



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

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



*Н.И. Пыжикова* Пыжикова Н.И.  
«12» ноября 2014 г.

**ОТЧЕТ**  
**о самообследовании основной образовательной**  
**программы**  
**по направлению подготовки 260100.68 «Продукты**  
**питания из растительного сырья»**  
(код, наименование специальности)

Красноярск, 2014

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о направлении подготовки. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2.	Образовательная деятельность	
2.1	Структура подготовки магистров. Сведения по основной образовательной программе	4
2.2	Содержание подготовки магистров	4
2.2.1	Учебный план	6
2.2.2	Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	8
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	10
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	12
2.4	Качество подготовки обучающихся	14
2.4.1	Уровень требований при приеме	16
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	17
2.4.3	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	18
2.5	Кадровое обеспечение подготовки магистров	20
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	21
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	21
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	22
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	23
3.	Научно-исследовательская деятельность	25
4.	Материально-техническая база	28
5.	Международная деятельность	30
6.	Внеучебная работа	31
	Заключение и выводы	33
	Приложение	36

## **1 Общие сведения о направлении.**

### **Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности**

Подготовка магистров по основной образовательной программе (ООП) по направлению подготовки 260100.68 - Продукты питания из растительного сырья по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» ведется в ФГБОУ ВПО «КрасГАУ» с 2011 года в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ № 79 от 25.01.2010.

Право университета на подготовку магистров подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.11.11. серия ААА, № 002269. Магистратура аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации от 13.02.2012 г. серия ВВ, № 001588, рег.№ 1571).

Подготовка магистров ведется в институте пищевых производств. Руководителем магистерской программы является Почетный работник высшего профессионального образования РФ, доктор технических наук, профессор, Величко Надежда Александровна.

Реализация ОПП по подготовке магистров по направлению подготовки 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» осуществляется при использовании рабочих программ, полностью соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта ВПО. Образовательная деятельность предусматривает очную и заочную формы обучения.

Свою деятельность по подготовке магистров по направлению подготовки 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» институт пищевых производств осуществляет на основании Федерального закона об образовании в российской федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ, порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры, Устава вуза, приказа о лицензировании направлении подготовки, федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки, примерного учебного плана и программ дисциплин, утвержденных УМО по направлению подготовки, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора университета и решений Ученого совета вуза и института.

## **2. Образовательная деятельность**

### **2.1. Структура подготовки магистров. Сведения по основной образовательной программе**

Подготовка магистров по ООП по направлению 260100.68 – «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» осуществляется по очной и заочной формам обучения с присвоением квалификации «магистр».

Контингент обучающихся по ООП в 2014-2015 уч. году составляет по:

- очной форме обучения – 21 чел.;
- заочной форме обучения – 45 чел.,

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 6 чел.;
- заочной форме обучения – 10 чел.

Динамика показателей, характеризующих востребованность выпускников на рынке труда за период 2011-2014 гг., характеризуется как положительная.

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 направлению подготовки составляет 81 %, основная часть из которых (95 %) трудоустроена в крае.

Выпускники работают на ведущих предприятиях отрасли.

Ежегодно выпускники института участвуют в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК», а также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

Динамика контингента магистров, приема и выпуска по всем формам обучения и ступеням подготовки данной основной образовательной программы приведена в таблицах 2.1-2.3. В аттестуемом периоде план бюджетного набора абитуриентов выполнялся на 100 %.

### **2.2 Содержание подготовки магистров**

Содержание подготовки магистров по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья оценивается на основе анализа соответствия основных образовательных программ требованиям ФГОС. Основная составляющая качества высшего

образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья.

В структуру первой части ООП входят:

- концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- федеральный государственный образовательный стандарт по соответствующему направлению подготовки;
- учебный план по направлению подготовки, 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 направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых документов на кафедрах института, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

## 2.2.1 Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья - отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки федерального государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану (таблица 1).

Таблица 1

Детальный план дисциплин по учебному плану

Индекс	Наименование дисциплины/практики (модуля)	Трудоемкость дисциплины/практики (модуля)
1	2	3
<b>М1</b>	<b>ОБЩЕНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>М1.Б.</b>	<b>Базовая часть</b>	
М1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук	72
М1.Б.2	Инновационный менеджмент	72
М1.Б.3	Химия вкуса, цвета и аромата	108
<b>М1.В.</b>	<b>Вариативная часть</b>	
<b>М1.В.ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>	
М1.В.ОД.1	Иностранный язык	108
М1.В.ОД.2	Методика, методология и организация научных исследований	72
М1.В.ОД.3	Методика и методология преподавания в высшей школе	72
М1.В.ОД.4	Информационные компьютерные технологии	72
<b>М1.ДВ1</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>	
М1.В.ДВ.1	Аграрное законодательство	72
	Психология	72
М1.В.ДВ.2	Защита интеллектуальной собственности	72
	Риторика	72
<b>М2</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>М2.Б</b>	<b>Базовая часть</b>	
М2.Б.1	Методология науки о пище	108
М2.Б.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	144
М2.Б.3	Биоконверсия растительного сырья	108
<b>М2.В</b>	<b>Вариативная часть</b>	
<b>М2.В.ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>	
М2.В.ОД.1	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	108

1	2	3
М2.В.ОД.2	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	144
М2.В.ОД.3	Основы теории и производства напитков	144
М2.В.ОД.4	Специфические биологически активные вещества и их влияние на организм	144
М2.В.ОД.5	Технология консервированных пищевых продуктов	144
<b>М2.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>	
М2.В.ДВ.1	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	72
	Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	
М2.В.ДВ.2	Биохимические и медико-биологические аспекты детского, диетического и лечебно-профилактического питания	72
	Современные упаковочные материалы	
М2.В.ДВ.3	Современные способы переработки сырья в производстве напитков	108
	Природные источники биологически активных веществ	
М2.В.ДВ.4	Биохимические особенности сырья, используемого в производстве продуктов питания	72
	Управление качеством	
М2.В.ДВ.5	Научные основы биотехнологии получения продуктов	72
	Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	
<b>М4</b>	<b>Практики, НИР</b>	
М4.У1	Учебная практика (Педагогическая)	216
М4.П	Производственная практика	216
<b>М4.Н</b>	<b>Научно-исследовательская работа</b>	
М4.Н.1	НИР 2 семестр	522
М4.Н.2	НИР 4 семестр	648
М4.Н.3	НИР 1 семестр	270
М4.Н.4	НИР 3 семестр	180
<b>М5</b>	<b>Итоговая государственная аттестация</b>	<b>108</b>
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>	<b>360</b>
ФТД.1	Спортивные секции	144
ФТД.2	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	72
ФТД.3	Современные методы обработки растительного сырья для получения консервов для детского и диетического питания	144

## **2.2.2 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства**

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья - обеспечены утвержденными рабочими программами, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, квалификационным требованиям и содержательной части ФГОС ВПО и ООП.

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

В рабочих программах представлена информация, определяющая обязанности обучаемого для разного уровня усвоения материалов дисциплины, приведены общекультурные и профессиональные компетенции.

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 магистров;
- новейшие научные достижения в данной области, а также результаты собственной научной деятельности, особенности научно-педагогической школы;
- материальные и информационные возможности университета.

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

Для дисциплин, не имеющих утвержденных УМО примерных программ, и для установленных вузом (факультетом) дисциплин разработаны авторские программы и на их основе сформированы базовые варианты рабочих программ.

В рабочих программах отражена взаимосвязь изучаемых дисциплин общенаучного и профессионального циклов.

Структура учебного плана позволяет реализовать системный подход в подготовке выпускников. Этому способствует согласованность содержания и логическая последовательность изложения дисциплин, читаемых разными кафедрами; наличие межпредметных связей.

Базовая часть общенаучного цикла реализована дисциплинами «Химия вкуса, цвета и аромата», «Философские проблемы науки и техники», «Инновационный менеджмент».

Профессиональный цикл представлен дисциплинами, обеспечивающими подготовку студентов к основным видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-педагогической и проектной.

Курсы по выбору дополняют общую направленность подготовки выпускника с учетом достижений отечественной и зарубежной науки, техники и технологии. В общенаучном цикле они направлены на повышение культурного и профессионального уровня образования.

Практика по реализации ООП по направлению 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» в рамках программы: «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» организуется и проводится в соответствии с «Положением о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования», в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, учебным планом, программами практик. Сроки прохождения регламентируются графиком учебного процесса и утверждаются приказом по университету.

В учебном плане по направлению подготовки 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» в рамках программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» 50 % учебной нагрузки отводится на внеаудиторную работу студентов очной формы обучения, а для студентов заочной формы обучения 70 %, которая включает в себя следующие виды работ: подготовку к плановым текущим занятиям, выполнение контрольных заданий, рефератов, подготовку докладов, научно-исследовательскую и педагогическую работу, практическую стажировку студентов на кафедрах института,

осуществляемую в виде учебной (педагогической) и производственной практик.

Научно-исследовательская работа студентов включает в себя следующее: участие в научных конференциях, симпозиумах, подготовка научных статей, разработку нормативно-технической документации, участие в студенческих конкурсах и олимпиадах различного уровня, участие в выполнении НИР в рамках научно-технических программ, работа с научными патентами, стандартами, оформление заявок на изобретение и др.

### **2.2.3 Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям**

Согласно требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования подготовки магистра по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» программа итоговой государственной аттестации включает выпускную квалификационную работу и государственный экзамен, позволяющий выявить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач.

Контрольные экзаменационные билеты (КЭБ) состоят из отдельных вопросов, составленных таким образом, что выбор охватываемых ими проблем обеспечивал проверку умений по дисциплинам профессионального цикла, которые формируют профессиональный профиль выпускника (т.е. несут в себе информацию, непосредственно связанную с обобщенными задачами профессиональной деятельности будущих магистров).

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы является заключительным этапом, обучения и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний при решении конкретных производственных технических, технологических, экономических и научных задач. Она представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида деятельности, к которой готовится магистр. Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач, которые обсуждаются на заседаниях ученого совета института. Тематика выпускных квалификационных работ

составляется с учетом направленности развития рыночных отношений и с целью формирования специалиста, готового к производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-педагогической и проектной деятельности. Темы магистерских диссертаций включают совершенствование техники и технологии производства выпускаемой продукции, разработку рецептур и технологий новых пищевых продуктов функционального назначения.

### ***Структура магистерской диссертации***

Магистерская диссертация представляется в форме рукописи.

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

#### Структура магистерской диссертации

Титульный лист

Задание на магистерскую диссертацию

Календарный план

Реферат

Содержание

Введение

1. Литературный обзор

2. Объекты и методы исследования

3. Экспериментальная часть

Выводы

Список использованных источников

Приложения

Формой публичного представления и защиты магистерской диссертации является презентация с использованием компьютерного сопровождения в приложении Power Point из пакета прикладных программ Microsoft Office.

## **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 Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки. Разработка и внедрение графика учебного процесса и учебного плана координируется отделом ОЛОКО, методической комиссией института, ученым советом университета, ректоратом. График учебного процесса предусматривает реализацию системного подхода к подготовке магистров, структурно-логическую связь дисциплин всех циклов учебного плана.

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является расписание аудиторных занятий, которое формируется научно-исследовательским институтом аналитического мониторинга и моделирования (НИИАММ) КрасГАУ на каждый семестр, в соответствии с учебным планом и сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья. Расписание занятий строго соответствует рабочему учебному плану по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации.

Учебные занятия проводятся в виде лекций, консультаций, семинаров, практических занятий, лабораторных занятий, самостоятельных работ, научно-исследовательской работы, практики, а также путем выполнения квалификационной работы (магистерской диссертации).

Освоение ООП магистра при очной форме обучения составляет 104 недели: теоретическое - 42 2/3 недели, экзаменационная сессия - 5 1/3 недели, государственные экзамены и защита диссертации - 2 недели, практика и НИР - 38 недель, каникулы - 16 недель.

Структура программы обучения по каждой дисциплине состоит из аудиторной нагрузки и самостоятельной работы студента.

Аудиторная работа включает в себя лекционную нагрузку и закрепление знаний на лабораторных или практических занятиях. Каждая

дисциплина предусматривает аттестацию в виде зачета или экзамена. Количество аттестационных контролей знаний студентов за семестр не превышает 10.

В институте применяются современные методы и технологии обучения. При изучении дисциплин широко используются компьютеры.

При проведении лабораторных и практических занятий используются экспериментальные установки и современное лабораторное оборудование.

Целями практической подготовки являются:

- формирование и развитие профессиональных знаний в рамках программ подготовки магистров;
- закрепление полученных теоретических знаний по общенаучным и профессиональным;
- использование результатов практики для подготовки выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации;
- формирование профессиональных компетенций магистра.

Практика в рамках реализации ООП по направлению подготовки 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» в рамках программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» организуется и проводится в соответствии с требованиями Положения «Управление процессом организации практик» КрасГАУ-СМК-ДП-7.5.1-8.0 принятого на заседании Ученого совета КрасГАУ №10 от 31 мая 2013, которое составлено в соответствии с «Положением о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартам, учебным планам, программами практик.

На очной и заочной формах обучения реализуются следующие виды практик:

*очная:*

- производственная практика (4 семестр), 4 недель;
- учебная (педагогическая) практика (3 семестр), 4 недели.

*заочная:*

- производственная практика (2 семестр), 4 недель;
- учебная (педагогическая) практика (3 семестр), 4 недели.

Практическое обучение студентов ведется в соответствии с учебным рабочим планом, учебно-методическими материалами. Прохождение всех

видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой.

Итоговая аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета, выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

В отчетном году обучающиеся в магистратуре производственную практику проходили в ЗАО «КрасКОН», ОАО «Красноярский хлеб», столовая «Нива» ФГБОУ ВПО КрасГАУ, ООО «Красноярский водочный завод», ИП Ляховский В.А. пивоваренный завод «Баварское пиво», ООО «Протеин и Ко», ООО ЛВЗ «Сибалко», ООО «Делси», ООО «ВерНО», СибГТУ каф. «Промышленной экологии и ПАХП», а также в условиях научно-исследовательских лабораторий института пищевых производств.

Учебную (педагогическую) практику студенты проходили в условиях выпускающей кафедры под руководством научных руководителей.

## **2.4 Качество подготовки обучающихся**

В университете в целом, а также в рамках аттестуемой ООП создана и функционирует система контроля качества подготовки выпускников.

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** № АТ-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.

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. Результаты итоговых аттестационных испытаний свидетельствуют о достаточно высоком уровне знаний студентов по специальности, наличии прочно сформированных знаний, умения и навыков

Система качества подготовки выпускников университета в целом и в рамках ООП по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» включает оценку уровня требований при приеме в магистратуру, эффективность системы контроля текущих аттестаций, оценку качества подготовки выпускников.

#### **2.4.1 Уровень требований при приеме**

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

В соответствии с существующими нормативными документами, обучение осуществляется по очной и заочной формам обучения:

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

Прием в университет на первый курс для обучения по направлению подготовки магистров 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья проводится по результатам вступительного экзамена по дисциплине «Технология пищевых производств». Конкурс при зачислении по заявлениям по очной и заочной формам обучения составлял 1,2 человека на место.

Контрольные цифры приема магистров за отчетный период, контингент и выпуск представлены в таблицах 1, 2 Приложения 1.

#### **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 ФГОС по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья.

Лектор на вводной лекции знакомит студентов группы с рабочей программой дисциплины, в том числе с формами и порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Анализ результатов промежуточной семестровой аттестации студентов очной формы обучения свидетельствуют об относительно высоком качестве знаний учебных циклов дисциплин.

По результатам промежуточного контроля знаний студентов учебных дисциплин ежегодно подводятся итоги зимней и летней экзаменационных сессий, оформляются в виде отчета и сдаются в учебный отдел.

Уровень требований к имеющемуся фонду тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ФГОС ВПО 3 поколения.

Экзаменационные билеты и модульные тесты включают контрольные задания по всем дидактическим единицам рабочих программ дисциплин, соответствуют требованиям к знаниям и умениям выпускников, предусмотренных ФГОС ВПО.

#### **Анализ результатов контроля знаний магистров в процессе самообследования**

В рамках подготовки государственной аккредитации в сентябре 2014 г. проведена выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам профессионального цикла (табл. 4 Приложение 1).

### **2.4.3 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников**

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки магистров по направлению подготовки 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья» в рамках программ «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания», утвержденный Минобразованием России 25 сентября 2010 г. (регистрационный № 79) предусматривает государственную аттестацию выпускников в виде:

- а) государственного экзамена (ГЭ);
- б) защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) - магистерской диссертации;

Председатель ГЭК (ГАК) утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК (ГАК) по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО КрасГАУ. Формирование состава ГЭК (ГАК) обеспечивалось высокопрофессиональными кадрами: специалистами, профессорско-преподавательским составом института пищевых производств.

Возглавлял работу ГЭК (ГАК) по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья в 2013 и 2014 гг. (председатель комиссии) – профессор кафедры химической технологии древесины и биотехнологии ФГБОУ ВПО СибГТУ д.х.н., профессор Рубчевская Л.П.

ГЭК (ГАК) отмечает положительные стороны большинства магистерских диссертаций:

- практическую направленность, конкретность тем и целей выпускаемых работ;
- широкий спектр тем исследований;
- хорошее знание выпускников современных промышленных технологий;
- квалификационное использование современной техники в презентации ВКР.

Значительная часть научных работ соответствует приоритетным направлениям развития государства (Программы «Здоровье», «Развитие АПК»), а также региона и перерабатывающих отраслей АПК и выполнена на уровне изобретений. Выпускные работы представлены в виде законченных технических решений с демонстрацией новых продуктов,

моделей, рекламных материалов, с представлением актов промышленных и лабораторных апробаций, технико-экономической оценкой эффективности разработок.

Выпускники показывают глубокую теоретическую подготовку, знание состояния и перспектив в отраслях пищевой промышленности, имеют апробированные научные результаты в форме докладов на международных, региональных научных конференциях и в виде публикаций в их материалах, отраслевых и научно-теоретических журналах, в том числе рецензируемых.

Руководителями магистерских диссертаций являлись преподаватели, имеющие ученую степень доктора или кандидата наук.

Все выпускные квалификационные работы подвергались внешнему рецензированию.

В качестве внешних рецензентов выступают профессора и доценты кафедры технологии общественного питания Красноярского торгово-экономического института СФУ, кафедры химической технологии древесины ФГБОУ ВПО СибГТУ.

За отчетный период был реализован выпуск магистров по очной и заочной формам обучения в количестве – 31 чел., в том числе с отличием – 27 чел.

Результаты работы ГЭК (ГЭК) по направлению 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья - представлены в таблице 5 Приложения 1.

Важным показателем, характеризующим качество подготовки магистров является востребованность выпускников. Руководство КрасГАУ и профессорско-преподавательский состав кафедр ИПП систематически оказывают содействие выпускникам в их трудоустройстве. В институте имеется информационный стенд на котором потенциальные работодатели пищевой промышленности оставляют информационные данные о имеющихся вакансиях. В плане содействия выпускникам в их трудоустройстве работа осуществлялась по следующим направлениям:

1. Методическая помощь. В ИПП существует стенд, на котором представлена информация об имеющихся вакансиях на предприятиях Красноярска, Красноярского края и других регионов РФ. С будущими выпускниками проводятся консультации по составлению резюме, навыкам деловой беседы, приемам и правилам общения с потенциальным работодателем.

2. Проведение ярмарок вакансий. Выпускники ежегодно участвуют в ярмарках вакансий проводимых в университете (в институте). Во время

ярмарок проходят встречи с руководством предприятий, проводятся собеседования по трудоустройству.

По результатам ярмарок будущие магистры становились призерами в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК»: 2013 - 1 место Макаров Игорь Сергеевич, - 3 место Беляева Ксения Юрьевна. Также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

Лучшие выпускники – база для формирования контингента аспирантов, которые продолжают обучение в аспирантуре университета.

## 2.5 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки магистров. В отчете по самообследованию отражен качественный состав ППС *в целом по ООП* и по циклам дисциплин (таблица 6, Приложение 1). Кадровый состав руководителей магистерских диссертаций приведен в табл. 7 Приложение 1

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

**таблица 2**

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		
Общенаучный	11	10	2	92	20
Профессиональный	12	11	2	92	20
Практика, НИР	5	5	4	100	80
ИГА	7	7	5	100	71
<b>В целом по образовательной программе:</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>96</b>	<b>48</b>

Проанализировав кадровый состав, следует отметить:

1. Качественный состав ППС привлеченных к преподаванию с учеными степенями 96 %, из них докторов наук, профессоров – 48 %.
2. Средний возраст ППС – 45 лет.
3. Порядок избрания преподавателей на вакантные должности – конкурсные выборы с периодичностью 1 раз в 5 лет.

4. Доля преподавателей, защитивших за последние 3 года кандидатские диссертации - 15 %. (Плынская Ж.А., Смольникова Я.В., Кох Д.А., Присухина Н.В., Речкина Е.А.).

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

## **2.6 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение**

В отчетный период издательская деятельность института строилась в первую очередь по дисциплинам, не имеющим современного учебного и методического обеспечения.

Перечень монографий, учебных пособий, изданных за 2011-14 гг., представлен в приложении таблица 10, 11 приложение 1.

### **2.6.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой**

Магистратура обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем циклам дисциплин. Для всех дисциплин, предусмотренных учебным планом, составлены карты обеспеченности учебной и учебно-методической литературой, имеющиеся в библиотеке и на кафедрах института привлеченных к реализации ООП магистратуры. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы.

Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими программе подготовки магистров и требованиям ФГОС.

На основе анализа учебно-методического обеспечения дисциплин ежегодно подаются заявки на приобретение новых изданий учебной и научной литературы.

Все блоки дисциплин в достаточной степени оснащены программно-информационным обеспечением. Свободный доступ в Интернет открывает неограниченные возможности поиска и использования практически любой литературы.

Студенты имеют доступ к справочно-информационным фондам, электронному каталогу, электронной библиотеке внутривузовских изданий, электронным ресурсам научной библиотеки университета.

Имеется возможность брать необходимую литературу, как на дом, так и на занятия, пользоваться ею в читальном зале. Кроме того, при работе в библиотеке имеется 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 учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов.

Состояние основной учебной и учебно-методической по аттестуемому направлению по циклам дисциплин представлено в таблице 8, Приложения 1. Студенты имеют доступ к 18 электронным фондам учебно-методической документации (таблица 9 Приложение 1).

### **2.6.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями**

Коллектив института пищевых производств - активный издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, производственную, учебную (педагогическую) практику, самоконтроль знаний. В большинстве случаев срок морального износа ограничивается пятью годами, по содержанию и научно-методическому уровню издания отвечают требованиям к подготовке магистра.

Для 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 СибРУМЦ, научно-методическим советом университета.

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

### 2.6.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

В институте пищевых производств имеются средства вычислительной техники, которые постоянно используют в проведении учебного процесса, что позволяет повысить качество подготовки магистров по направлению подготовки магистров 260100.68 - «Продукты питания из растительного сырья».

Применяются современные методы и технологии обучения. При изучении дисциплин широко используются персональные компьютеры. Студенты имеют возможность воспользоваться такими программными продуктами, как текстовый редактор Word, табличный процессор Excel, Power Point при подготовке к занятиям, при подготовке магистерской диссертации. ИПП располагает достаточной материально-технической базой для компьютеризации учебного процесса: имеются специализированные учебные аудитории, оснащенные компьютерами с выходом в Интернет, 3 мультимедийных проектора.

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

#### Электронно-библиотечные системы

Таблица 3

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование	Срок
1	Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)	сторонняя	<a href="http://www.rucont.ru/">http://www.rucont.ru/</a>	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» договор № 6/2222-2014 от 13.02.2014	До 18.03.2015
2	ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	ООО «Издательство Лань» Договор №48/44-14 от 18.03.2014 Договор №38/44/14 от 12.03.2014	До 29.12.2014 (Технология пищевых произ-в)
3	Информационно – аналитическая система «Статистика»	сторонняя	<a href="http://www.ias-stat.ru">www.ias-stat.ru</a>	Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр	До 24.04.2015

				«Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	
4.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/27 13 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	сторонняя	<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	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	сторонняя	<a href="http://eLIBRARY.RU">http://eLIBRARY.RU</a>	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	сторонняя	<a href="http://www.eduvideo.ru/">http://www.eduvideo.ru/</a>	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	сторонняя	<a href="http://studentlibrary.ru/">http://studentlibrary.ru/</a>	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.py/ibooks.ru»	сторонняя	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

*Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:*

- структура подготовки магистров соответствует лицензии ФГБОУ ВПО КрасГАУ;

- Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. Расписание занятий соответствует рабочему учебному плану (по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и

окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации);

- Сравнительный анализ отчетов ГЭК за последние два года свидетельствует о росте уровня, актуальности и качества магистерских диссертаций. Тематика выпускных квалификационных работ полностью соответствуют программе подготовки магистра по основной образовательной программе 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья. Актуальность научных тем, которые глубоко и обоснованно отражают современные направления исследований по реализации подходов в развитии перерабатывающих отраслей АПК России, созданию продуктов здорового питания, разработке новых источников и форм пищи;

- В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями соответствует требованиям ФГОС ВПО;

- Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. При обучении магистров широко применяются информационные технологии обучения.

*Комиссия рекомендует:*

- активно сотрудничать с предприятиями отрасли, кадровыми агентствами, службой занятости в целях трудоустройства выпускников;

- проводить регулярный мониторинг занятости выпускников, вести базу данных по заявкам предприятий;

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

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

### **3. Научно-исследовательская деятельность**

Направления научных исследований определены научными и практическими проблемами пищевой промышленности, предусматривающими разработку и внедрение качественно новых, безопасных продуктов на основе ресурсосберегающих технологий в соответствии с приоритетами Концепции государственной политики в области здорового питания и Доктрины продовольственной безопасности.

Результаты НИР широко опубликованы в открытой печати в отраслевых, академических изданиях, материалах научно-технических, региональных конференций разного уровня. (Таблицы 13, 14, приложение 1).

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

Стратегия НИР института пищевых производств соответствует:

1. Направлениям приоритетных национальных программ Российской Федерации: «Здоровье»; «Образование»; «Развитие АПК».

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

Пути решения стратегической цели:

- выполнение НИР;
- НИОКР;
- внедрение.

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

Результаты научно-исследовательских работ студентов и преподавателей внедряются в учебный процесс и производство.

С 2012 года ежегодно студенты принимают участие в соревнованиях молодежных команд пекарей среди учебных заведений в молодежном чемпионате «Пекарь Сибири», и занимают призовые места:

- Диплом за 1 место «Пекарь Сибири-2012», Красноярск, март, 2012;
- Диплом за 2 место «Пекарь Сибири» среди учебных заведений, март 2013
- Диплом за 2 место «Пекарь Сибири» среди учебных заведений, март 2014.

Также студенты ежегодно очно и заочно участвуют в международных, всероссийских региональных конференциях: «Студенческая наука – взгляд в будущее» Красноярск, «Инновационные тенденции развития Российской науки» Красноярск, «Химия и жизнь», Новосибирск, «Проблемы современной аграрной науки» Красноярск. Занимают призовые места, получают благодарственные письма, сертификаты

В 2012 г. на базе кафедр технологии хранения и переработки зерна и технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий созданы

инновационные лаборатории под руководством д.т.н., профессора Матюшева В.В. и д.т.н. профессора Типсиной Н.Н.

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

Защита магистерских диссертаций сопровождается широкой демонстрацией-показом натуральных образцов разработанной продукции.

Руководители магистерских диссертаций за период 2011–2014 гг. принимали участие в работе:

Диссертационный совет ДМ 220.037.03 Красноярский государственный аграрный университет: Величко Н.А., Матюшев В.В., Невзоров В.Н., Машанов А.А., Типсина Н.Н.

Диссертационный совет ДМ 212.253.01 Сибирский государственный технологический университет: Величко Н.А.

Сведения по НИР, имеющим госбюджетное финансирование и по грантам, выполненным за последние 3 года представлены в таблице 12 приложения 1., а также перечень патентов полученных сотрудниками таблица 15.

#### *Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:*

Научно-исследовательскую работу отличает высокий уровень организации при наличии собственной материально-технической базы, лабораторий.

Студенты и преподаватели активно участвуют в выполнении госбюджетной НИР за счет средств федерального бюджета. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике профилю.

Результаты НИР внедрены в учебный процесс и производство.

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

#### **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 магистров по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» имеются помещения для проведения лекционных и лабораторных, 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 направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» представлены в таблице 19, Приложение.

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

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

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

Студенческие общежития предоставляются временно и предназначены для размещения иногородних студентов, абитуриентов, приехавших из других населенных пунктов и нуждающихся в жилье. Общежития оборудованы необходимым инвентарем, имеются кабинеты для студенческого совета, спортивные залы, имеется доступ к сети Internet. Студенты, обучающиеся по данному направлению подготовки, в основном проживают в общежитии № 3.

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

В период с 2011 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по общенаучному и профессиональному циклам дисциплинам представлены в таблице 16 приложения 1.

#### *Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:*

Состояние и динамика обновления материально-технической базы ИПП соответствует требованиям ФГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры, видеотехника), имеются уникальные установки. Осуществляется взаимодействие института с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки магистров по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья.

*Рекомендации:*

Продолжить оснащение инновационных лабораторий современным оборудованием.

### **5. Международная деятельность**

Формами международного сотрудничества являются: подготовка магистров по направлению подготовки 260100.68 – Продукты питания из растительного сырья - для зарубежных стран, подготовка кадров высшей квалификации через аспирантуру (Китай), выполнение совместных договоров о сотрудничестве и совместной деятельности, участие в международных конференциях и конгрессах по проблемам науки, образования и производства, публикация совместных трудов за рубежом и в России.

Отмечается положительная динамика в развитии индивидуальной международной мобильности абитуриентов и магистров по направлению 260100.68– Продукты питания из растительного сырья информационной поддержке и содействию со стороны отдела международных связей.

На 2013/2014 учебный год контингент иностранных магистров по направлению подготовки 260100.68– Продукты питания из растительного сырья представлен одним представителем Узбекистана (Которинская С.Н).

ИПП имеет устойчивые международные связи со специалистами Европы и Азии.

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

Участие в международных научных и научно-практических конференциях

Таблица 4

№ п/п	Название	Место проведения
2011 год		
1.	Международная науч. практ. конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки»	Красноярск, КрасГАУ
2.	Всеросс. науч.практ.конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск,
3.	Международная науч. практ.конф. молодых ученых	Красноярск
4.	X научно-практической конференции с международным участием «Химия и жизнь»,	Новосибирск
5.	Международная заочная науч. практ. конф. «Проблемы современной аграрной науки»	Красноярск, КрасГАУ
2012 год		
1.	X научно-практической конференции с международным участием	Новосибирск

	«Химия и жизнь»,	
2.	Международная науч. практ. конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки»	Красноярск, КрасГАУ
3.	Всеросс. науч. практ. конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск, КрасГАУ
4.	Международная науч. практ. конф. молодых ученых	Красноярск, КрасГАУ
5.	Региональная конференция по хлебопечению	Красноярск
2013 год		
1.	6 международная науч. практ. конф. молодых ученых	Красноярск,
2.	Международная науч. практ. конф. «Наука, образование, общество: тенденции, перспективы»	Москва
3.	8 Всеросс. науч. практ. конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»	Красноярск,
4.	Региональная конференция по хлебопечению.	Красноярск
5.	Краевой форум «Молодежь и наука»	Красноярск
6	12 Межрегиональный форум предпринимательства Сибири «Инфраструктура и инструменты плодотворности молодежной проектной деятельности»	Красноярск
7	Всерос. конф. с междунар. участием «Аграрная наука, образование, производство, актуальные вопросы»	Новосибирск
8	Междунар. науч. практ. конф. «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития»	Новосибирск

#### *Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:*

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

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

#### **6. Внеучебная работа**

Воспитательная работа в КрасГАУ осуществляется на основании «Концепции и комплексной программы воспитательной работы: развитие личности студента на 2011-2015 гг.», в соответствии с политикой университета в системе менеджмента качества спроектированы не только компетентно-ориентированные учебные планы и рабочие программы учебных дисциплин в составе основных образовательных программ, но и

воспитательная система вуза в целом, в контексте компетентностного подхода в образовании, выделены общекультурные компетенции, на формирование которых направлены задачи и цели воспитательной работы с обучающимися в ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

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

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

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- университетском;
- институтском;
- кафедральном.

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

Кураторы, в соответствии с планами работы, регулярно проводят обсуждения графиков учебного процесса и их выполнения, ведется выявление талантливых студентов для участия их в культурно-массовых,

физкультурно-оздоровительных и воспитательных мероприятиях кафедры, института, университета.

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

*Выводы и рекомендации комиссии по разделу б:*

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.

***Заключение и выводы***

В результате проведенного самообследования направления подготовки 260100.68 - Продукты питания из растительного сырья - комиссия отмечает следующее:

1. Структура подготовки магистров соответствует лицензии выданной Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.11.11. серия ААА, рег.№ 002269. Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. По содержанию и объему выпускные работы соответствуют требованиям ФГОСа, объективно оценены ГЭК.

2. Магистратура по направлению подготовки 260100.68 обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. При обучении магистров широко применяются информационные технологии обучения. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями соответствует требованиям ФГОС ВПО.

3. Научно-исследовательскую работу отличает высокий уровень организации при наличии собственной материально-технической базы, лабораторий. Студенты и преподаватели активно участвуют в выполнении госбюджетной НИР за счет средств федерального бюджета. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике профилю. Результаты НИР внедрены в учебный процесс и производство. Эффективность и результативность научно-исследовательской деятельности подтверждена наградами (медалями, дипломами, благодарностями и т.д.).

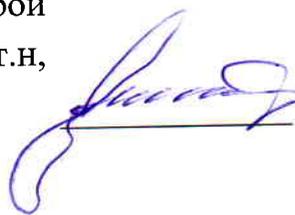
4. Материально-техническая база, аудиторный фонд, средства технической и библиотечно-информационной поддержки учебного процесса достаточны для обеспечения подготовки магистров по направлению 260100.68 – «Продукты питания из растительного сырья» С 2012 г. на базе кафедр технологии хранения и переработки зерна и технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий созданы инновационные лаборатории под руководством д.т.н., профессора Матюшева В.В. и д.т.н. профессора Типсиной Н.Н.;

5. 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.

6. Формами международного сотрудничества являются: подготовка магистров с высшим профессиональным образованием для зарубежных стран (Узбекистан) подготовка кадров высшей квалификации через аспирантуру (Китай), участие в международных конференциях и конгрессах по проблемам науки и образования, публикация совместных трудов за рубежом и в России, участие в рабочих совещаниях. Продолжают укрепляться международные связи со специалистами стран Европы и Азии.

Председатель комиссии, заведующий кафедрой  
Технологии хранения и переработки зерна, д.т.н,  
профессор



Матюшев В.В.

*Члены комиссии:*

Заведующий кафедрой Технология,  
оборудования, бродильных и пищевых  
производств, д.с./х.н., профессор



Невзоров В.Н.

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



Машанов А.И.

Отчет рассмотрен на заседании Совета института пищевых  
производств

" 10 " ноября 2014 г., протокол заседания № 3

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица 1. - Прием магистров на 1 курс

№ п/ п	Направление подготовки		Уровни образования: квалификация по окончании образования	Контингент по формам обучения за последние четыре года															
	Код	Наименование		Очная								Заочная							
				Бюджетная				Коммерч.				Бюджетная				Коммерч.			
				2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014
1	260100	Продукты питания из растительного сырья	магистр	15	15	14	10	3	-	-	-	10	32	15	10	-	8	2	-

Таблица 2. - Выпуск магистров

№ п/п	Направление подготовки		Выпуск по формам обучения за 2 последние года				
			Очная			Заочная	
	Код	Наименование	Бюджетная		Коммерч.	Бюд.	Коммерч.
			2013	2014	2014	2014	2014
1	260100.68	Продукты питания из растительного сырья	13	6	2	10	-

Таблица 3. - Сведения о местах проведения практик

Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
Учебная (педагогическая) Производственная	НИЛ кафедр ИПП	
	ОАО «Красноярский хлеб» г. Красноярск	Договор №513/22-14 от 8 июля 2014 (бессрочный)
	ЗАО «Краскон» г. Красноярск	Договор №
	ООО «Красноярский водочный завод» г. Красноярск	Договор №85/10 от 9 апреля 2010 (на 5 лет).
	ИП Ляховский В.А. пивоваренный завод «Баварское пиво»	По ходатайству предприятий
	ООО «Протеин и Ко» г. Красноярск	
	ООО ЛВЗ «Сибалко» г. Железногорск	
	ООО «Делси» г. Красноярск	
	ООО «ВерНо» г. Красноярск	
ФГБОУ ВПО СибГТУ каф. Промышленной экологии и ПАХП		

Таблица 4. - Итоговые данные контроля знаний магистров (профессиональный цикл )

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			количество опрошенных магистров		отл.		хор.		удов.		неуд.		
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	%
Химия цвета, вкуса и аромата	1	13	11	84,5	5	45,5	5	45,5	1	9	0	0	100
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1	13	11	84,5	7	54	4	46	-	-	-	-	100
Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	2	13	11	84,5	11	100	-	-	-	-	-	-	100

Таблица 5. - Результаты итоговых государственных аттестационных испытаний выпускников

Направление подготовки	Год выпуска	Число выпускников	Итоговый государственный экзамен								Выпускная квалификационная работа							
			сдало		отл. и хор.		удов.		неудов.		защищало		отл. и хор.		удов.		неудов.	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
Очная форма обучения																		
260100.68 – Продукты питания из растительного сырья	2013	15	15	100	15	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2014	6	6	100	6	100	-	-	-	-	6	100	6	100	-	-	-	-
	Заочная форма обучения																	
	2014	10	10	100	10	100	-	-	-	-	10	100	10	100	-	-	-	-

Таблица 6 - Сведения о педагогических работниках направления подготовки 260100.68 – «Продукты питания из растительного сырья»

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель]
					всего	в т. ч. педагогической			
						всего	в т.ч. по преподаваемой дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Общенаучный цикл</b>									
<i>Базовая часть</i>									
1	Философские вопросы естественных и технических наук	Демина Н.А., доцент	Т Г У, философ	к.ф.н., доцент	18	18	18	КрасГАУ, доцент каф. Методологии и философии науки (МИФ)	штатный
2	Инновационный менеджмент	Далисова Н.А., доцент	КГАУ, менеджер	к.э.н., доцент	14	14	2	КрасГАУ, доцент, зав каф.ММ	штатный
3	Химия вкуса, цвета и аромата	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	5	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Вариативная часть</i>									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
4	Иностранный язык	Айснер Л.Ю., доцент	КГПУ, учитель немец. и английского языков	Кандидат культур.	23	23	4	КрасГАУ, доцент каф. МИФ	штатный
5	Методика, методология и организация научных исследований	Величко Н.А., профессор	СТИ, инженер-химик-технолог	д.т.н., профессор	38	27	3	КрасГАУ каф. ТЖ ЭМиПКП, профессор, дир. ИПП	штатный
6	Методика и методология преподавания в высшей школе	Бакшеева С.С., профессор	КрасГАУ - вет.врач, СФУ-педагог высшей школы	д.б.н., доцент	15	15	3	КрасГАУ, проф. каф. МИФ	штатный
7	Информационные компьютерные технологии	Шевцова Л.Н., доцент	КГУ, химик, КрасГАУ экономист	к.с./х.н., доцент	29	12	3	КрасГАУ, каф. МИФ	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
8	Аграрное законодательство	Грашкова С.М., доцент	КрасГАУ, юрист	к.ю.н., доцент	12	12	1	КрасГАУ, каф. МИФ	штатный
	Психология	Терешонок Т.В., доцент	КГМА, врач педиатор	к.псих.н., доцент	14	14	3	КрасГАУ, доцент каф. МИФ	штатный
9	Защита интеллектуальной собственности	Беляков А.А., доцент	КГУ, математик	к.т.н., доцент	20	20	3	КрасГАУ, доцент	внутренний совместитель
	Риторика	Горкунова С.И., ст.препод	Павлодар.пед.унив., препод. Рус и литер	-	40	40	3	КрасГАУ, доцент каф. МИФ	штатный
<i>Профессиональный цикл</i>									
<i>Базовая часть</i>									
10	Методология науки о пище	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	1	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
11	Научные основы повышения эффективности производства ПП из РС	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	6	2	2	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
12	Биоконверсия растительного сырья	Ташлыкова Е.Е., доцент	КТЭИ, инженер-технолог	к.б.н.	16	16	2	КрасГАУ, каф. ТК и ОПП, доцент.	штатный
<i>Вариативная часть</i>									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
13	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и ГП	Плеханова Л.В., доцент	КрасГАУ магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	3	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
14	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансир.питания	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	2	2	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15	Основы теории и производства напитков	Шадрин И. А., доцент	КГИ, специальность экология, спец. энтомология	к.б.н., доцент	13	13	2	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	внутренний совместитель
16	Специфические биологически активные вещества и их влияние на организм	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	1	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
17	Технология консервированных пищевых продуктов	Владимцева Т.М, доцент	КСХИ, вет. врач	к.б.н., доцент	29	29	3	КрасГАУ, доцент каф. ТК и ОПП.	внутренний совместитель
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
18	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Плеханова Л.В., доцент	КрасГАУ магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	3	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
	Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	1	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
19	Биохим и медико-биолог аспекты детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	6	2	2	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, доцент.	штатный
	Современные упаковочные материалы	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	штатный
20	Соврем. способы переработки сырья в производстве напитков	Шадрин И. А., доцент	КГИ, специальность экология, спец. энтомология	к.б.н., доцент	13	13	1	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	внутренний совместитель
	Природные источники биологически активных веществ	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	1	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
21	Биохимические особенности сырья, используемого в производстве ПП	Шадрин И. А., доцент	КГИ, специальность экология, спец. энтомология	к.б.н., доцент	13	13	1	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	внутренний совместитель
	Управление качеством	Чаплыгина И.А., доцент	КрасГАУ магистр-инженер	к.б.н., доцент	10	7	3	Крас ГАУ, зав. каф. Тхи ПЗ, доцент	штатный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22	Научные основы биотехнологии получения продуктов питания	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	1	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
	Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	Ченцова Л.И., доцент	СибГТУ, инженер-технолог технологии неорганических веществ	к.х.н., доцент	46	43	3	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
<i>Факультативы</i>									
1	Спортивные секции	Калинина Л.К., преподаватель	КГПИ, учитель физкультуры	-	40	40	3	КрасГАУ, ст.препод. каф. Физ.культуры и спортивного права	штатный
2	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	Типсина Н.Н. профессор	Моск. инс-т пищ. пром-ти «Технология хлеба, кондит. и макар. изд-й»	д.т.н., профессор	51	29	2	КрасГАУ, зав.каф. ТХК и МП профессор	штатный
3	Современные методы обработки растительного сырья для получения консервов для детского и диетического питания	Ташлыкова Е.Е., доцент	КТЭИ, инженер-технолог	к.б.н., доцент	16	16	2	КрасГАУ, каф. ТК и ОПП, доцент.	штатный

Таблица 7. - Кадровый состав руководителей магистерских диссертаций

№ 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	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Невзоров В.Н.	Профессор	Сибирский технологический институт	Инженер лесного хозяйства	Д.с./х.н., профессор	46	33	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
2	Типсина Н.Н.	Профессор	Московский институт пищевой пром-ти	Инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	Д.т.н., профессор	51	29	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
3	Величко Н.А.	Профессор	Сибирский технологический институт	Инженер-химик-технолог	Д.т.н., профессор	38	27	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Матюшев В.В.	Профессор	Красноярский сельскохозяйственный институт, КрасГАУ	Инженер- механик, магистр- инженер	Д.т.н., профессор	31	31	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный.
5	Машанов А.И.	Профессор	Бурятский ветеринарный институт	Ветеринарный врач	Д.б.н., профессор	45	20	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
6	Смольникова Я.В.	Доцент	СибГТУ, КрасГАУ	Биотехнолог, Магистр - инженер	К.т.н., доцент	9	6	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
7	Кох Д.А.	Доцент	Красноярский Государственный Аграрный Университет	магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»	К.т.н., доцент	5	3	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
8	Плынская Ж.А.	Доцент	Сибирский Государственный Технологический Университет	Инженер-химик-технолог	К.т.н., доцент	11	6	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
9	Ченцова Л.И.	Доцент	Сибирский Технологический Институт	Инженер-химик-технолог	К.т.н., доцент	46	43	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
10	Присухина Н.В.	Доцент	Красноярский Государственный Аграрный Университет	магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»	К.т.н., доцент	5	2	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
11	Чаплыгина И.А.	Доцент	Красноярский государственный педагогический университет	Учитель химии и биологии, магистр-инженер по направлению - Продукты питания из растительного сырья	К.б.н., доцент	10	7	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
12	Плеханова Л.В	Доцент	Красноярский сельскохозяйственный институт, КрасГАУ	Агроном, магистр-инженер	К.с.х.н, доцент	5	5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
13	Хохлова А.И.	Профессор	Красноярский государственный педагогический институт	Учитель биологии, химии и основ сельского хозяйства	К.х.н., профессор	45	11	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
14	Речкина Е.А.	доцент	Красноярский государственный торгово-экономический институт	Инженер – технолог	К.т.н., доцент	11	11	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
15	Ступко Т.В.	профессор	Красноярский госуд. педагогический институт	Учитель химии	Д.т.н., профессор	38	9	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	Янова М.А	доцент	Красноярский государственный Аграрный университет	Агроном, магистр-инженер по направлению - Продукты питания из растительного сырья	К.с.х.н., доцент	18	17	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Внутр. совм.
17	Позднякова О.В.	Доцент	Красноярский государственный университет	Учитель химии и биологии	К.б.н., доцент	9	9	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
18	Самойлов В.А.	Доцент	Красноярский государственный политехнический институт	инженер	К.т.н., доцент	48	9	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
19	Ташлыкова Е.Е.	доцент	Красноярский госуд. торгово-эконом. Институт, Кемеровский институт пищевой промышленности	Инженер-технолог, Инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	К.б.н., доцент	16	16	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Штатный
20	Владимцева Т.М.	доцент	Красноярский сельскохозяйственный институт	Ветеринарный врач	К.в.н., доцент	29	29	ФГБОУ ВПО КрасГАУ	Внутр. совм.

Таблица 8. - Сведения об обеспеченности основной учебной и учебно-методической литературой

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы			Число экземпляров в библиотеке на одного привед. контингента
	автор	название, издательство	год издания	
Общенаучный цикл дисциплин				
Философские вопросы естественных и технических наук	История и философия науки : учебное пособие / Б. Н. Бессонов, 2009, Высшее образование. - 394 с.			0,6
	История и философия науки [Электронный учебник] : учебник для вузов / Н. Ф. Бучило, И. А. Исаев, 2014, Проспект. - 427 с.			
	История и философия науки: учебно-методическое пособие / Ю.Л. Воробьев, А.А. Побережный, 2014, КГСХА. - 112, [1] с.			
	История и философия науки [Электронный учебник] : учебное пособие по курсу "История и философия науки" для аспирантов и соискателей ученой степени кандидата наук. Кн. 4: История и философия экономической науки. История и философия права. История и философия исторической науки / Л. А. Тутов [и др.], 2010. - 266 с.			
	История и философия науки: учебно-методическое пособие/ Н.Т. Казакова, 2006, [КрасГАУ].- 73 с.			

Философские вопросы естественных и технических наук	Философия науки [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов всех форм обучения] / Н. Т. Казакова, 2008, [КрасГАУ]. - 549 с.	0,6
	Философия науки: [учебное пособие для студентов всех форм обучения] / Н. Т. Казакова, 2008, [КрасГАУ]. - 549 с.	
	Общая философия науки : учебник / В. А. Канке, 2009, Омега-Л. - 354 с.	
	Рузавин, Георгий Иванович. Философия науки : [учебное пособие] / Г. И. Рузавин, 2005, ЮНИТИ-ДАНА. - 400 с.	
	Степин, Вячеслав Семенович. Философия науки : общие проблемы : [учебник для аспирантов и соискателей ученой степени кандидата наук] / В. С. Степин, 2006, Гардарики. - 382, [1] с.	
	Шаповалов, В. Ф. Философия науки и техники. О смысле науки и техники и о глобальных угрозах научно-технической эпохи : учеб. пособие / Шаповалов, В. Ф., 2004, Фаир-Пресс. - 320 с.	
Инновационный менеджмент	Управление инновационной деятельностью [Электронный учебник]: учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов, 2014, Дашков и Ко. - 204 с.	0,6
	Инновационный менеджмент : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 080500.68 "Менеджмент" / О. В. Зинина, З. Е. Шапорова, 2011, КрасГАУ. - 127 с.	
	Инновационный менеджмент [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 080500.68 "Менеджмент" / О. В. Зинина, З. Е. Шапорова, 2011, КрасГАУ. - 127 с.	
	Инновационный менеджмент [Электронный учебник] : Учебное пособие / Кожухар В. М., 2011, Дашков и К	
	Инновационный менеджмент / Р. А. Фатхутдинов, 2007, Питер. - 448 с.	
	Инновационный менеджмент / Р. А. Фатхутдинов, 2008, Питер. - 448 с.	
Химия вкуса, цвета и аромата	Рубчевская Л. П. Химия природных органических соединений [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Л. К. Панковская. - Красноярск : [б. и.], 2008. - 19, [1] с.	1,9
	Введение в технологию продуктов питания: методические указания для лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2014, КрасГАУ..	
	Племенков В. В. Введение в химию природных соединений Казань, 2001г	
	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	
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	
	Гайвоненко Т.Ф. Немецкий язык для сельскохозяйственных вузов и работников АПК. – М.: Феникс, 2003	
	Шишкина Т.А. и др. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: книга для чтения. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2005	
Методика, методология и организация научных исследований	Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: Учебное пособие для вузов. Изд.3, 2009	0,5
	Коптев, В.В. Основы научных исследований и патентования: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений инженерных и агрономических специальностей]. М.: Колос, 1993	
	Кузин Ф. А. Магистерская диссертация. Методика написания, правила оформления и процедура защиты: практическое пособие для студентов-магистрантов / Ф. А. Кузин, 1998, Ось-89. - 304 с.	
	Кузнецов, Игорь Николаевич. Научное исследование : Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов, 2004, Дашков и К. - 427, [1] с.	
Методика и методология преподавания в высшей школе	Система менеджмента качества образовательных услуг вуза : монография / С. В. Калинина, 2010, УМЦ ЖДТ. - 227 с.	0,5
Информационные компьютерные технологии	Кудинов, Юрий Иванович. Практикум по основам современной информатики : учебное пособие / Ю. И. Кудинов, Ф. Ф. Пашенко, А. Ю. Келина, 2011, Лань. - 350 с.	0,8
	Основы компьютерных сетей [Электронный учебник] : Учебное пособие / Г. Олифер, 2014, Питер. - 352 с.	
	Компьютерные сети : принципы, технологии, протоколы : [учебное пособие] / В. Г. Олифер, Н. А. Олифер, 2008, Питер. - 957 с.	
	Компьютерные сети : принципы, технологии, протоколы : учебное пособие для студентов вуза, обучающихся по направлению "Информатика и вычислительная техника" и по специальностям "Вычислительные машины, комплексы, системы и сети", "Программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем" / В. Г. Олифер, Н. А. Олифер, 2013, Питер . - 943 с.	
	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие.3-е издание. – М.:Наука, 2009	

	<p>Меняев М. Ф. Информатика и основы программирования [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Меняев. - 3-е изд., стер. - М. : Омега-Л, 2007. - 458 с.</p> <p>Шевцова Л. Н. Компьютерные технологии в науке и образовании [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. Н. Шевцова. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 21 с.</p>	
Аграрное законодательство	<p>Аграрное право : учебник / С. А. Боголюбов [и др.] ; ред.: М. И. Палладина, Н. Г. Жаворонкова, 2014, Проспект. - 428, [4] с.</p> <p>Аграрное право России: состояние, проблемы и тенденции развития / М. И. Козырь, 2009, НОРМА. - 335 с.</p> <p>Аграрное право : учебник / [С. А. Боголюбов и др.] ; под ред. С. А. Боголюбова и Е. Л. Мининой, 2008, Эксмо. - 364 с.</p>	0,8
Психология	<p>Терешонок Т. В. Психология и педагогика: учебник : в 2 частях - Красноярск : КрасГАУ, 2010</p> <p>Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - СПб. : Питер, 2009</p> <p>Плащинская Н. С. Психология и педагогика: учебно-метод. пос - Красноярск : [КрасГАУ], 2009</p> <p>Столяренко А. М. Психология и педагогика: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] - М. : ЮНИТИ, 2008.</p> <p>Гуревич П. С. Психология и педагогика [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / . - М. : Юнити-Дана, 2007</p> <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>	0,6
Защита интеллектуальной собственности	<p>Интеллектуальная собственность (права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации) : учебное пособие / Н. М. Коршунов [и др.] ; под общ. ред. Н. М. Коршунова, 2009, Норма. - 399 с.</p> <p>Методика оформления заявки на изобретение [Комплект] : методические указания / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост. С. Ю. Журавлев]. - Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 60 с.</p> <p>Интеллектуальная собственность (права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации) [Текст] : учебное пособие / Н. М. Коршунов [и др.] ; под общ.</p>	0,9

	ред. Н. М. Коршунова. - М. : Норма, 2009. - 399 с.	
	Право интеллектуальной собственности в Российской Федерации [Текст] : учебник : [для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Юриспруденция"] / А. П. Сергеев. - Издание второе, переработанное и дополненное. - М.: Проспект, 2007. - 750, с.	
	Правила составления и подачи заявки на выдачу патента на полезную модель [Текст] : методические указания / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост. Т. А. Лобанова, П. П. Долгих]. - Красноярск : [КрасГАУ], 2007. - 81 с.	
	Право интеллектуальной собственности в Российской Федерации [Текст] : учебник / А. П. Сергеев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Проспект, 2003. - 752 с.	
	Организация патентно-лицензионной деятельности и авторское право [Текст] : учебно-методическое пособие / Ю. Н. Дрешер. - М. : Фаир-Пресс : Гранд, 2003. - 245, [2] с.	
Риторика	Риторика. Вводный курс [Электронный учебник] : учебное пособие для вузов / В. И. Аннушкин, 2011, Флинта	1,0
	Риторика. Вводный курс [Электронный учебник] : учеб. пособие / В. И. Аннушкин, 2007, ФлинтаНаука. - 290, [6] с.	
Риторика	Русский язык и культура речи : учебное пособие для вузов / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева, 2009, Феникс. - 539 с.	1,0
	Бизнес-риторика [Электронный учебник] : учебное пособие / Кузнецов И.Н., 2013, лань. - 108 с.	
	Культура речевой коммуникации [Электронный учебник] : учебное пособие для бакалавров, специалистов и магистров неязыковых вузов / О. И. Соколова, С. М. Федюнина, Н. А. Шабанова, 2013, ФлинтаНаука. - 132, [1] с.	
	Тренинг профессионально ориентированных риторик, дискуссий, общения : учебное пособие для магистров и аспирантов всех направлений и специальностей очной и заочной форм обучения / С. В. Тимофеева, 2013, КрасГАУ. - 185 с.	
	Тренинг профессионально ориентированных риторик, дискуссий, общения [Электронный ресурс] : учебное пособие для магистров и аспирантов всех направлений и специальностей очной и заочной форм обучения / С. В. Тимофеева, 2013, КрасГАУ. - 185 с.	
Профессиональный цикл дисциплин		
Методология науки о пище	Все о пище с точки зрения химика : [справочное издание] / И. М. Скурихин, А. П. Нечаев, 1991, Высшая школа. - 287, [1] с.	
	Пищевая химия : [учебник для студентов высших учебных заведений / А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева, 2001, Гиорд. - 580, [8] с.	

	Пищевая химия [Электронный учебник]: учебное пособие для студентов / Н. А. Величко, Е. В. Шанина, 2010, КрасГАУ. - 204 с.	
Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Цугленок Н.В. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса [Text] : учебное пособие / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [s. n.], 2007. - 179 с.	0,9
	Варфоломеева Т.Ф. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина. - Красноярск : [б. и.], 2007. - 10 с.	
	Арет В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260100 (552400) "Технология продуктов питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260600 (655800) "Пищевая инженерия" / В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев.-СПб. : ГИОРД, 2009. - 442, с.	
	Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки : технология, безопасность и нормативная база / ред.-сост П. Б. Оттавей, 2010, Профессия. - 309 с.	
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А. П. Нечаев, 2010, Дели принт. - 350 с.	
	Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края / Типсина Н.Н., Кох Д.А. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2011,	
Биоконверсия растительного сырья	Степанова И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / И. В. Степанова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.	0,8
	Оттавей П. Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки [Текст] : технология, безопасность и нормативная база / ред.-сост П. Б. Оттавей. - СПб. : Профессия, 2010. - 309 с.	
	Биоконверсия растительного сырья: учебное пособие для студентов обучающихся по направлению подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» / А.И.Машанов, Н.А.Величко, Е.Е.Ташлыкова, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2013.	

Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: [учебное пособие для учащихся профессионально-технических учебных заведений по специальности "Торговое дело"] / Л. С. Микулович, 2002, Вышэйшая школа. - 429 с.	0,8
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.] ; под ред. В. И. Криштафович, 2009, Дашков и К°. - 588 с.	
	Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях / В. М. Филин, Т. В. Устименко, В. В. Бражников, 2003, ДеЛи принт. - 168 с.	
	Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : Учеб.-практич.пособие. М.: Дашков и К,1999	
	Косминский, Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по теххимическому контролю производства: Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО,2001	
	Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг, 2001	
	Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов М.: Колос., 1991	
	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. – Москва : Дашков и К°, 2009	
Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 113 с.	0,9
	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [методическое указание] /Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева; метод. указания по выполнению лабораторных работ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 87с.	
	Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] : (характеристика, использование) / М. П. Могильный, Е. В. Шрамко. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 230 с.	
	Аксенова Л. М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности [Текст] : [в 2-х книгах] / Л. М. Аксенова. - М.: Пищепромиздат, 2003	
	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья [Текст] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 167 с.	
Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем [Текст] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 259 с.	0,9

	<p>Физиология питания: 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, 2007, Сибирское университетское издательство. - 348, [1] с.</p>	
	<p>Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири. / Н.Н. Типсина. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2011.</p>	
Основы теории и производства напитков	<p>Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204 (270500) "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / П. А. Гуревич, И. С. Докучаева, М. К. Герасимов. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 447 с.</p>	0,9
	<p>Безалкогольные напитки : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред.: А. В. Орещенко и Л. Н. Беневоленской, 2004, Профессия. - 278 с.</p>	
	<p>Ли Э. Дж. Г. Спиртные напитки [Текст] : особенности брожения и производства / ред.: Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт ; пер. с англ. под общ. ред. А. Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 534 с.</p>	
	<p>Журнал Пищевая промышленность, М, ежегодно</p>	
	<p>Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно</p>	
	<p>Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно</p>	
Специфические биологически активные вещества и их влияние на организм	<p>Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.</p>	0,7
	<p>Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010</p>	
	<p>Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.</p>	
	<p>Голубев В.Н. Пищевые и биологические добавки – М: Издател. центр «Академия» Гриф, 2003</p>	
	<p>Изменение химического состава биомассы шиповника иглистого в процессе вегетации / Е. В. Шанина, Л. П. Рубчевская, 2011, КрасГАУ. - 84 с.</p>	
Технология консервированных пищевых продуктов	<p>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.</p>	0,9
	<p>Технология консервирования плодов и овощей [Текст] : учебно-практическое пособие / Н. Г.</p>	

	Щеглов. - М. : Палеотип ; М. : Дашков и К, 2002. - 379 с.	
	Технология переработки плодоовощной 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.	
Технология консервированных пищевых продуктов	Современные технологии хранения и переработки плодоовощной 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.	0,9
	Технология переработки растениеводческой продукции [Текст] : [учебник] / Н. М. Личко [и др.] ; под ред. проф. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 582, [1] с.	
	Технология копчения мясных и рыбных продуктов [Текст] : учебно-практическое пособие / Г. И. Касьянов, С. В. Золотокопова, И. А. Палагина, О. И. Квасенков. - 2-е изд., испр. и доп. - М. ; Ростов н/Д : МарТ, 2004. - 205, [2] с.	
	Бабарин В.П. Стерилизация консервов. Справочник 2006	
	Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевых концентратного производств 2004	
Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Биохимия зерна и продуктов его переработки : лабораторный практикум и вопросы для самоконтроля / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008, КрасГАУ. - 30 с.	0,9
	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов : [учебное пособие для магистров, обучающихся по направлению 260100.68 "Технология продуктов питания"] / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, Т. И. Аникиенко, 2009, [КрасГАУ]. - 197 с.	
	Основы биохимии зерна и комбикормов : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья" / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 254 с.	
Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	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.	1,5
	Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания [Текст] : методические указания / Е. Г. Федорова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 66 с.	

	Рожнов В.И. и др. Здоровое питание - основа гармоничного развития человека. Красноярск. : КрасГАУ, 2001	
Биохим и медико-биолог аспекты детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище [Текст] : практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; М-во здравоохранения и соц. развития Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 279 с.	0,8
	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Текст] : методические указания МУК 4.2.1847-04 / Гос. сан-эпидем. нормирование Рос. Федерации. - Офиц. изд. - М. : Минздрав России, 2004. - 31, [1] с.	
	Гигиенические требования по применению пищевых добавок [Текст] : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2 1293-03 / Гос. сан.-эпидем. нормирование Рос. Федерации. Гос. санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормативы. - М. : Минздрав России, 2003. - 416 с.	
Современные упаковочные материалы	(Технология упаковки пищевых продуктов и напитков ) Food and Beverage Packaging Technology / Н. Brown [et al.] ; ed.: R. Coles, M. Kirwan. - 2nd ed. - [S. l.] : Wiley-Blackwell, 2011. - XVI, 326 p	0,6
	Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст] : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - М. : Дашков и К°, 2011. - 142, [1] с.	
	Машанов А. И. Пищевые оболочки [Текст] : учебно-методическое пособие / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.	
Современные способы переработки сырья в производстве напитков	Журнал Пищевая промышленность, М, ежегодно	0,9
	Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно	
	Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно	
Природные источники биологически активных веществ	Витаминные комплексы из растительного сырья / О. В. Кислухина, 2004, ДеЛи принт. - 307 с.	0,9
	Организация производства пихтового масла / Р. А. Степень, В. Н. Невзоров, Т. В. Невзорова, 2010, КрасГАУ. - 103 с.	
	Изменение химического состава биомассы шиповника иглистого в процессе вегетации / Е. В. Шанина, Л. П. Рубчевская, 2011, КрасГАУ. - 84 с.	
	Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.	
	Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.	

	Голубев В.Н. Пищевые и биологические добавки – М: Издател. центр «Академия» Гриф, 2003	
Биохимические особенности сырья, используемого в производстве продуктов питания	Журнал Пищевая промышленность, М, ежегодно	0,9
	Журнал Пиво и напитки, М, ежегодно	
	Журнал Пищевые ингредиенты, сырье и добавки, М, ежегодно	
Управление качеством	Статистические методы в управлении качеством продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов- М. : Кнорус, 2012	0,7
	Управление качеством [Текст] : учебник. - М. : Юрайт, 2012	
	Ильенкова С.Д., Ильенкова Н.Д., Мхитарян и др. Управление качеством. - М.: ЮНИТИ, 2000	
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин, 2006, Дашков и К°. - 190, [1] с.	
Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : методические указания . - Красноярск : [б. и.], 2009.	0,5
	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	
Научные основы биотехнологии получения продуктов питания	Юшкова Е. В. Научные основы биотехнологии получения продуктов питания [Текст] : методические указания / Е. В. Юшкова, Е. В. Шанина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 53 с.	0,7
	Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 240900 "Биотехнология", специальности 240902 "Пищевая биотехнология" / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 414 с.	
	Пищевая биотехнология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - М. : КолосС, 2004 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1 : Основы пищевой биотехнологии. - 2004. - 439, с.	

	Основы биотехнологии : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Биология"] / Т. А. Егорова, С. М. Клунова, Е. А. Живухина, 2008, Академия. - 207, [1] с.	
Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	Могильный М. П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) [Текст] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 147 с.	0,9
	Типсина Н. Н. Мучные изделия [Текст] : [учебное пособие для студентов] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2007. - 171 с.	
	Аксенова Л.М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности. Кн.1. Мучные кондитерские изделия, 2003	
	Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) [Текст] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 147 с.	

Таблица 9. - Возможность доступа студентов к электронным фондам учебно-методической документации

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	Аграрное законодательство	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201540.html?SSr=200133542e0648ce0212567">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201540.html?SSr=200133542e0648ce0212567</a>	Аграрная политика [Электронный учебник] Учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроэкономическим специальностям / А.П. Зинченко, В.И. Назаренко, В.В. Шайкин и др.; Ред. А.П. Зинченко, Ред. О.Н. Кагановская, Рец. Е.С. Оглоблин, Рец. А.В. Голубев, 2004, КолосС. - 304 с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893498738.html?SSr=200133542e0648ce0212567">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893498738.html?SSr=200133542e0648ce0212567</a>	Васильев, Анатолий Васильевич. Теория государства и права [Электронный учебник] : курс лекций : учеб. пособие [для вузов] / А. В. Васильев, 2012, ФлинтаМПСИ. - 200, [1]15 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Козырь, Михаил Иванович. Аграрное право России: состояние, проблемы и тенденции развития : монография / М.И. Козырь, 2009, НормаИнфра-М. - 336 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Шингель Н. А. Аграрное право : ответы на экзаменационные вопросы / Н. А. Шингель, 2012, ТетраСистемс. - 160 с.	из Интернет
2	Биохимические особенности сырья, используемого в производстве продуктов питания	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017902.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017902.html</a>	Димитриев, Алексей Димитриевич. Биохимия [Электронный учебник] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева, 2013, Дашков и К°. - 165 с.	из Интернет
3	Биохимия зерна, продуктов его	[Сайт библиотеки]	Биохимия зерна и продуктов его переработки : лабораторный практикум и вопросы для самоконтроля / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2008. - 30 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	переработки и комбикормов	\libra\УИ\УП_Позднякова_ОВ_1.pdf	Позднякова, Оксана Владимировна. Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов [Электронный учебник] : учебное пособие для магистров, обучающихся по направлению 260100.68 "Технология продуктов питания" / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, Т. И. Аникиенко, 2009, [КрасГАУ]. - 197 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Позднякова, Оксана Владимировна. Основы биохимии зерна и комбикормов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья" / О. В. Позднякова, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 254 с.	из Интернет
4	Защита интеллектуальной собственности	\Libra\УИ\УМК_Дадаян_ЕВ_3.pdf	Право интеллектуальной собственности [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2010. - 157 с.	из Интернет
5	Инновационный менеджмент	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44080">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44080</a>	Агарков, Анатолий Павлович. Управление инновационной деятельностью [Электронный учебник] : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов, 2014, Дашков и Ко. - 204 с.	из Интернет
		\libra\УИ\УП_Зинина_ОВ_1.pdf	Зинина, Ольга Вячеславовна. Инновационный менеджмент [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 080500.68 "Менеджмент" / О. В. Зинина, З. Е. Шапорова, 2011, КрасГАУ. - 127 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=969">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=969</a>	Кожухар В. М. Инновационный менеджмент [Электронный учебник] : Учебное пособие / Кожухар В. М., 2011, Дашков и К	из Интернет
6	Иностранный язык (английский)	[Сайт библиотеки]	Айснер, Лариса Юрьевна. Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по всем специальностям и направлениям подготовки / Л. Ю. Айснер, Т. В. Агапова, 2013, КрасГАУ. - 183, [1] с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922807128.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922807128.html</a>	Английская грамматика в фокусе письма и речи [Электронный учебник] : учебное пособие : в 2 частях / Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) МИД России, Каф. англ. яз. № 2 ; авт.-сост.: Т. В. Илкина, Г. В. Невзорова, В.В. Парамонова ; под ред. Т. В. Илкиной. Ч. 1 : Уровни В1-В2, 2011. - 250, [1] с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922807753.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922807753.html</a>	Английская грамматика в фокусе письма и речи [Электронный учебник] : учебное пособие : в 2 частях / Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) МИД России, Каф. англ. яз. № 2 ; авт.-сост.: Т. В. Илкина, Г. В. Невзорова, В.В. Парамонова ; под ред. Т. В. Илкиной. Ч. 2 : Уровни В1-В2, 2011. - 250, [1] с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54927">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54927</a>	Английский язык. Все неправильные глаголы [Электронный учебник] : справочное пособие / сост. С. Л. Могилевский, 2014, ПРОСПЕКТ. - 32 с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book">http://www.studentlibrary.ru/book</a>	Арнольд, Ирина Владимировна. Лексикология современного английского языка	из

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		<a href="#">/ISBN9785976510418.html</a>	[Электронный учебник] : учебное пособие [для языковых вузов] / И. В. Арнольд, 2012, ФлинтаНаука. - 374, [1] с.	Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976502499.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976502499.html</a>	Бабич Г.Н. Lexicology: A Current Guide [Электронный учебник] / Г. Н. Бабич, 2010, Флинта, Наука. - 196 с.	из Интернет
7	Информационные технологии	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50278">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50278</a>	Вдовин, Виктор Михайлович. Информационные технологии в финансово-банковской сфере [Электронный учебник] : учебное пособие / В. М. Вдовин, Л. Е. Суркова ; гл. ред. А. Е. Илларионова ; ред. Л. Д. Григорьева, 2014, ИТК Дашков и К°. - 304 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3909">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3909</a>	Гасумова, Светлана Евгеньевна. Информационные технологии в социальной сфере [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению и специальности "Социальная работа" / С. Е. Гасумова, 2012, Дашков и К°. - 243 с.	из Интернет
		<a href="http://ibooks.ru/reading.php?productid=335387">http://ibooks.ru/reading.php?productid=335387</a>	Косарев В. П. Информатика: практикум для экономистов [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Финансы и кредит", "Бухгалтерский учет, анализ и аудит", "Мировая экономика" : рекомендовано УМО / В. П. Косарев, Е. А. Мамонтова, 2009, Финансы и статистика	из Интернет
		<a href="http://ibooks.ru/reading.php?productid=338893">http://ibooks.ru/reading.php?productid=338893</a>	Олифер Г. Основы компьютерных сетей [Электронный учебник] : Учебное пособие / Г. Олифер, 2014, Питер. - 352 с.	из Интернет
8	Методика и методология преподавания в высшей школе	[Сайт библиотеки]	Калинина, Светлана Валерьевна. Система менеджмента качества образовательных услуг вуза : монография / С. В. Калинина, 2010, УМЦ ЖДТ. - 227 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник : в 2 частях. Ч. 1, 2010. - 311 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник : в 2 частях. Ч. 2, 2010. - 325 с.	из Интернет
9	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	\libra\УИ\УМ_Фомина_НВ_5.pdf	Товароведение продовольственных товаров [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 97 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\П_Фомина_НВ_2.pdf	Фомина Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный учебник] : Лабораторный практикум / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 100 с.	из Интернет
10	Научные основы и методы интенсификации технологических	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4121">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4121</a>	Алексеев, Геннадий Валентинович. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" [Электронный учебник] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин, 2011, Лань. - 143 с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	процессов получения продуктов питания			
11	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html?SSr=2701332d2908165ebec5567">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html?SSr=2701332d2908165ebec5567</a>	Васюкова, Анна Тимофеевна. Современные технологии хлебопечения [Электронный учебник] : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова, 2010, Дашков и К°. - 224, [1] с. с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5674">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5674</a>	Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный учебник] : Учебник / Магомедов М. Д., 2011, Дашков и К. - 232 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5671">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5671</a>	Экономика и управление на предприятии [Электронный учебник] : учебник : [для студентов вузов по направлениям подготовки "Экономика" и "Менеджмент"] / А. П. Агарков [и др.] ; под ред. А. П. Агаркова, Р. С. Голова, 2013, Дашков и К°. - 399 с.	из Интернет
12	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	[Сайт библиотеки]	Типсина, Нелли Николаевна. Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 113 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Типсина, Нэля Николаевна. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ / Н. Н. Типсина, 2013, КрасГАУ. - 86 с.	из Интернет
13	Природные источники биологически активных веществ	[Сайт библиотеки]	Степень, Роберт Александрович. Организация производства пихтового масла [Электронный ресурс] / Р. А. Степень, В. Н. Невзоров, Т. В. Невзорова, 2010, КрасГАУ. - 103 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Шанина Е. В. Изменение химического состава биомассы шиповника иглистого в процессе вегетации [Электронный ресурс] / Е. В. Шанина, Л. П. Рубчевская, 2011, КрасГАУ. - 84 с.	из Интернет
14	Риторика	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893499339.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893499339.html</a>	Аннушкин В. И. Риторика. Вводный курс [Электронный учебник] : учебное пособие для вузов / В. И. Аннушкин, 2011, Флинта	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893499339.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893499339.html</a>	Аннушкин, Владимир Иванович. Риторика. Вводный курс [Электронный учебник] : учеб. пособие / В. И. Аннушкин, 2007, ФлинтаНаука. - 290, [6] с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Белых, Игорь Николаевич. Риторика [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 051000.62 "Профессиональное обучение (по отраслям)", 080400.62 "Управление персоналом", 080200.62 "Менеджмент" / И. Н. Белых, 2013, КрасГАУ. - 141 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element">http://e.lanbook.com/books/element</a>	Кузнецов И.Н. Бизнес-риторика [Электронный учебник] : учебное пособие / Кузнецов	из

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
		<a href="#">nt.php?pl1_id=50255</a>	И.Н., 2013, лань. - 108 с.	Интернет
		<a href="http://ibooks.ru/reading.php?productid=337880">http://ibooks.ru/reading.php?productid=337880</a>	Соколова, Ольга Ивановна. Культура речевой коммуникации [Электронный учебник] : учебное пособие для бакалавров, специалистов и магистров неязыковых вузов / О. И. Соколова, С. М. Федюнина, Н. А. Шабанова, 2013, ФлинтаНаука. - 132, [1] с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Тимофеева, Светлана Валериановна. Тренинг профессионально ориентированных риторик, дискуссий, общения [Электронный ресурс : учебное пособие для магистров и аспирантов всех направлений и специальностей очной и заочной форм обучения / С. В. Тимофеева, 2013, КрасГАУ. - 185 с.	из Интернет
15	Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	[Сайт библиотеки]	Федорова, Екатерина Георгиевна. Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания [Электронный ресурс] : методические указания / Е. Г. Федорова, 2013, КрасГАУ. - 66 с.	из Интернет
16	Управление качеством	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5648">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5648</a>	Агарков А. П. Управление качеством [Электронный учебник] Учебное пособие / Агарков А. П., 2010, Дашков и К. - 228 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3602">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3602</a>	Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный учебник] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова, 2012, Дашков и Ко. - 334 с.	из Интернет
		<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3603">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3603</a>	Михеева Е. Н. Управление качеством [Электронный учебник] : Учебник / Михеева Е. Н., 2012, Дашков и К. - 532 с.	из Интернет
		[Сайт библиотеки]	Позднякова, Оксана Владимировна. Условия формирования качества зерна [Электронный ресурс] : учебное пособие для подготовки студентов вузов, обучающихся по направлениям 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья" / О. В. Позднякова, М. А. Янова, В. В. Матюшев, 2014, КрасГАУ. - 178 с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html</a>	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный учебник] : учебник: для студентов вузов, обучающихся по специальности 340100 (220501) "Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности" / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева, 2007, Сибирское университетское издательство. - 265, [1] с. с.	из Интернет

N	Наименование дисциплины	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
17	Философские вопросы естественных и технических наук	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54756">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54756</a>	Бучило, Нина Федоровна. История и философия науки [Электронный учебник] : учебник для вузов / Н. Ф. Бучило, И. А. Исаев, 2014, Проспект. - 427 с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785732506051.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785732506051.html</a>	Зайцев Г. Н. История техники и технологий [Электронный учебник] : Учебник / Зайцев Г. Н., 2012, Политехника. - 416 с.	из Интернет
		<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785211056053.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785211056053.html</a>	История и философия науки [Электронный учебник] : учебное пособие по курсу "История и философия науки" для аспирантов и соискателей ученой степени кандидата наук. Кн. 4 : История и философия экономической науки. История и философия права. История и философия исторической науки / Л. А. Тутов [и др.], 2010. - 266 с.	из Интернет
		\Libra\УИ\УП_Казакова_НТ_1.pdf	Казакова, Надежда Трофимовна. Философия науки [Электронный учебник] : [учебное пособие для студентов всех форм обучения] / Н. Т. Казакова, 2008, [КрасГАУ]. - 549 с.	из Интернет
18	Химия вкуса, цвета и аромата	[Сайт библиотеки]	Введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс] : методические указания для лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2011, КрасГАУ. - 43 с.	из Интернет

Таблица 10 - Сведения о монографиях, изданных за последние 3 года

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1	2011	Плеханова Л.В., Хохлова А.И., Матюшев В.В., Беляков А.А.	Формирование качества зерна мягкой яровой пшеницы в условиях Красноярского края	50	9,0	КрасГАУ
2	2011	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края	110	7,25	КрасГАУ
3	2011	Типсина Н.Н.	Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблук Восточной Сибири.	110	7,25	КрасГАУ
4	2011	Шанина Е.В., Рубчевская Л.П.	Изменение химического состава биомассы Шиповника иглистого в процессе вегетации	100	5	КрасГАУ
5	2011	Плынская Ж.А Величко Н.А	Клеточная культура <i>Ephedra monosperma</i> как источник биологически активных веществ	500	3.25	КрасГАУ

6	2012	Величко Н.А., Плынская Ж.А.	Культивирование василистника малого в условиях и получение биологически активных веществ на его основе	100	4,7	КрасГАУ
7	2013	Невзоров В.Н., Бырдин П.В.	Совершенствование технологического оборудования для внесения жидких препаратов в лесных питомниках при выращивании сеянцев сосны кудровой сибирской	500	6,75	КрасГАУ
8	2013	Соболева С.В., Ченцова Л.И., Воронин В.М.	Переработка коры осины с получением биологически активных веществ и кормовых продуктов	100	4,8	КрасГАУ

Таблица 11.- Сведения об учебниках и учебных пособиях, изданных за 3 года

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	2011	Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	Машанов А.И., Прошко Л.А., Зобнина Л.С.	Технология сушки	УП	Гриф СибРУМЦ	120	8,75	КрасГАУ
2.	2011	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Хохлова А.И.	Качество зерна и его изменение при хранении и переработке	УП	УМО, Минсельхоз РФ	500	5,5	КрасГАУ
3.	2011	Научные основы биотехнологии получения продуктов питания	Машанов А.И., Величко Н.А., Федорова О.С.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологий	УП	УМО, Минсельхоз РФ	110	5.4	КрасГАУ
4.	2012	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнёва Г.К.	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий.	УП	УМО, Минсельхоз РФ	100	14	КрасГАУ
5.	2013	Биоконверсия растительного сырья	Машанов А.И., Величко Н.А., Ташлыкова Е.Е.	Биоконверсия растительного сырья	УП	УМО, Минсельхоз РФ	110		КрасГАУ

6.	2013	Теоретические основы рационального и лечебно-профилактического питания	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	УП	УМО, Минсельхоз РФ	100	10,25	КрасГАУ
7.	2014	Биохимия зерна, продуктов его переработки и комбикормов	Позднякова О.В., Матюшев В.В.	Основы биохимии зерна и комбикормов	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	110	15,94	КрасГАУ
8.	2014		Позднякова О.В., Янова М.А., Матюшев В.В.	Условия формирования качества зерна	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	110	11,19	КрасГАУ
9.	2014	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А.	Введение в технологию питания	УП			12,0	КрасГАУ

Таблица 12.- Сведения по НИР, имеющим госбюджетное финансирование и по грантам, выполненным за последние 3 года

Год	Руководитель	Название темы	№ гос. регистрации	Источник финансирования	Объем финансирования	Научно-исследовательская программа, в рамках которой выполняется тема (если есть)
1	2	3	4	5	6	7
2012	Цугленок Н.В., Матюшев В.В.	Программа инновационного развития Красноярского государственного аграрного университета в реализации инноваций в малом и среднем бизнесе Сибири	№13. G 38.0013		40 млн.руб.	Инновационный проект
2013	Белова Ю.Н.	Прикладные исследования по производству экологически безопасных кормов в п. Солонцы	Дополнительное соглашение №04/12 от 30 ноября 2012 г.	Краевое государственное автономное учреждение «Красноярский краевой фонд поддержки научной и научно-технической деятельности»	100 тыс.руб	Конкурс студенческих проектов по заказу муниципальных образований Красноярского края

Таблица 13. -Научные публикации ППС ИПП

Год	Монографии		Научные статьи			Тезисы и доклады на конф.			Заявки	Патенты
	Всего	В т.ч. электронные версии с гос. регистр	Всего	В т.ч. в центральной печати	В т.ч. в международных изданиях	Всего	В т.ч. на внешних конференциях	В т.ч. на международных		
2011	5	2	44	12	1	32	10	10	5	4
2012	1	2	60	29	1	31	3	31	6	7
2013	2	4	97	35	-	62	4	50	6	6
ИТОГО:	8	8	201	76	2	125	17	91	17	17

Таблица 14. - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 3 года

№ п/п	Авторы	Наименование статьи	Выходные данные статьи
<b>2011</b>			
1	Головнёв Н.Н., Наумов Н.Г., Головнёва И.И., Дорохова Н.Г.	Строение $(C_{17}H_{22}FN_3O_3)[MCl_4] \cdot H_2O$ (M = Cd, Hg)	Журнал структурной химии. 2011. Том 52, №5 – С.1011 – 1015.
2	Головнёв Н.Н., Петров А.И., и др.	Протонирование и синтез протонированных соединений ципрофлоксацина с бромидом d-элементов	Журнал Сибирского Федерального Университета. Химия 1 2010. 1 выпуск, стр. 58 – 63
3	Барышников, С.В.; Шарыпов, В.И.; Жижаев, А.М.; Береговцова, Н.Г.; Кузнецов, Б.Н	«Влияние различных механических обработок осины на ее строение и реакционную способность в кислотном гидролизе»	Журнал Сибирского Федерального Университета. Химия 2010. 2 выпуск, стр. 120-127

4	Речкина Е.А., Губаненко Г.А., Рубчевская Л.П.	Выделение пектиновых веществ из древесной зелени сосны обыкновенной	Химия растительного сырья, 2010, № 4
5	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях in vitro	Вестник КрасГАУ, 2011.
6	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Влияние стрессогенных факторов на каллусную ткань	Вестник КрасГАУ, 2011, №7
7	Селезнева Г.К., Типсина Н.Н.	Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий	Вестник КрасГАУ №10
8	Кох Д.А.	Изменение физико-химического состава плодов мелкоплодных яблок в процессе замораживания	Вестник КрасГАУ №10
9	Типсина Н.Н., Кох Д.А., Туманова А.Е.	Пюре из замороженных мелкоплодных яблок Сибири	Пищевая промышленность №6
10	Машанов А.И., Солошенко В.А.	Распределение солей тяжелых металлов в техногенной зоне Красноярского края	Вестник КрасГАУ, 2011,
11	Фомина Н.В. Чижевская М.В.	Альго-биологический подход к оценке экологического состояния почв (на примере рекреационной зоны ГПЗ "Столбы") -	Вестник КрасГАУ - Вып.1. - Красноярск. - 2011. - С. 43-47.
12	Хохлова А.И. Матюшев В.В.	Результаты исследований по применению Полифермента для снижения уреазы и увеличения доли сахара в сое на установке «УЖК-600» -	Вестник КрасГАУ - Вып.1. - Красноярск. - 2011. – 5с.
<b>2012</b>			
1	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Разработка рецептуры для производства песочного печенья с пюре из яблок Сибири	Вестник КрасГАУ , 2012 №5
2	Цугленок Н.В, Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Буянова И.В.	Использование пищевых волокон в технологии мучных кондитерских изделиях	Вестник КрасГАУ №5, 2012 №5
3	Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А.	Порошок из мелкоплодных яблок в кондитерском производстве	Вестник КрасГАУ №5, 2012 №5

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

	Матюшев В.В.		
13	Янова М.А. Цугленок Н.В. Цугленок Г.И. Матюшев В.В. Данилин В.Г. Масличенко Л.И.	Рекомендации по повышению пищевой и биологической ценности зерна злаковых культур методом экструдирования	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
14	Янова М.А., Мотовилов К.Я. Чаплыгина И.А. Матюшев В.В.	Инновационные технологии переработки производства экструдированных кормов в учебном хозяйстве КрасГАУ	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал. Вып.5 . Красноярск. 2012.
15	Матюшев В.В.	Об опыте реализации инновационного потенциала Красноярского государственного аграрного университета в развитии Восточно-Сибирского региона	Сборник докладов научно-практического семинара. Изд-во Межотраслевого института повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров. Москва. 2012 г.
16	Янова М.А. Цугленок Г.И. Иванова Т.С..	Использование голозерных форм ячменя и овса в производстве пищевых продуктов	Вестник КрасГАУ, , 2012 № 4
17	М.А. Янова, О.П. Щербак Иванова Т.С.	Формирование технологических свойств зерна ячменя и овса в условиях Красноярского края	Вестник КрасГАУ, 2011 № 12,
18	Янова М.А.. Гусев А.И.	Обогащение перловой и овсяной круп микроэлементами	Вестник КрасГАУ. Научно-технический журнал.. Красноярск. 2012. Вып. 6
19	Цугленок Н.В., Романов В.Н., Янова М.А., Аветисян А.Т.	Совершенствование технологии выращивания кормовых культур в системе адаптивных севооборотов Красноярского края	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.

	Данилин В.Г.		
20	Халипский А.Н. Цугленок Н.В., Янова М.А., Данилин В.Г.	Рекомендации по технологии возделывания картофеля в Красноярском крае	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
21	Халипский А.Н. Цугленок Н.В., Янова М.А., Данилин В.Г.	Рекомендации по технологии возделывания сои в Красноярском крае	Научно-практические рекомендации. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012.
22	Машанов А.И. Бышко Н.А.	Видовой состав патогенных грибов клубней картофеля в красноярском крае	Вестник КрасГАУ
23	Хижняк С.В. Мучкина Е.Я. Машанов А.И.	Состав микроскопических грибов, влияющих на качество и экологическую безопасность зерна пшеницы в ОПХ «Курагинское» Красноярского края	Вестник КрасГАУ
24	Машанов А.И. Бышко Н.А.	Идентификация и характеристика патогенных грибов, пораженных клубней картофеля при хранении	Вестник КрасГАУ
25	Ковалевич И.А. Машанов А.А.	Использование информационных технологий в процессе формирования готовности учащихся к будущей профессиональной деятельности	Вестник КрасГАУ
26	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Химический состав растения и каллусной ткани <i>Digitalis purpure</i>	Химия растительного сырья, 2012, № 4
27	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Вестник КрасГАУ, 2011. №9
28	Величко Н.А.	Мерва пасечная как ингредиент напитков	Вестник КрасГАУ, 2012, №5
29	Головнев Н.Н., Бахтина А.А., Головнева И.И. и др	«Синтез и свойства соединений спарфлоксацина»	Журнал СФУ. Химия, 2012, №5, с.86-94

<b>2013</b>			
1	Величко Н.А.	Квас на основе мервы	Вестник КрасГАУ №5, 2013
2	Величко Н.А., Матвеевко Е.В., Аешина Е.Н.	Состав экстрактов на основе можжевельника сибирского	Химия растительного сырья, № , 2013, с.
3	Величко Н.А., Матвеевко Е.В., Аешина Е.Н.	Состав настоев древесной зелени можжевельника сибирского	Вестник КрасГАУ, №7, 2013, с.255-257
4	Величко Н.А.	Использование костяники каменистой в производстве алкогольных напитков	Вестник КрасГАУ, №7, 2013, с.257-259
5	Величко Н.А., Бражкина М.Ю.	Количественное содержание биологически активных веществ ветреницы байкальской	Химия растительного сырья, №4, 2012, с.143-146
6	Типсина Н.Н., Присухина Н.В.	Использование порошка ежевики при производстве мучных кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
7	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Модель изменения физико-химических показателей плодов мелкоплодных яблонь в зависимости от срока хранения	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
8	Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Присухина Н.В., Царева Е.А.	Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ № 5, 2013
9	Типсина Н.Н. Пуляева О.С.	Биологическая ценность продуктов переработки ячменя	Вестник КрасГАУ № 8, 2013
10	Еромасов Р.Г., Никифорова Э.М., Ступко Т.В. и др.	Оптимизация технологических параметров получения облицовочных керамических материалов на базе кальций-силикатного техногенного сырья	Журнал «Современные проблемы науки и образования». – 2012. – № 6;
11	Никифорова Э.М., Еромасов Р.Г., Ступко Т.В. и др.	Использование фторсодержащих минерализаторов в силикатных системах	Журнал «Современные проблемы науки и образования». – 2013. – № 1; стр. 24-29;

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

	М.А.	технологии механизации сельского хозяйства:	Краснояр.гос.аграр. ун-т.- Красноярск, 2013.-С.69-73.
21	Чупрова В.В., Позднякова О.В., Бабиченко Ю.В.	Использование базы данных в преподавании дисциплины «Агрометеорология» [Статья] / Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр.гос.аграр. ун-т.- Красноярск, 2013.-С.99-103.
22	Чупрова В.В., Позднякова О.В., Бабиченко Ю.В.	Информационно-поисковая система обработки агроклиматических данных и ее применение в целях агроэкологической оценки земель [Статья / Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т.-Красноярск, 2013. – С.61-63.
23	Позднякова, О.В.	Информационное обеспечение в сельском хозяйстве [Статья] /Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т.- Красноярск, 2013. – С.63-67.
24	Позднякова О.В.	Электронные информационные ресурсы в учебном процессе [Статья] /Ресурсосберегающие технологии механизации сельского хозяйства:	прил. К «Вестнику КрасГАУ», сб.ст. Вып. 9 / Краснояр. Гос. Аграр.ун-т. – Красноярск, 2013. – С.97-99.
25	Плеханова Л.В. Сидоров А.С.	Плеханова Л.В. Влияние систематических признаков на урожайность и качество зерна яровой пшеницы./	ж. Сибирский вестник, № 5. – Новосибирск, 2013. С. 18-24.
26	Плеханова Л.В., Сидоров А.С.	Роль остей в формировании урожая и качества зерна яровой пшениц -	Вестник КрасГАУ, № 9, Красноярск. С. 99 -102.
27	Цугленок Н.В., Матюшев В.В.	Красноярский государственный аграрный университет – ведущий инновационный аграрный вуз России.	Вестник КрасГАУ. Выпуск №5. Г. Красноярск. 2013г.
28	Матюшев В.В., Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Царева Е.А.	Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий.	Вестник КрасГАУ Выпуск №5. Г. Красноярск. 2013г.

29	Чаплыгина И.А., Фомина Н.В.	Гистобиохимический анализ проростков <i>Cucumissativus</i> L. , полученных при выращивании на почвогрунте, загрязненном тяжелыми металлами	Вестник КрасГАУ, - №5, - 2013 – с. 147-153
30	Янова М.А., Гусев А.И.	Изучение изменения углеводного комплекса круп, полученных с помощью ультразвуковых технологий, а также оценка востребованности рынком новых обогащенных круп быстрого приготовления	Вестник КрасГАУ, №8 .2013 г
31	Янова М.А. Гусев А.И.	Изменение липидного комплекса и кислотности овсяной и перловой круп, обогащенных в ультразвуковом поле	Вестник КрасГАУ, № 8, 2013
32	Янова М.А. Иванова Т.С.	Исследование пищевой ценности печенья с использованием экструдированного ячменя	Вестник КрасГАУ, № 10, 2013
33	В.Н. Холопов, В.Н. Невзоров, В.А. Самойлов, А.И. Ярум	Оптимизация параметров и совершенствование технологии зерношелушения	Вестник КрасГАУ/Красноярск / 2013 / Том №4/ С. 160-166
34	В.Н. Невзоров, В.Н. Холопов, В.А. Лабзин	Концепция машины для заготовки и транспортировки лесного недревесного растительного сырья	Хвойные бариальные зоны/ Красноярск/2013. Том XXXI №1-2/ с. 149-154
35	С.В. Соболева, Л.И. Ченцова, И.С. Почкутов	Исследование накопления тяжелых металлов в почве коре тополя на территории Красноярска	Вестник КрасГАУ / 2013 / № 9 / С. 122–126

Таблица 15- Перечень патентов, полученных сотрудниками

<b>Год</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>№ и название патента</b>
2011	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2437926, Пихтоваренная установка
	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2437925, Установка для обработки зелени пихты
	Самойлов В.А., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Мяделец О.И., Холопов В.Н.	№2430626, Дымогенератор, №2430627, Дымогенератор
2012	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2465308, Импульсный аппарат для переработки эфиромасличного сырья
	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Дугин П.В.	№2467269, Автономное устройство для сушки высоковлажного растительного сырья
	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Клименко В.С.	№2446885, Устройство для шелушения зерна
	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Степень Р.А.	№2440408, Установка для отгонки эфирного масла
	Самойлов В.А., Почекутов А.М., Ярум А.И., Невзоров В.Н.	№2438792, Магнитный сепаратор
	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2465072, Гидродинамический диспергатор
	Величко Н.А., Берикашвили З.Н.	№2465311, Водка «Пчелиная»
2013	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2495402, Ситовой анализатор
	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№2491327, Установка для извлечения эфирных масел
	Кох Д.А., Типсина Н.Н.	№2495584, Способ получения тираженного ириса
	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2480287, Центробежная мельница
	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н., Степень Р.А.	№2475523, Аппарат для паровой отгонки эфирного масла
	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№2475027, Тестомесильная машина
2014	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№12353, Устройство для пневматического разделения сыпучих материалов
	Ярум А.И., Самойлов В.А.	№125096, Центробежно-ударная мельница

	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№126890, Машина для сбора шишек с кедра
	Самойлов В.А., Ярум А.И.	Шелушитель
	Самойлов В.А., Ярум А.И.	№128838, Пропариватель
	Величко Н.А., Смольникова Я.В.	№2013112582, Водка «Костяничная»
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012146811, Машина для шелушения зерна
	Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И., Невзоров В.Н.,	№2530518 Барабанный аппарат для извлечения эфирных масел из растительного сырья
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012130113 Мельница для размола зерна
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Клименко В.С.	№2012141745 Шелушитель зерна
	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И., Янова М.А..	№2013112442 Зерноочистительная машина
	Холопов В.Н., Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	№2012141749 Устройство для измельчения
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Величко Н.А.	ПМ №2014126127 Вибрационно-центробежный сепаратор. Решение о выдаче патента от 26.08.2014

Таблица 16 СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБОРУДОВАНИЕМ

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
1.	Спортивные секции	<b>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</b> 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи	Оперативное управление
2.	1. Философские вопросы естественных и технических наук 2. Инновационный менеджмент 3. Иностранный язык 4. Методика и методология преподавания в высшей школе 5. Аграрное законодательство 6. Психология	<b>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</b> 1. Мультимедийная установка  <b>Аудитория 3-02, 3-05 ул. Е. Стасовой, 42</b> 1. Парты 2. Доска	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	7. Защита интеллектуальной собственности 8. Риторика		
3.	1. Информационные компьютерные технологии	<b>Компьютерный класс – 2-05, ул. Е. Стасовой, 44</b> 1. 14 компьютеров	Оперативное управление
4.	1. Основы теории и производства напитков 2. Соврем. способы переработки сырья в производстве напитков 3. Биохимические особенности сырья, используемого в производстве ПП	<b>Лаборатория Биохимии, технологических добавок и бродильных производств - 3-18 ул. Стасовой, 42</b> 1. весы технические -ВЛКТ, 2. весы напольные, 3. лабораторная хим. посуда; хим. реактивы.	Оперативное управление
5.	1. Биоконверсия растительного сырья 2. Технология консервированных пищевых продуктов 3. Современные упаковочные материалы 4. Современные методы обработки растительного сырья для получения консервов для детского и диетического питания	<b>Лаборатория Пищевой микробиологии и биохимии микроорганизмов - 3-12, ул. Стасовой, 42</b> 1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М 2. рН – метр рН-150М, Фотометр КФК-3 3. Термостат ТС-40- М2, Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80 4. Холодильник «Бирюса», Весы технические 5. Микроскоп МИКМЕД-2, Микроскоп биологический БИОМЕД С-1 6. Весы электронные GR-300 7. Стерилизатор паровой ВК-30	Оперативное управление
6.	1. Научные основы и методы интенсификации технологических процессов получения продуктов питания	<b>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</b> 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
7.	1. Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции 2. Биохимия зерна, продуктов его	<b>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки –1-4, ул. Чернышева, 19</b> 1. Ионмер универсальный ЭВ-74	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	переработки и комбикормов 3. Управление качеством	2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 3. рН-метр 4. Пурка ПХ-1 5. Фотоколориметр КФК-2, Фотометр фотоэлектрический КФК-3 6. Микроскоп МИКМЕД-5 7. Влагомер зерна ФАУНА-М 8. Полярограф ТА-4 9. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 10. Лабораторная мельница ЛМЗ-1 11. Поляриметр круговой СМ-3 12. Диафаноскоп ДСЗ-2 13. Анализатор клейковины ИДК-3М 14. Анализатор Флюорат 02-2М 15. Магнитная мешалка с подогревом 16. Весы лабораторные Scout Pro 17. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220 18. Анализатор влажности MF-50	
8.	1. Научные основы повышения эффективности производства ПП из растительного сырья 2. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания 3. Биохим и медико-биолог аспекты детского, диетического и лечебно-профилактического питания 4. Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	<b>Лаборатория технологии хлебопекарного производства и физико-химических и биотехнологических основ – 2-04, ул. Чернышева, 19</b> 1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual 2. Расстоечный шкаф x1041 Lievox 3. Стол разделочный 2 шт. 4. Весы электронные CASMW-300, CAS SW-1/5 5. Электроплита «Мечта» 6. Прибор УРЛ 7. Прибор ПЧ-М 8. Сушильный шкаф СЭШ-3М 9. Миксер 5KPM50WH Kitchen AID 10. Холодильник Бирюса 18 11. Хлебопекарня Akosi 12. Прибор Журавлева 13. Мельница ЛМЦ-1М	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
9.	1. Методология науки о пище 2. Химия вкуса, цвета и аромата 3. Специфические биологически активные вещества и их влияние на организм 4. Природные источники биологически активных веществ 5. Научные основы биотехнологии получения продуктов питания	<b>Научно-исследовательская лаборатория - 2-06, ул. Стасовой, 44</b> 1. Водяная баня 2. Весы аналитические ЛВР-200 3. Весы технические 4. Аппарат Сокслета 5. Эксикатор 6. Электроплитка одноконфорочная 7. Шкаф сушильно-стерилизационный 8. Экстракционные установки лабораторные	Оперативное управление

Руководитель магистерской программы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Величко Н.А.

Председатель комиссии по  
самообследованию, д.т.н, профессор

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Матюшев В.В.

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
9.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методология науки о пище</li> <li>2. Химия вкуса, цвета и аромата</li> <li>3. Специфические биологически активные вещества и их влияние на организм</li> <li>4. Природные источники биологически активных веществ</li> <li>5. Научные основы биотехнологии получения продуктов питания</li> </ol>	<p><b>Научно-исследовательская лаборатория - 2-06, ул. Стасовой, 44</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водяная баня</li> <li>2. Весы аналитические ЛВР-200</li> <li>3. Весы технические</li> <li>4. Аппарат Соколета</li> <li>5. Эксикагор</li> <li>6. Электроплитка одноконфорочная</li> <li>7. Шкаф сушильно-стерилизационный</li> <li>8. Экстракционные установки лабораторные</li> </ol>	Оперативное управление

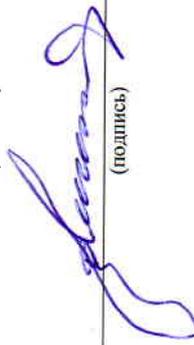
Руководитель магистерской программы



(подпись)

Величко Н.А.

Председатель комиссии по  
самообследованию, д.т.н, профессор



(подпись)

Матюшев В.В.