8
	И. П. Окулич Правоведение [Текст] : учебное пособие - Челябинск : РЕКПОЛ, 2007	
	Правоведение: Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой. – М.: Высшая школа, 2003	
	Правоведение: Учебник / Под ред. Б.И. Пугинского. – М.: Зерцало, 2003	
	Правоведение: Учебник / Под ред. С.Н. Бабурина. – М.: Норма, 2003	
	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.	
	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	
	Плещинская 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	

	<p>А. А. Реан Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - СПб. : Питер, 2007.</p> <p>Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - М. : Омега-Л, 2007.</p> <p>Реан А.А. Психология и педагогика. – СПб: Лань, 2007</p> <p>Сластенин В.А. Психология и педагогика. – М.: Академия, 2006</p> <p>Столяренко А.М., Психология и педагогика. 2-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 959 / Столяренко А.М., 2008</p> <p>В.Г. Крысько, Психология и педагогика. Завтра экзамен / В.Г. Крысько, 2009</p>	
Русский язык и культура речи	<p>Антонова Е. С. Русский язык и культура речи : учебник. - М. : Академия, 2012.</p> <p>Белых И. Н. Русский язык и культура речи [Текст] : методические - Красноярск : КрасГАУ, 2012.</p> <p>Коренькова Е. В. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.</p> <p>Мандель Б. Р. Русский язык и культура речи [Текст] : история, теория, практика : учебное пособие /. - М. : Вузовский учебник, 2009.</p> <p>Введенская Л. А. Русский язык и культура речи [Текст] : учебное пособие для вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009.</p> <p>Максимова В. И. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник для технических вузов - М. : Юрайт-Издат, 2009.</p> <p>Русский язык и культура речи: Учебник / Под ред. В.И. Максимова. – М.: Гардарики, 2004</p> <p>Максимов В.И., Русский язык и культура речи Учебник для технических вузов / Максимов В.И., Голубева А.В., 2009</p> <p>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</p> <p>Мандель Б.Р., Русский язык и культура речи: история, теория, практика: Учеб. пособие/ Мандель Б.Р., 2009</p> <p>Введенская Л.А., Русский язык и культура речи: учеб. пос. для вуз. / Введенская Л.А., 2007</p>	0,5
Социология	<p>Шарыпова В. А. Социология [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки - Красноярск : [КрасГАУ], 2010.</p> <p>Кымысова О. П. Социология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.</p> <p>Лавриненко В. Н. Социология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений- М. : ЮНИТИ, 2009.</p> <p>Шарыпова В. А. Социология [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : [КрасГАУ], 2007.</p> <p>Тощенко Ж. Т. Социология [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Юнити-Дана, 2007. -</p> <p>Волков Ю. Г. Социология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] - М. : Гардарики, 2006.</p> <p>Григорьев С. И. Социология. Основы модернизации социального значения [Текст] : учебник- М. : Гардарики, 2006.</p> <p>Волков Ю. Г. Социология [Текст] : курс лекций: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений]. - Ростов н/Д : Феникс, 2006.</p> <p>Волков Ю.Г. и др. Социология. – М.: Гардарики, 2006</p> <p>Кравченко А.И. Социология: Учебник. – М.: Проспект, 2004</p> <p>Лавриненко В.Н., Социология. Учебник для вузов. Изд.3 / Лавриненко В.Н., 2009</p>	0,9
Политология	<p>Реут Г. А. Политология : учебное пособие для подготовки бакалавров- Красноярск : КрасГАУ, 2012.</p> <p>Козырев Г. И. Политология : учебное пособие для студентов вузов /. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. -</p> <p>Мельвиль А. Ю. Политология [Электронный ресурс] : электронный учебник - Москва : КноРус, 2010.</p> <p>Гаджиев К. С. Политология [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Высшее образование, 2009.</p> <p>Мухаев Р. Т. Политология [Текст] : учебник /. - Москва : Проспект, 2009</p> <p>Ачкасов В. А. Политология [Текст] : учебник / [и др.] ; под ред. В. А. Ачкасова, В. А. Гуторова. - М. : Высшее</p>	0,5

	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.: Гардерики Гриф, 2004	0,5
	Данильченко И. Ю. Этика производственных отношений [Text] : - Красноярск : КрасГАУ, 2003.	
Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Колпакова Г. М. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебное - Москва : Юрайт, 2012. -	0,5
	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	
Под ред. Стремоухова А.В. Практикум по праву социального обеспечения. – М.: ПолиграфЦентр, 2004		
Инновационный менеджмент	О. В. Зинина Инновационный менеджмент [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	0,5

	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	
	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 [Text. - 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	
	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	Стуко 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	
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	
Биохимия микроорганизмов с основами микробиологии	Машанов А. И. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии [Комплект] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,6
	Жариков Г.Г., Козолина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. М. 2001.	
	Машанов А.И., Антонов Н.М. и др. Бактериологический контроль консервного производства. Изд-во КрасГАУ 1999.	
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	
	А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006	

	Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ],2009	
Теоретическая механика	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010	0,7
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник - М. : КолосС , 2010.	
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Text] : учебник- М. : КолосС, 2005.	
	Синенко,Е.Г. Механика.Основы теории механических систем автоматики. Красноярск,2005	
Сопротивление материалов	Благодарева О. В. Сопротивление материалов : методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,8
	Носкова О. Е. Сопротивление материалов [Kit] : методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Березина Е. В. Сопротивление материалов [Текст] : учебное пособие- М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011	
	Чеканов И.А. Сопротивление материалов, КрасГАУ, 2006	
	Варданян,Г.С., Атаров,Н.М., Горшков,А.А. Сопротивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М, 2003	
Детали машин	И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.	0,5
	Детали машин [Текст] : учебник - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2010	
	Рощин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.	
	Чернилевский Д.В. Детали машин и основы конструирования: учебник. Мн.: Высшая школа, 2000	
	Меновщиков В.А., Синенко Е.Г., Сенькин В.И. Детали машин и основы конструирования, учебное пособие. М.: Колос, 2005	
	Александров М.П. Механика. Курсовое проектирование деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008	
	Меновщиков В.А., Ярлыков В.М. Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2004	
	Рубайлов А.В. Транспортные машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007	
	Меновщиков В.А. и др. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007	
	Детали машин и основы конструирования : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям. М.: КолосС, 2005	
Метрология, стандартизация и сертификация	Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012	0,6
	Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие - М. : Форум : ИНФРА-М, 2010.	
	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. : АРГА, 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. : АРГА, 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	
	Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров - М.: Пищепромиздат, 2004	
Системы управления технологическими процессами	Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технологическими процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8

и информационные технологии	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	0,7
	Паламарчук А. С. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов- М.: Инфра-М, 2011	
	Васильева Н. А. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : Конспект лекций- М. : Юрайт, 2011	
	Чув 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. : МарТ, 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	
Менеджмент и маркетинг	Григорьев М. Н. Маркетинг: учебник для бакалавров : учебник для студентов вузов- М. : Юрайт, 2012	0,5
	Кислов Д. В. Маркетинг и реклама: налогообложение и бухгалтерский учет [Текст] : практическое пособие- Москва : Омега-Л, 2011	

	Незамова О. А. Маркетинг [Текст] : методические указания для проведения практических занятий - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Соловьев Б. А. Маркетинг [Текст] : учебное пособие- М. : ИНФРА-М, 2007	
	Маркетинг [Текст] : перевод с англ. - М. : Альпина Бизнес Букс, 2006.	
	Багиев Г. Л. Маркетинг [Текст] : учебник для вузов. - СПб. : Питер, 2005	
	Филипп 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	
Объемно-планировочные решения	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2007	0,5
	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Техт] : методические указания по выполнению самостоятельной работы - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005	
	Гончаров,Ю.М. Основы строительного дела : Учеб.пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2002	
Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - Москва : Дашков и К°, 2009	0,6
	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	
	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 казания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сярья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
Цикл специальных дисциплин		
Физиология питания	Федорова Е. Г. Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания [Текст] : методические указания / Е. Г. Федорова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 66 с.	1,5
	Доронин А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" и направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А. Ф. Доронин [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 286 с.	
	Дроздова Т. М. Физиология питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [1] с.	

	Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего и начального профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 190с.	
Санитария и гигиена питания	Гончарова Л. Н. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Л. Н. Гончарова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Алт. гос. аграр. ун-т. - Барнаул : АГАУ, 2012. - 66 с.	1,6
	Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2012. - 157, [1] с.	
	Горохова С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст] : учебное пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Академия , 2012. - 62, [1] с.	
	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 продуктовпитания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.	
	Степанова И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / И. В. Степанова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.	
	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена [учебник для студентов вузов/ К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2009. - 399 с.	
	Шленская Т. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко. - М. : КолосС, 2006. - 182, [1] с.	
	Шлёнская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания, - М.: Полиграф Центр 2006	
Товароведение продовольственных товаров	Товароведение продовольственных товаров [Текст] : курс лекций / Н. В. Фомина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : Красноярский гос. аграр. ун-т, 2012 - .Ч. 1. - 2012. - 82 с.	1,9
	Товароведение продовольственных товаров [Текст] : курс лекций / Н. В. Фомина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : Красноярский гос. аграр. ун-т, 2012 - .Ч. 2. - 2013. - 95 с.	
	Фомина Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации ; Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. В. Фомина. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 97 с.	
	Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум : [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.] ; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2009. - 588 с.	
	Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник : [для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования] / В. А. Тимофеева. - 9-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. - 469 с.	
	Криштафович В. И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) [Текст] : учебное пособие : [для студентов кооперативных высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"] / В. И. Криштафович, С. В. Колобок. - Второе издание. - М. : Дашков и К°, 2007. - 122, [1] с	
	Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник / Н. С. Казанцева. - М. : Дашков и К°, 2006. - 399 с.	

	Лисовская Д. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения [Текст] : Мясо и мясные товары. Рыба и рыбопродукты : учебное пособие / [Д. П. Лисовская и др.] ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. - Минск : Высшая школа, 2006. - 463, [1] с.	
Основы строительства и инженерное оборудование	Орел О. П. Основы промышленного строительства и инженерное оборудование зданий [Комплект] : методические указания к расчетно-графической работе по определению необходимой толщины утеплителя в холодильниках / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. О. П. Орел. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 34 с.	1,6
	Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование [Текст] / Ц. Р. Зайчик. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2007. - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) Ч. 1 : Технологическое оборудование винодельческих предприятий. - 336 с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Ковалевский В. И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст] : учебное пособие / В. И. Ковалевский. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 315, [1] с.	
	Гончаров Ю. М. Основы промышленного строительства и инженерное оборудование зданий [Текст] : учебное пособие / Ю. М. Гончаров ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2005. - 265 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 строительства и инженерное оборудование [Text] : методические указания для самостоятельной работы студентов / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Ю. М. Гончаров. - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005. - 24 с.		
Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы	Машанов А. И. Технология переработки плодовоовощной продукции. Технологические расчеты [Текст] : учебное пособие для студентов специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" всех форм обучения / А. И. Машанов, Л. А. Пошко, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 99 с.	1,8
	Владимцева Т. М. Технологии и технологические линии консервирования [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Т. М. Владимцева, Н. В. Каменская, Л. Е. Тюрина. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 52 с.	
	Неменуцкая Л. А. Современные технологии хранения и переработки плодовоовощной продукции [Текст] : научный аналитический обзор / Л. А. Неменуцкая, Н. М. Степанищева, Д. М. Соломатин ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. НИИ информ. и техн.-экон. исслед. по инж.-техн. обеспечению агропромышленного комплекса. - М. : Росинформагротех, 2009. - 170 с.	
	Личко Н. М. Технология переработки растениеводческой продукции [Текст] : [учебник] / Н. М. Личко [и др.] ; под ред. проф. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 582, [1] с.	
Технология сушки	Машанов А. И. Технология сушки [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" / А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 137 с.	1,5

Холодильная технология	Куцакова В. Е. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов : [для студентов, обучающихся по специальности 260504 (270800) "Технология консервов и пищевых концентратов" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов социального назначения и общественного питания"] : в 3 ч. - СПб. : ГИОРД, 2008 - . Ч. 3 : Биохимические и физико-химические основы / В. Е. Куцакова [и др.]. - 2011. - 269, [1] с	1,8
	Григорьева Э. В. Холодильная технология [Текст] : курс лекций / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Э. В. Григорьева. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 71 с.	
	Малова Н. Д. Проектирование систем кондиционирования воздуха предприятий мясной промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Энергомашиностроение" по специальности "Холодильная, криогенная техника и кондиционирование" / Н. Д. Малова. - М. : КолосС, 2008. - 598, [1] с.	
	Куцакова В. Е. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теоретические основы консервирования [Текст] : [учебное пособие / В. Е. Куцакова и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 159 с.	
	Бараненко А. В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов : в 3 ч. - СПб. : ГИОРД, 2008 - Ч. 1 : Теплофизические основы / А. В. Баранченко [и др.]. - 2008. - 221, [1] с.	
	Филиппов В. И. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : в 3 частях : учебник для вузов / А. В. Баранченко [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2008 - . - ISBN 978-5-98879-084-6. Ч. 2 : Технологические основы / В. И. Филиппов, М. И. Кременевская, В. Е. Куцакова. - 2008. - 571, [1] с.	
Технологическое оборудование	Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование [Текст] / Ц. Р. Зайчик. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2007 - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Ч. 1 : Технологическое оборудование винодельческих предприятий. 2009- 336 с.	1,7
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Ковалевский В. И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст] : учебное пособие / В. И. Ковалевский. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 315, [1] с.	
	Гончаров Ю. М. Основы промышленного строительства и инженерное оборудование зданий [Текст] : учебное пособие / Ю. М. Гончаров ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2005. - 265 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 строительства и инженерное оборудование [Text] : методические указания для самостоятельной работы студентов / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Ю. М. Гончаров. - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005. - 24 с.	
Проектирование предприятий отрасли	Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Хозяев. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 271 с.	1,6
	Ковалевский В. И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст] : учебное пособие / В. И.	

	Ковалевский. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 315, [1] с.	
	Курочкин А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств [Текст] : учебное пособие / А. А. Курочкин, В. М. Зимняков ; под ред. А. А. Курочкина ; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. - 318, [1] с.	
	Гончаров Ю. М. Основы промышленного строительства и инженерное оборудование зданий [Текст] : учебное пособие / Ю. М. Гончаров ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2005. - 265 с.	
Физико-химические и биохимические основы консервного производства	Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбучиянц ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К°". - Москва : Дашков и К°, 2012. - 396 с.	1,5
Микробиологические основы консервного производства	Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2012. - 157, [1] с.	1,8
	Блэкберн К. де В. Микробиологическая порча продуктов: Бактерии. Дрожжи. Плесени. Обнаружение и идентификация. Моделирование порчи. Срок годности: Пер. с англ.. - М.: ПолиграфЦентр, 2008	
	Бабарин В. П. Стерилизация консервов [Текст] : справочник / В. П. Бабарин. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 305, [1] с.	
Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология", по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством", по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.	1,8
	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология", по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством", по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 519, [1] с.	
	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Текст] : методические указания МУК 4.2.1847-04 / Гос. сан-эпидем. нормирование Рос. Федерации. - Офиц. изд. - М. : Минздрав России, 2006. - 31, [1] с.	
Асептическое консервирование пищевых производств	Л. А. Сарафанова Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы [Текст] / Л. А. Сарафанова. - СПб. : Профессия, 2007. - 255 с.	1,7
	Эрих Люк Консерванты в пищевой промышленности [Текст] : свойства и применение / Эрих Люк, Мартин Ягер ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой ; науч. ред. М. Н. Пульцин. - [3-е изд.]. - СПб. : Гиорд, 2006. - 255 с.	
НИР по консервированию	Волончук С. К. Научные и практические аспекты технологии инфракрасной сушки растительного сырья [Текст] : монография / С. К. Волончук ; Рос. акад. наук. Сиб. регион. отд-ние, Сиб. н.-и. и проект.-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск : Россельхозакадемия, 2009. - 143, [1] с.	1,5
	Журналы Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, Картофель и овощи, Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, Мясо и мясопродукты, Торговое оборудование, Пищевая промышленность; Вопросы питания; Стандарты и качество; Пищевая технология: Известия вузов ежегодно	

Таблица 2.12 - Сведения об учебниках, учебных пособиях и методических указаниях изданных за 5 лет

№	Год	Авторы	Название работы	Вид (У,УП,ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1.	2010	Машанов А.И., Каменская Н.В., Александрова М.Г.	Пищевые оболочки	УП		110		ФГБОУ ВПО КрасГАУ
2.	2010	Машанов А.И., Зобнина Л.С. Прошко Л.А.	Технология переработки плодоовощной продукции. Технологические расчеты	УП	УМО	110	6,5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
3.	2010	Машанов А.И. Величко Н.А Федорова О.С. Машанов А.А.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	УП	УМО	110	14,5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
4.	2010	Владимцева Т.М. Каменская Н.В. Машанов А.И.	Технология пищевых производств	УП		110	3,875	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
5.	2011	Машанов А.И., Матюшев В.В. Зобнина Л.С.	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	УП	СибРУМЦ	110	7,68	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
6.	2011	Машанов А.И., Зобнина Л.С. Прошко Л.А.	Технология сушки	УП	СибРУМЦ	110	8,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
7.	2011	Машанов А.И. Машанов А.А.	Практикум по микробиологии	УП		110	2,6	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
8.	2011	Машанов А.И. Машанов А.А.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	ЭУП			5,4	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
9.	2011	Владимцева Т.М. Щегров В.А. Машанов А.И.	Технология консервирования икры	УП		110	5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
10.	2011	Прошко Л.А	Асептическое консервирование	ЭУП			8,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
11.	2011	Шароглазова Л.П.	Введение в специальность	ЭУП			8,7	ФГБОУ ВПО КрасГАУ

12.	2011	Шароглазова Л.П.	Санитария и гигиена питания	ЭУП			7,4	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
13.	2013	Машанов А.И., Зобнина Л.С	Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья	УП	СибРУМЦ	110	10,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
14.	2013	Машанов А.И. Шароглазова Л.П.	Бактериологический контроль консервного производства	УП		110	1,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
15.	2013	Невзоров В.Н. Мацкевич И.В. Прошко Л.А.	Технология и оборудование для производства кондитерских изделий	УП		110	17,25	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
16.	2014	Машанов А.И.	Биоконверсия растительного сырья	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
17.	2014	Речкина Е.А.	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ЭУП			19,42	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
18.	2014	Речкина Е.А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ЭУП			12,86	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
19.	2014	Речкина Е.А.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЭУП			19,25	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
20.	2014	Речкина Е.А.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЭУП			10,32	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
21.	2014	Шароглазова Л.П	Физико-химические и биохимические основы консервного производства	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
22.	2014	Шароглазова Л.П	Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
23.	2014	Шароглазова Л.П	Санитария и гигиена питания	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ

Таблица 3.1 - Динамика основных показателей и результатов НИРС

Основные показатели и результаты НИРС	Годы			
	2011	2012	2013	2014
1. Количество студентов, участвующих в НИРС	5	-	-	1
2. Количество докладов, представленных на студенческую научную конференцию	5	-	-	1
3. Количество наград, полученных на внешних конкурсах		-	-	-
4. Количество публикаций и положительных решений, полученных со студентами (через дробь)	5	-	-	1
5. Количество научно-исследовательских дипломных работ (проектов)		-	-	1
6. Количество дипломных проектов с элементами НИР				

Таблица 3.2 - 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		
2011	-	-	2	2	-	1	1	-	1	-
2012	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-
2013	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-
2014	-	-	10	2	8	2	1	1	1	-
ИТОГО:			18	8	10	3	2	1	1	1

Таблица 3.3 - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 4 года

Год	Авторы	Наименование статьи	Название журнала	Выходные данные статьи
2011	Машанов А.И.	Содержание в почвах солей кадмия и свинца в техногенной зоне Красноярского края	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2011 / № 10. С. 158-160.
2012	Машанов А.И.	Состав микроскопических грибов, влияние на качество и экологическую безопасность зерна пшеницы в ОПХ	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2012 / № 5. С. 423-426.
2012	Машанов А.И.	Идентификация и характеристика патогенных грибов, поражающих клубни картофеля при хранении	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2012 / № 1. С. 106-109.
2013	Речкина Е.А., Машанов А.И.	Анализ потенциала Красноярского края для формирования тематического кластера по производству функциональных пищевых продуктов	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2013 / № 12. С. 252-258.
2014	Ekaterina A. RECHKINA	Effect of the Way of Cooking on Contents of Essential Polyunsaturated Fatty Acids in Filets of Zander	Czech J. Food Sci	Czech J. Food Sci. Vol. 32, No. 3: 226–231/ 2014/

Таблица 4.1 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»

№ 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	Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи	Оперативное управление
2.	1. Теоретическая механика 2. Сопротивление материалов 3. Детали машин и основы конструирования 4. Теплотехника	Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор Лаборатория Сопротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2 1. Пресс Гагарина; 2. Установка СМ-8 3. Машина Р-10 4. Динамометр образцовый 5. Установка - УМ-5А 6. Двухавровая балка Лаборатория Теплотехники – 8, ул. Киренского 2. 1. Потенциометры КПС-2 и КПС-4 – 4 шт; 2. Агрегат теплогенератора ТГ-1,5; 3. Установка для испытания теплообменника; 4. Установка для испытания холодильных машин, котельного агрегата.	Оперативное управление
3.	1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии 2. Электротехника и электроника	Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90 1. Парты 2. Лабораторные стенды – 3 шт; 3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт; 4. Мультиметр – 8 шт; 5. Вольметр – Э533 – 8 шт; 6. Фазометр Д576 – 6 шт; 7. Компьютеры – 10 шт.	Оперативное управление
4.	1. Культурология	Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42	Оперативное управление

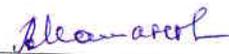
	<ul style="list-style-type: none"> 2. Философия 3. Экономика (экономическая теория) 4. Экономика и организация производства 5. Менеджмент и маркетинг 6. Социология 7. Русский язык и культура речи 8. Социология 9. Иностранный язык 10. Психология и педагогика 11. Этика производственных отношений 12. Безопасность жизнедеятельности 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийная установка <p><i>Аудитория 3-02, 3-03 ул. Е. Стасовой, 42</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Доска 	
5	<ul 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> <ul style="list-style-type: none"> 1. 14 компьютеров 	Оперативное управление
6	<ul style="list-style-type: none"> 1. Математика 2. Правоведение 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 	<p><i>Лекционная аудитория – 2-04, ул.Е. Стасовой, 44</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Доска 	Оперативное управление
7	<ul style="list-style-type: none"> 1. Неорганические вещества в пищевой промышленности 2. Химия: Неорганическая 	<p><i>Лаборатория общей и неорганической химии 1-08, ул. Е. Стасовой, 44</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда 	Оперативное управление
7	Органическая	<p><i>Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p><i>Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. рН метр-150 2. ионметр И-160 3. весы ЕК-3000 4. весы ВЛР-200 	Оперативное управление

		<ul style="list-style-type: none"> 5. кислородомер ОКА-92 6. центрифуга ОПН-3М 7. КФК 8. Рефрактометр ИРФ-464 9. Эл.плитка 1-комфорочная 10. Столы лабораторные 11. Лабораторная посуда 	
	Физическая и коллоидная химия	<p>Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Электроплитка однокомфорочная 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> <ul style="list-style-type: none"> 1. весы технические-ВЛКТ, 2. весы напольные, 3. лабораторная хим. посуда. 	Оперативное управление
9	<ul 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 5. Товароведение продовольственных товаров 	<p>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки – 1-04, ул. Чернышева, 19</p> <ul 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 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 	Оперативное управление

10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Основы применения холода при производстве продуктов питания 	<p>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитария и гигиена питания 2. Микробиологические основы консервного производства 3. Особенности санитарно-технического контроля 4. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии 5. Микробиология 	<p>Лаборатория микробиологи - 3-12, ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М 2. рН – метр рН-150М 3. Фотометр КФК-3 4. Термостат ТС-40- М2 5. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80 6. Холодильник «Бирюса» 7. Весы технические 8. Микроскоп МИКМЕД-2 9. Микроскоп биологический БИОМЕД С-1 10. Весы электронные GR-300 11. Стерилизатор паровой ВК-30 	Оперативное управление
12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология пищевых концентратов консервирование плодов, овощей, мяса и рыбы 2. Технология сушки 3. Физико-химические и биохимические основы консервного производства 4. Асептическое консервирование 5. Физиология питания 	<p>Лаборатория технологии отрасли - 3-16, ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство электростатического копчения 2. Электроплита «Вятка» 3. Микроволновая печь LG 4042 4. Миксер SC - 045 5. Кофемолка 6. Электрочайник АЕЛ 1501 7. Машина кухонная КЭМ-36/220 8. Холодильник «Бирюса» 11. Весы технические 	Оперативное управление
13	<ol style="list-style-type: none"> 1. НИР по специальности 2. Пищевые и биологически активные добавки 3. Введение в технологии продуктов питания 	<p>Лаборатория технологии отрасли - 3-05 ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Размельчитель тканей - РТ-1, 2. Водяные бани, 3. Магнитная мешалка ММ-5, 4. Весы аналитические-ВЛА, 5. Весы технические-ВЛКТ, 6. рН - метр/иономер ИПН-111, 7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 	Оперативное управление

		<ul style="list-style-type: none"> 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. КФК 3-01, 	
14	1. Технология приготовления пищи	<p><i>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Заведующий кафедрой ТК и ОПП


(подпись)

Машанов А.И.

Председатель комиссии по
самообследованию, директор ИПП


(подпись)

Величко Н.А.