



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»



Пыжикова Н.И.

«12» ноября 2014 г

ОТЧЕТ

**о самообследовании основной образовательной программы
по направлению подготовки
260200.62 «Продукты питания животного происхождения»**

Красноярск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о направлении подготовки. Организационно - правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2.	Образовательная деятельность	
2.1	Структура подготовки бакалавров. Сведения по основной образовательной программе	5
2.2	Содержание подготовки бакалавров	6
2.2.1	Учебный план	7
2.2.2	Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	9
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	13
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	16
2.4	Качество подготовки обучающихся	19
2.4.1	Уровень требований при приеме	21
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	22
2.4.3	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	22
2.4.4	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	23
2.5	Кадровое обеспечение подготовки бакалавров	23
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	25
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	25
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	28
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	28
3.	Научно-исследовательская деятельность	31
4.	Материально-техническая база	32
5.	Международная деятельность	34
6.	Внеучебная работа	35
	Заключение и выводы	39
	Приложение	41

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

Подготовка бакалавров по основной образовательной программе высшего профессионального образования (ООП ВПО) в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260200.62 - Продукты питания животного происхождения в Красноярском государственном аграрном университете (КрасГАУ) с 2011 года в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 21.12.2009 № 741.

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

Подготовка бакалавров ведется в институте пищевых производств. Выпускающей кафедрой является кафедра «Технология консервирования и оборудование пищевых производств».

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

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

Подготовка осуществляется по очной форме обучения:

-260200.62 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов»;

- 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»;

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

- 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

по заочной форме обучения:

- 260504.65 «Технология консервов и пищевых концентратов»;

-260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов»;

-260200.62 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов»; -260100.68 направление «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

За кафедрой закреплено 64 учебные дисциплины, в т.ч. по направлению подготовки 260200.62 - «Технология мяса и мясных продуктов» - 20 дисциплин.

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

Учебный процесс по кафедре осуществляется на следующих подразделениях:

- в учебных и научных лабораториях кафедры.

Эти подразделения используются как лабораторные площадки для проведения НИР, выполнения курсовых, бакалаврских работ.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения.

В 2011 году осуществлен набор студентов ВПО по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов» и 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов». С 2011 года ведется набор студентов в магистратуру по очной и заочной форме обучения по направлению подготовки 260100.68 направление «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

С 2012 года ведется набор СПО по специальности 19.02.08 (260203) «Технология мяса и мясных продуктов». В 2014/2015 учебном году осуществлен набор по подготовке бакалавров по направлению подготовки 260200.62 - Продукты питания животного происхождения заочной формы обучения.

Свою деятельность по подготовке бакалавров по направлению подготовки 260200 - Продукты питания животного происхождения кафедра «Технологии консервирования и оборудования пищевых производств» осуществляет на основании Федерального закона об образовании в российской федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, от 19.12.13 № 1367, Устава вуза, приказа о лицензировании специальности, Федерального государственного образовательного стандарта по направлению от 21.12.2009 № 741, примерного учебного плана и программ дисциплин, утвержденных УМО по направлению, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора

университета и решений Ученого совета вуза и института (а также других нормативных документов по усмотрению выпускающей кафедры).

Проводится работа по формированию ООП вуза подготовки бакалавров и магистров по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения».

2. Образовательная деятельность

2.1. Структура подготовки бакалавров. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка бакалавров по ООП направления 260200.62 - Продукты питания животного происхождения осуществляется по очной и заочной формам обучения с присвоением квалификации «бакалавр».

Нормативный срок освоения образовательных программ подготовки бакалавра по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» при очной форме обучения 4 года.

В настоящее время обучается 81 человек на очной форме обучения.

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

- очной форме обучения – 81 чел.;
- заочной форме обучения – 14 чел.,

в том числе контингент обучающихся на платной основе по:

- очной форме обучения – 1 чел.;
- заочной форме обучения – 14 чел.

Динамика контингента студентов по очной форме обучения подготовки данной основной образовательной программы приведена в таблицах 2.1-2.3.

Ежегодно проводится анализ приоритетных направлений развития предприятий АПК Красноярского края и Сибирского федерального округа, с целью ориентации приема на потребности в кадрах в соответствие с запросами предприятий. В рамках программы университета проводится ярмарка вакансий «Золотой кадровый резерв».

2.2 Содержание подготовки бакалавров

Содержание подготовки бакалавров по направлению 260200.62 - Продукты питания животного происхождения оценивается на основе анализа соответствия основной образовательной программы требованиям ФГОС ВПО.

Основная составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания.

ООП ВПО по направлению подготовки 260200.62 - Продукты питания животного происхождения является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВПО) по данному направлению подготовки, утвержденного 21 декабря 2009 г. № 741.

В структуру ООП входят:

- концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- 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;
- фонды контрольных заданий и программно-дидактических тестовых материалов для проверки знаний студентов.

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

В УМК дисциплины входят:

- рабочая программа дисциплины;
- курс лекций;
- курс лабораторных (практических) занятий;

- график СРС;
- вопросы к зачету или экзамену;
- рекомендуемая литература;
- рейтинг – план;
- тесты.

УМК по дисциплинам ООП по направлению подготовки 260200.62 – Продукты питания животного происхождения по профилю Технология мяса и мясных продуктов, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых документов на кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

2.2.1 Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана подготовки бакалавров отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки федерального государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану (таблица 1).

Учебный план подготовки бакалавров по направлению 260200 в соответствии с ФГОС ВПО состоит из 3 циклов: цикл Б.1 - Гуманитарный, социальный и экономический цикл; цикл Б.2 - Математический и естественнонаучный цикл; цикл Б.3 - Профессиональный цикл. Каждый цикл представлен базовой и вариативной частью, в т.ч. и дисциплинами по выбору, объем которых составляет не менее одной трети вариативной части суммарно по циклам Б.1, Б.2 и Б.3.

Перечень дисциплин базовых частей, а также реализуемые компетенции полностью соответствуют требованиям образовательного стандарта. Структура обучения по каждой дисциплине состоит из аудиторной нагрузки и самостоятельной работы студента. Доля аудиторной работы составляет не более 50 % от общей трудоемкости.

Аудиторная работа включает в себя лекционную нагрузку и закрепление знаний на лабораторных или практических занятиях. Доля лекционной нагрузки в целом по учебному плану составляет не более 40 % аудиторных занятий. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в учебном процессе составляют не менее 20 процентов аудиторных занятий.

Общая трудоемкость дисциплины составляет не менее 2-х зачетных

единиц. Каждая дисциплина предусматривает аттестацию в виде зачета или экзамена. Экзамен предусмотрен по дисциплинам, трудоемкость которых составляет более трех зачетных единиц. Количество аттестационных контролей знаний студентов за семестр не превышает 10, общий объем каникулярного времени в учебном году составлять 7 - 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, что соответствует требованиям стандарта.

Объем обязательных аудиторных занятий студента не превышает в среднем 27 часов в неделю. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

Таблица 1

Анализ соответствия рабочего учебного плана направления
подготовки

260200.62 – «Продукты питания животного происхождения» по
профилю Технология мяса и мясных продуктов очной формы обучения
требованиям федерального государственного образовательного стандарта
и другим нормативным документам

№ показателя	Показатель	ФГОС ВПО (ЗЕТ)	По плану (ЗЕТ)	Отклонение по плану, %
1	Цикл Б.1 - Гуманитарный, социальный и экономический цикл	35 - 45	38	нет
2	Цикл Б.2 - Математический и естественнонаучный цикл	65 - 75	72	нет
3	Цикл Б.3 - Профессиональный цикл	95 - 105	101	нет
4	Б.-4 - Физическая культура	2	2	нет
5	Б.5 – Учебная и производственная практики	12 - 15	12	нет
6	Б.6 Итоговая государственная аттестация	15 - 18	15	нет
7	ФТД - Факультативы	10	10	нет
8	Суммарное количество экзаменов и зачетов в учебном году:			
	1 семестр	Не более 10	9	нет
	2 семестр	Не более 10	8	нет
	3 семестр	Не более 10	9	нет
	4 семестр	Не более 10	9	нет
	5 семестр	Не более 10	9	нет
	6 семестр	Не более 10	8	нет
	7 семестр	Не более 10	6	нет
8 семестр	Не более 10	6	нет	
9	Общее количество каникулярных недель за весь период обучения	28-40 недель	34	нет
9.1	В том числе:			

№ показателя	Показатель	ФГОС ВПО (ЗЕТ)	По плану (ЗЕТ)	Отклонение по плану, %
	1 курс	от 7 до 10	10	нет
	2 курс	от 7 до 10	8	нет
	3 курс	от 7 до 10	7	нет
	4 курс	от 7 до 10	9	нет

2.2.2 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

По всем дисциплинам, предусмотренным учебными планами подготовки бакалавров по направлению 260200.62 - Продукты питания животного происхождения имеются утвержденные рабочие программы, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. Рабочие программы кафедр сопровождения по ООП согласованы с выпускающей кафедрой. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, 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.

Содержание и разделы дисциплины, указанные в учебной рабочей программе, полностью соответствуют уровням знать, уметь и владеть по соответствующим циклам, приведенным в ФГОС ВПО.

Представленная карта компетенций дисциплины отражает компонентный состав и уровень освоения реализуемых компетенций в соответствии с учебным планом и ФГОС ВПО.

В рабочих программах отражена вертикальная взаимосвязь изучаемых дисциплин разных циклов и реализуемых компетенций.

Рабочие программы дисциплин профессионального цикла отражают взаимосвязь и прослеживаемость реализации компетенций с дисциплинами циклов Б.1 и Б.2. В части требований к уровню освоения содержания дисциплины указывается перечень дисциплин и компетенций, на знании которых базируется изучение конкретной дисциплины.

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.

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

Перечень и содержательная часть дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору дополняют базовые дисциплины, раскрывают реализуемые компетенции, согласованы с ведущими предприятиями отрасли.

На все виды контроля по дисциплине (в т.ч. по интерактивным видам занятий) представлены контрольно-измерительные материалы (текущий, промежуточный, итоговый). Все диагностические средства - экзаменационные билеты, тесты, комплексные контрольные задания и др. - соответствуют требованиям знаниям и умениям выпускников.

При разработке рабочих программ учитываются:

- содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных Министерством образования и науки РФ;
- инновационные направления в образовании;
- практический опыт в данной области;
- новейшие научные достижения в данной области, а также результаты собственной научной деятельности;
- 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).

Самостоятельная работа направлена на повышение интеллектуального потенциала, активности и инициативности студентов.

Самостоятельная работа студентов реализована в проработке конспектов лекций, изучении материалов, представленных в лекциях, изучении материала по учебникам, подготовке к лабораторным работам, практическим занятиям и семинарам, подготовке к рубежному контролю

или коллоквиуму, изучении материалов для составления рефератов по теме, выполнении домашних контрольных работ, самостоятельном внеаудиторном чтении иноязычной литературы (страноведческого, научно-технического и специального характера), выполнении расчетно-графических, курсовых работ и проектов, а также в выполнении научно-исследовательской работ студентов, как элементов интерактивного обучения, информационно-патентном поиске в сети «Интернет», составлении рефератов и отчетов.

В процессе обучения студентов регулярно осуществляется контроль качества их подготовки по специальности. На 1-4 курсах проводится модульно-рейтинговый контроль знаний.

На 3 и 4-х курсах студенты закрепляют полученные знания при выполнении курсовых проектов и работ.

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

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

- проблемный: проблемная ситуация, проблемная задача и др. (вывод делает преподаватель);
- частично-поисковый: эвристическая беседа, диалог и др. (вывод делается совместно);
- исследовательский: эксперимент, опыт, творческая работа и др. (вывод делает студент).

Активно разрабатываются интерактивные формы обучения на основе усиленного межсубъектного взаимодействия преподавателя и студента, последовательная реализация которых создает оптимальные условия для формирования знаний и умений, предусмотренных квалификационной характеристикой бакалавра по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

Диалог предполагает восприятие участниками педагогического процесса себя как равных партнеров, субъектов взаимодействия.

Интерактивное педагогическое взаимодействие характеризуется высокой степенью интенсивности общения его участников, их коммуникации, обмена деятельностью, сменой и разнообразием их видов,

форм и приемов, целенаправленной рефлексией участниками своей деятельности и состоявшегося взаимодействия. Интерактивное педагогическое взаимодействие, реализация интерактивных педагогических методов направлены на изменение, совершенствование моделей поведения и деятельности участников педагогического процесса, самостоятельное выполнение учащимися разнообразных мыслительных операций, таких, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, классификация и др.; сочетание различных форм организации мыслительной деятельности учащихся (индивидуальной, парной, групповой); процесс обмена мыслями между участниками педагогического взаимодействия.

В ходе диалогового обучения студенты учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа предлагаемых ситуационных задач и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на занятиях организуются парная и групповая работа, выполняются индивидуальные задания исследовательского и творческого характера, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации.

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки, установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету в соответствии с требованиями положения «Управление процессом организации практик» КрасГАУ-СМК-ДП-7.5.1-8.0 принятого на заседании Ученого совета КрасГАУ №10 от 31 мая 2013 .

Все виды практик обеспечены учебно-методической литературой, разработаны рабочие программы и методические указания по «Учебной и производственной практики» для студентов, обучающихся по направлению 260200.62 «Продукты питания животного происхождения», в которых изложены методические рекомендации по организации учебной и производственной практик с учетом лицензированных и реализуемых направлений подготовки, отражающие региональные потребности рынка труда.

2.2.3 Программы и требования к выпускным квалификационным работам

Итоговая государственная аттестация бакалавров включает государственный экзамен и защиту бакалаврской работы.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практического и теоретического уровня усвоения реализуемых компетенций и способности бакалавров к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

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

Перечень основных учебных модулей (ОУМ) – дисциплин образовательной программы, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемой в процессе государственного экзамена дисциплин по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения»: "Общая технология отрасли", "Безопасность жизнедеятельности", "Экономика и управление производством".

На ГЭК выносятся вопросы, сформированные в виде контрольных экзаменационных билетов (КЭБ), отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Формулировка вопросов не допускает ответы, требующих проведения подробного технико-экономического анализа, сложных расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ФГОС и при выполнении и оценке выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

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

Ответы на вопросы контрольных билетов требуют от экзаменуемых использования знаний и умений и по неохваченным напрямую дисциплинам. Вопросы КЭБ не содержат рецептурно-справочную

информацию. Это открывает возможности обеспечения соответствия многих вопросов КЭБ не только какому-либо отдельному требованию ФГОС в рамках того или иного предусмотренного вида профессиональной деятельности, а нескольким. Одновременно это создает возможности для обеспечения соответствия определенной части вопросов не одному (что абсолютно необходимо, как минимум), а большому числу видов профессиональной деятельности.

В целом КЭБ обеспечивают выявление соответствия уровня подготовки бакалавров к решению задач профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 260200.62 - «Продукты питания животного происхождения».

Все КЭБ индивидуальны и не содержат повторяющихся вопросов. При этом вопросы составлены так, чтобы трудоемкость требуемых корректных ответов всех КЭБ была приблизительно одинакова. Корректный ответ на такой вопрос требует от экзаменуемого некоторого анализа и синтеза известных ему положений, вытекающих из изучения базовых и вариативных дисциплин. Каждый вопрос оценен коэффициентом значимости.

В качестве ВКР бакалавры выполняют и представляют бакалаврскую работу.

Структура выпускных квалификационных работ

Содержание, объем и структура бакалаврской работы определены выпускающей кафедрой на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО КрасГАУ, ФГОС ВПО.

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы бакалавра, составляет 9 недель. Бакалаврская работа представляется в форме рукописи и графической части.

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

Структура выпускной квалификационной работы

по направлению подготовки

260200.62 – «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- содержание;
- введение;
- технико-экономическое обоснование;
- технологическая часть;
- подбор и компоновка технологического оборудования;
- теххимический и микробиологический контроль производства;
- безопасность жизнедеятельности;
- экономический раздел;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения.

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

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

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

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

- проводить технико-экономический анализ с целью обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия;
- выбирать, рассчитывать и проектировать схемы технологических процессов и оборудования, необходимые для решения поставленных задач в соответствии с действующими технологическими инструкциями и передовым производственным опытом, с учетом наиболее полной механизации и автоматизации производства, принципов энерго- и ресурсосбережения при выполнении соответствующих экологических нормативов и требований безопасности жизнедеятельности;

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

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

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

2.3 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе

Реализация содержания ООП осуществляется через организацию учебного процесса.

Учебный план реализуется посредством графика учебного процесса, который в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки. Разработка и внедрение графика учебного процесса и учебного плана координируется методической комиссией института, отдел лицензирования и обеспечения качества образования (ОЛОКО), Ученым советом КрасГАУ при участии специалистов всех дисциплин и блоков, дирекции, ректората. График учебного процесса предусматривает реализацию системного подхода к подготовке бакалавров, структурно-логическую связь дисциплин всех блоков учебного плана.

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является расписание аудиторных занятий, которое формируется Научно-исследовательским институтом аналитического мониторинга и моделирования (НИИ АММ) университета на каждый семестр, в соответствии с учебными планами и сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения».

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

форм аттестации. Расписание занятий предусматривает чередование дисциплин и видов занятий в течение дня.

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

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

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

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

Рабочим учебным планом по направлению 260200.62 предусмотрено выполнение курсовых проектов и работ. Необходимая учебная, учебно-методическая, нормативно-техническая литература и документация, а также соответствующее программное обеспечение имеются соответственно в библиотеке, в читальных залах, на кафедрах и в компьютерных классах. Защита курсовых проектов и работ проводится на заседаниях комиссий, в состав которых входят преподаватели кафедры, ведущие занятия по профильным дисциплинам.

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

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

Закрепление теоретических знаний предусмотрено через введение в структуру учебных планов производственных практик (учебная,

производственная, преддипломная), развитие творческой личности и приобретение углубленных знаний путем реализации учебных курсов по выбору и факультативов, самостоятельной работы студентов.

Для детализированного изучения и закрепления материала с учетом выбранной специализации, сбора необходимых производственно-технических материалов для выполнения бакалаврской работы, быстрой адаптации к производственным условиям студенты распределяются для прохождения преддипломной практики.

Неотъемлемой и существенной частью ООП по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 видов практик (таблица 2.3, Приложение 1):

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

Организация и проведение практик студентов осуществлялись в 2012-2014 г.г. 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 .

Практическое обучение студентов ведется в соответствии с учебным рабочим планом, учебно-методическими материалами, рабочими учебными программами, разработанными преподавателями кафедры. Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (3-12, 3-16).

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

Практики организованы в условиях около 6 промышленных предприятий, научно-исследовательских организаций и учреждений, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ООО «Арктика плюс», ИП «Нанеташвили», ООО «Красный яр», ООО «Батень», ОАО «Вентокальдо», ООО ПК «Каравай», ООО «Мавр», ОАО «Птицефабрика Бархатава» и др. Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой, и подведению итогов практики, смотре-

конкурсы лучших отчетов.

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

2.4 Качество подготовки обучающихся

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

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

Международные сертификаты на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2008: **EVROCERT** № 1374/02 от 24.11.2011 г.; **IQNET** № 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.

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

Порядок проведения итоговой государственной аттестации в Красноярском государственном аграрном университете устанавливается локальным нормативным актом – «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников КрасГАУ, которое составлено на основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 № 1155 и с учетом рекомендаций Учебно-методических объединений. Государственные экзаменационные комиссии в КрасГАУ создаются по каждой основной образовательной программе высшего профессионального образования. Состав ГЭК формируется из числа ведущих преподавателей выпускающих кафедр и представителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений. Государственная аттестация проводится в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием, что позволяет выпускникам представлять доклады в форме презентаций, иллюстрировать их показом слайдов, видеofilьмов. Результаты итоговых аттестационных испытаний свидетельствуют о достаточно высоком уровне знаний студентов по специальности, наличии прочно сформированных знаний, умения и навыков

В рамках содействия распространению принципов всеобщего управления качеством вне образовательного учреждения и организации совместной с другими организациями деятельности по улучшению качества подготовки выпускников зав. кафедрой, проф. Машанов А.И.

входит в состав редакционно-издательских советов междисциплинарных и отраслевых изданий («Вестник КрасГАУ»).

Система качества подготовки бакалавров университета в целом и в рамках ООП по направлению подготовки 260200.62 включает оценку уровня требований при приеме студентов, эффективность системы контроля текущих аттестаций, оценку качества подготовки бакалавров.

2.4.1 Уровень требований при приеме

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

В соответствии с существующими нормативными документами, прием на направление подготовки осуществляется по очной и заочной формам обучения по следующим направлениям:

- на бюджетной основе в том числе, по целевой контрактной подготовки (ЦКП), а с 2014 года по целевому приему;
- на коммерческой основе (с полным возмещением затрат на обучение).

Прием в университет на первый курс для обучения по программе подготовки бакалавров проводится по результатам единого государственного экзамена (далее ЕГЭ) по общеобразовательным предметам или по предметам, соответствующим направления подготовки 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения».

В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитываются результаты ЕГЭ.

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

Прием студентов на 1 курс осуществляется по результатам ЕГЭ. Конкурс по заявлениям и при зачислении составил по очной форме 1,28 чел., (Таблица 2.4.).

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 ВПО по направлению подготовки 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения».

Рейтинговой системой оценки студентов по направлению подготовки 260200.62 охвачены студенты с 1 по 4 курс очной формы обучения.

2.4.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

В рамках подготовки государственной аккредитации в сентябре 2014 г. проведена выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента профессионального цикла. Мониторинг качества подготовки по дисциплинам циклов Б 1 и Б 2 ежегодно осуществлялся посредством участия в ФЭПО Федеральном Интернет - экзамене.

Для контроля знаний студентов, обучающихся по направлению 260200.62, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ФГОС.

По части дисциплин циклов Б1, Б2, Б3 направления 260200.62 имеются разработанные и утвержденные научно-методическим советом КрасГАУ аттестационно-педагогические измерительные материалы (АПИМ).

В таблицах 2.4 а – 2.4 в приведены результаты контроля знаний студентов, принимавших участие в Интернет - экзамене в ходе самообследования по всем циклам дисциплин. По дисциплинам циклов Б1 и Б2 проводились интернет - экзамены.

Следует отметить, что наиболее высокий показатель освоения знаний характерен для дисциплин цикла Б 2.

Посещаемость (в среднем) студентов по всем тестируемым дисциплинам составила более 80 %.

2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников

Оценку качества подготовки выпускников будут осуществлять на основе итоговой аттестации: государственного экзамена по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» и защиты выпускных квалификационных работ.

Государственный экзамен по направлению 260200.62 будет проводиться по разработанным на кафедре комплексным экзаменационным билетам, содержащим три вопроса по профессиональному циклу дисциплин.

Председатель ГЭК утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК по направлению 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

Формирование состава ГЭК обеспечивается высокопрофессиональными кадрами: специалистами, квалификация которых соответствует выпускаемому направлению подготовки; профессорско-преподавательским составом кафедры "ТК и ОПП", а также смежных кафедр университета.

Студенты по направлению подготовки 260200 - Продукты питания животного происхождения обучаются на 1-4 курсах. Итоговая государственная аттестация по направлению не проводилась. Первый выпуск планируется в 2015 году

2.5 Кадровое обеспечение подготовки бакалавров

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки бакалавров. В отчете по самообследованию отражен качественный состав ППС *в целом по ООП* и по циклам дисциплин (таблица 2.5а, Приложение 1.).

Для оценки процента острепенности в целом по образовательной программе и по циклам дисциплин используется подход, применяемый Росаккредагентством при аттестации отдельных образовательных программ.

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

Цикл дисциплин	Число ППС, привлекаемых к преподаванию (физ. лиц)			Процент ППС с учеными степенями и званиями	Процент докторов наук
	Всего	Всего с учеными степенями и званиями	Докторов наук		
Б 1	16	11	-	69	-
Б 2	21	11	5	53	24
Б 3	19	16	1	84	5
ФТД	2	-	-	-	-
ИГА	6	4	2	67	33
В целом по образовательной программе:	64	42	8	65,6	12,5

По выпускающей кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств кадровый состав представлен в таблице 2.5 б Приложения 1. Проанализировав кадровый состав, следует отметить:

Проанализировав кадровый состав, следует отметить:

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

2. Качественный состав ППС следующий:

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

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

4. Средний возраст ППС кафедры – 47 лет.

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

6. На кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств заведующий кафедрой Машанов Александр Иннокентьевич, является академиком Российской Академии Естествознания.

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

8. Доля преподавателей, прошедших ФПК (по годам за последние 5 лет): 2010 – 57 %, 2011 – 434 %, 2012 – 62 %, 2013 – 86 %, 2014 – 71 %.

9. Базовое образование имеют 100 % преподавателей.

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

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

2.6 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

2.6.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Направление подготовки 260200.62 обеспечено учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Для всех дисциплин, предусмотренных учебным планом направления подготовки, составлены карты обеспеченности студентов учебной и учебно-методической литературой, имеющиеся в библиотеке и на кафедре. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы.

Общее количество учебной литературы по дисциплинам учебного плана направления подготовки 260200.62, составляет 7089 единиц, методической – 604. Из этого количества более 60 % не старше 5 лет. Степень новизны учебной литературы по циклам составляет (в %): ГСЭ – 92,09; МЕН – 89,65; П – 92,73; факультативные дисциплины – 60. Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература.

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

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

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

Студенты и сотрудники кафедры имеют доступ к справочно-информационным фондам, электронному каталогу, электронной

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

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

Анализ обеспеченности учебной литературой (табл.2.6) позволяет сделать вывод, по суммарный коэффициент обеспеченности литературой по дисциплинам учебного плана специальности составляет более 0,5, что в среднем обеспечивает наличие не менее одного литературного источника на двух обучающихся.

Состояние учебно-информационного фонда по аттестуемым специальностям по циклам Б.1, Б.2, Б.3 дисциплин представлено в таблице 2.6 а Приложения 1.

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

Электронные библиотечные системы.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование	Срок
1	Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)	http://www.rucont.ru/	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» договор № 6/2222-2014 от 13.02.2014	До 18.03.2015
2	ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)	http://e.lanbook.com/	ООО «Издательство Лань» Договор №48/44-14 от 18.03.2014 Договор №38/44/14 от 12.03.2014	До 29.12.2014 (Ветеринария, Лесное хоз-во, Технология пищевых произ-в) До 19.03.2015

				(Экономика и менеджмент, Социально-гуманитарные, Юридические, Инженерные)
3	Информационно – аналитическая система «Статистика»	www.ias-stat.ru.	Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	До 24.04.2015
4.	Polpred.com	http://polpred.com/	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/27 13 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	http://www.cnsnb.ru/	Государственное научное учреждение Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии (ЦНСХБ) договор №15-УТ/2014 от 15.04.2014	До 15.04.2015
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://eLIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	http://www.eduvideo.ru/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru/	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.py/ibooks.ru»	http://ibooks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

2.6.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

Коллектив кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств - активный издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, курсовое и дипломное проектирование, производственную практику, самоконтроль знаний, раздаточный материал. В большинстве случаев срок морального износа ограничивается пятью годами, по содержанию и научно-методическому уровню издания отвечают требованиям к подготовке бакалавра.

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

Кафедра активно ведет издательскую деятельность. За отчетный период сотрудниками кафедры опубликованы: учебников и учебных пособий, преимущественно имеющих гриф Министерства и образования и науки РФ или профильного УМО – 2 шт.; с грифом СибРУМЦ – 3 шт.

Перечень учебников, учебных пособий и методических указаний, изданных за 5 лет, представлен в таблице 2.6а Приложения 1.

Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения. Для методического обеспечения учебной, производственных и преддипломной практик разработана сквозная программа практики.

2.6.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

За отчетный период улучшилось информационное обеспечение, поскольку получен широкий доступ в Интернет с персональных компьютеров.

Помимо оригинального программного обеспечения, в учебном процессе реализуются стандартные пакеты компьютерных программ: Microsoft Office 2008; ABBYY FineReader 9.0, Auto Cad 2009, Kompas v10.0.

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

- Большая научная библиотека <http://www.sci-lib.net>
- Институт научной информации <http://www.inion.ru>
- Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
- Национальный электронно-информационный консорциум (НЭИКОН) <http://www.neicon.ru>
- Пушкинская библиотека <http://www.pushkinlibrary.ru>
- Российская Государственная библиотека РГБ <http://www.rsl.ru>
- Публичная Интернет-библиотека <http://www.public.ru>
- РУБРИКОН <http://rubricon.com>
- Электронная библиотека IQlib <http://www.iqlib.ru>
- Электронные библиотека <http://www.edu.ru>
- DjVu БИБЛИОТЕКИ <http://djvu-inf.narod.ru>
- Российская Государственная библиотека РГБ <http://www.rsl.ru>
- ВИНТИ <http://www2.viniti.ru>
- Электронная библиотека Санкт-Петербургского государственного политехнического университета <http://www.unilib.neva.ru>

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям 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).

Последовательность изучения дисциплин логична и соответствует учебному плану и расписанию. Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 час. Широко используется сочетание различных видов внутри семестровой аттестации, инновационные технологии обучения.

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

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

Рейтинговой системой оценки студентов по направлению подготовки 260200.62 охвачены студенты с 1 по 4 курс очной формы обучения.

Для контроля знаний студентов, обучающихся направлению подготовки 260200.62, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний.

В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 50 % (фактически – 65,6 %). За отчетный период улучшилось информационное обеспечение, поскольку получен широкий доступ в Интернет с персональных компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса в целом хорошее. Учебники и учебные пособия, изданные с участием сотрудников кафедры, используются по дисциплинам циклов Б2 и Б3.

Комиссия рекомендует:

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

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

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

3. Научно-исследовательская деятельность

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

Общая тема, которой посвящена НИР на кафедре «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

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

За отчетный период зав.кафедрой д.б.н. профессор Машанов А.И. являлся оппонентом 10 кандидатских и докторских диссертаций.

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

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

Результаты исследований внедрены в учебный процесс, издательскую деятельность, а также на внутри- и межотраслевом уровне на предприятиях перерабатывающих отраслей АПК.

Результаты научно-исследовательских работ преподавателей внедряются в учебный процесс (таблица 3, 3.1, 3.2 Приложение 1):

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

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

- активно внедряются в учебный процесс разработки преподавателей кафедры;

- преподавателями кафедры активно участвуют в создании учебной литературы для направления подготовки 260200.62.

Комиссия отмечает следующее, что:

- кафедра испытывает трудности при проведении научно-исследовательских работ в связи с недостатком лабораторных приборов;
- кафедре необходимо полнее использовать и привлекать внебюджетные средства для проведения расширенных научно-исследовательских работ и другими кафедрами ВУЗа.

4. Материально-техническая база

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

В учебных корпусах, где реализуется подготовка бакалавров по направлению 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения» имеются помещения для проведения лекционных и практических (семинарных) занятий, согласно требованиям, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения (мультимедийным оборудованием и т.д.).

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

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

Для проведения занятий по иностранному языку аудитория укомплектована лингафонным оборудованием.

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

Сведения о состоянии материально-технической и учебно-лабораторной базы по направлению 260200.62 представлены в таблице 4.1.

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

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

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

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

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

В распоряжении кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств для реализации учебного процесса по направлению 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» имеются:

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

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

В период с 2011 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. В приложении представлена таблица 4.1 - Сведения об обеспеченности образовательного

процесса специализированным и лабораторным оборудованием по всем дисциплинам подготовки бакалавров.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:

Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры ТК и ОПП соответствует требованиям ФГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки бакалавров.

5 Международная деятельность

Основным назначением процесса международной деятельности института является деятельность, направленная на повышение конкурентоспособности на международном рынке научных и образовательных услуг, повышение конкурентоспособности бакалавров, международное признание дипломов, обеспечение академической мобильности студентов, аспирантов, магистрантов и преподавателей. Университет успешно сотрудничает с зарубежными ВУЗами и организациями таких стран, как Монголия, КНР, Сербия, Киргизия.

Преподаватели и студенты кафедры ТК и ОПП активно участвуют в международных конференциях.

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

1. Международная заочная конференция по проблемам агропромышленного комплекса, (on-line).
2. Международная конференция молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки».
3. Международная научно-практическая конференция «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы».
4. Студенческая научная конференция с международным участием «Студенческая наука- взгляд в будущее».

Формами международного сотрудничества по кафедре технологии консервирования и оборудования, пищевых производств, является повышение квалификации сотрудников на базе зарубежных университетов. В 2014 году Зобнина Л.С. участвовала в тех. семинаре в г.Краков.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

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

6 Внеучебная работа

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

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

В 2013 году акцент воспитательной работы был сделан на активные формы организации деятельности по патриотическому, нравственному воспитанию и пропаганде здорового образа жизни через цикл мероприятий клубных объединений студентов – дискуссионного, патриотического, философского, православного; работало волонтерское объединение студентов; активизирована деятельность Регионального отделения молодежной общественной организации РССМ, которое признано лучшим

региональным отделением РССТМ-2013 в России. Реализован общекраевой проект «Время жить!» в 9 районах Красноярского края; продолжила работу школа студенческого актива «Я-лидер!», работал студенческий штаб «Универсиада-2019», проведен региональный этап Всероссийской интеллектуальной игры «Начинающий фермер».

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- университетском;
- институтском;
- кафедральном.

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

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

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

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

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

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

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

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

- привыкание к новой образовательной ситуации;

- самоутверждение в коллективе группы и института;
- позиционное определение в учебной и общественной деятельности.

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

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

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

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

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

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

воспитательно-коммуникативная среда.

Основные направления реализации воспитательной деятельности сотрудниками кафедры:

- просветительская деятельность через научную библиотеку, культурные центры (посещение театра, выставок и т.д.).

- инициация и участие обучающихся в творческих фестивалях, конкурсах, праздничных мероприятиях университета и института («День знаний», «Я-лидер», «Дебют», «Лучший волонтер», «Самый активный студент», «IQ-бал», «Лига КВН первокурсников», «Брейн-Ринг», «Поколение 2020», «День открытых дверей», «Студенческая весна», «F.R.E.S.H», оздоровительные программы, «Мисс и мистер переработка», «Татьянин день» и др.);

- поддержка и вовлечение студентов в проектную профессиональную деятельность;

- вовлечение студентов в работу спортивных секций;

- участие в волонтерских акциях по экологической очистке лесных массивов водоёмов г. Красноярска «День Енисея».

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

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

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

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

Заключение и выводы

В результате проведенного самообследования направления подготовки 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения» комиссия отмечает следующее.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения:

1. Структура подготовки бакалавров соответствует лицензии, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки от 17.11.2011 серия ААА № 002269. Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации.

2. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически - 65,6 %). По кафедре технологии консервирования и оборудования пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 47 лет с остепененностью – более 50 % (фактически – 100 %). Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию. К учебному процессу привлечены ведущие работники мясной отрасли на условиях внешнего совместительства.

3. Направление подготовки 260200.62 – «Продукты питания животного происхождения» обеспечено учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

4. Преподаватели и студенты активно участвуют в международных и всероссийских конференциях.

5. Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технологии консервирования и оборудования пищевых производств соответствует требованиям ФГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры).

6. Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки бакалавров.

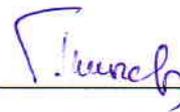
Председатель комиссии, директор института ПП



Величко Н.А.

Члены комиссии:

Заведующий кафедрой «Технологии
хлебопекарного, кондитерского и макаронного
производств»



Типсина Н.Н.

Заведующий кафедрой «Технология,
оборудование бродильных и пищевых
производств»



Невзоров В.Н.

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

Приложение 1

Таблица 2.1 - Прием студентов на 1 курс

№п/п	Направление подготовки			Прием по формам образования														
	шифр	название	год начала подготовки	очная										заочная				
				2011 год			2012 год			2013 год			2014 год			2014 год		
				план приема	коммерческий прием		план приема	коммерческий прием		план приема	коммерческий прием		план приема	коммерческий прием		план приема (коммерческий)	коммерческий прием	
абс	%	абс	%		абс	%		абс	%		абс	%						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	260200.62	Продукты питания животного происхождения	2011	25	-	-	25	1	4	25	-	-	25	-	-	25	14	56

Таблица 2.2 - Контингент обучающихся

№ п\п	Контингент обучающихся по ООП	Направление подготовки	Год обучения			
			2011	2012	2013	2014
1	Очной форме	260200	25	48	69	85
2	В том числе на платной основе	260200	-	1	1	1
3	Студенты из стран СНГ	260200	-	-	-	-
4	Дальнее зарубежье	260200	-	-	-	-
5	Отчисленные за неуспеваемость	260200	-	5	10	-

Таблица 2.3 - Сведения о местах проведения практик

№ п.п.	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1	Учебная Производственная Преддипломная	Кафедра НИЛ	
2		ЗАО «Вентокальдо»	№ 1/22-09 от 27.02.2009г на 5 лет
3		ООО «Батень»	№ 2/22-09 от 27.02.2009г на 5 лет
4		ООО «Малая Минуса»	№ 16/22-09 от 17.01.2009г на 5 лет
5		ОАО «Боготомолоко»	№ 25/20-09 от 05.06.2009г на 5 лет
6		ООО «Арктика плюс»	Ходатайство от предприятия
7		ИП «Нанеташвили»	Ходатайство от предприятия
8		ИП «Передельский»	Ходатайство от предприятия
9		ООО «Данон»	Ходатайство от предприятия
10		ООО «Командор»	Ходатайство от предприятия

Таблица 2.4 - Конкурс при приеме

№ п/п	Код	Направление	Контрольные цифры приема				Конкурс по заявлениям				Конкурс при зачислении				Коммерческий прием			
			2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014
1	260200.62	Продукты питания животного происхождения	25	25	25	25	1,28	1,4	2,68	3,72	1,28	1,4	2,68	3,72	0	0	0	0

* Конкурс при зачислении для коммерческого приема

Таблица 2.4 а - Итоговые данные контроля знаний студентов (**Б 1. Гуманитарный, социальный и экономический цикл**)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году											
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		%
История	2	25	19	76	5	26	5	26	9	48	-	-	100	

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

Таблица 2.4 б - Итоговые данные контроля знаний студентов (**Б 2. Математический и естественнонаучный цикл**)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	%
Математика	2	25	18	72	11	61	3	17	4	22	-	-	100
Физиология питания	3	22	19	100	5	27	11	57	3	16	-	-	100

Таблица 2.4 в- Итоговые данные контроля знаний студентов (**Б 3. Профессиональный цикл**)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014году										
			количество опрошенных студентов		отл.		Хор.		Удов.		Неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	%
Введение в технологию продуктов питания	4	15	11	73	-	-	4	36	7	64	-	-	100
Пищевая химия	4	15	12	80	-	-	4	33	8	67	-	-	100
Метрология и стандартизация	4	15	15	100	-	-	11	73,3	4	26,7	-	-	100

Таблица 2.5 а - Сведения о педагогических работниках направления подготовки 260200 – «Продукты питания животного происхождения»

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической	в т.ч. по преподаваемой дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Гуманитарный, социальный и экономический цикл									
<i>Базовая часть</i>									
1	История	Юшкова Р.И., доцент	КГПИ, история	к.и.н., доцент	45	42	10	КрасГАУ, доцент	штатный
2	Иностранный язык	Гетто Н.В., ассистент	КГПУ, учитель иностранных языков	-	3	2	2	КрасГАУ, ст. преп. каф. Ин. языков	штатный
3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Чаплыгина И.А., доцент	КГПИ, учитель биологии и химии, КГАУ, магистр-инженер	к.б.н., доцент	10	7	2	КрасГАУ, доцент	штатный
4	Философия	Вергалец Н. В., ассистент	СФУ. реподаватель по спец. философия	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент кафедры Философии	штатный
5	Экономика и управление производством	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
Вариативная часть									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
6	Правоведение	Никитенко М.Е., доцент	КрасГАУ, юрист	к.ю.н., доцент	8	8	8	КрасГАУ, доцент каф. Угол. процесс	штатный
7	Экономика	Горбатовская М.П., доцент	КГПИ, истории и обществознание	к.э.н., доцент	44	40	40	КрасГАУ, доцент. каф. Эконом.теории	штатный

8	История пищевой и перерабатывающей промышленности	Сентябова М.В., доцент	КрасГАУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный
9	Менеджмент и маркетинг	Масич И.С., доцент	СибГАУ, магистр техники и технологий	к.ф-м.н., доцент	8	8	8	КрасГАУ, доцент. каф. ММ и информатики	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
10	Правовое регулирование предпр. деятельности	Каменская Н.В.	КСХИ, зоотехния, зооинженер	к.с-х.н., доцент	41	41	3	КрасГАУ, доцент. каф. Маркетинга	штатный
	Социология	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н., доцент	34	18	15	КрасГАУ, доцент	штатный
11	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	Карачев А.Ю., доцент	КрасГАМиТ	к.м.н., и.о. доцента	10	8	8	КрасГАУ, доцент. каф. психологии, педагогики и экологии человека	штатный
	Корпоративная культура: принципы формирования и управления	Брылева Н.А., доцент	КрасГАМиТ	кандидат культурологии	10	10	3	КрасГАУ, доцент каф. Управления персоналом	штатный
12	Психология и педагогика	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог	-	4	4	4	КрасГАУ, ст. преп. каф. Педагогики высшей школы	штатный
	Профилактика зависимого поведения	Белых И.Н., доцент	КГПИ, учитель русского языка и литературе	к.п.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, доцент каф. психологии и экологии челов.	штатный
13	Введение в профиль направления	Ташлыкова Е.Е., доцент	КемТПП, инженер-технолог	к.б.н., и.о. доцент	16	16	1	КрасГАУ, доцент каф. ТК и ОПП	штатный
	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ст. преп. каф. Педагогика высш. школы	штатный
<i>Математический и естественнонаучный цикл</i>									
<i>Базовая часть</i>									
14	Математика	Шлепкин А.К., профессор	КГУ, математик	д.ф-м.н., профессор	38	38	15	КрасГАУ, профессор каф. Высшей. матем.	штатный
15	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосиб. СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст. преп. каф. матем. модел и информатики	штатный

16	Биология	Новикова В.Б., доцент	КрасГАУ, агроном-эколог	к.б.н., доцент	12	10	10	КрасГАУ, доцент каф. Экологии и естеств.	штатный
17	Основы общей и неорганической химии	Ступко Т.В., профессор	КГПИ, учитель химии, биологии	д.т.н., с.т.н	35	15	15	КрасГАУ, проф. каф. Химия	штатный
18	Биохимия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	3	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
19	Органическая химия	Степаненко Л.В., ст.преподаватель	СТИ, инженер-химик-технолог	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Химии	штатный
20	Анатомия и гистология с/х животных	Турицына Е.Г., профессор	КСХИ, ветеринария	д.в.н., доцент	37	37	37	КрасГАУ, доцент каф. анатомии, патологической анатомии и хирургии	штатный
Вариативная часть									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
21	Экология	Батанина Е.В., доцент	КГАУ, ученый агроном-эколог	к.б.н., доцент	13	3	3	КрасГАУ каф. Экологии и естествознания	штатный
22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Поддубных Л.П., доцент	КГУ, химик	к.х.н., доцент	18	18	16	КрасГАУ каф. Химии, доцент	штатный
23	Физическая и коллоидная химия	Дежина Г.С., доцент	СибГТУ, инженер-химик технолог	к.х.н., доцент	48	35	5	КрасГАУ, доцент, каф. ТЖ ЭМ и ПКП	штатный
24	Основы общей и неорганической химии	Ступко Т.В., профессор	КГПИ, учитель химии, биологии	д.т.н.	35	15	15	КрасГАУ, зав.каф., проф. каф. Химия	штатный
25	Математическое моделирование	Синицын С.П., доцент	ТГУ, механик	к.ф.-м.н., доцент	36	36	36	КрасГАУ, доцент каф. Мат. моделирования и информатики	штатный
26	Компьютерные технологии	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст.преп. каф.матем.модел и информатики	штатный
<i>Дисциплины по выбору</i>									
27	Биоорганическая химия	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном, КГАУ магистр-инженер	к.с.-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный

28	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
	Культура питания	Асанова Г.З., ассистент	КТЭИ, инженер-технолог	-	16	16	10	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, ассистент	Культура питания
29	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ сельского хозяйства	к.х.н., профессор.	48	48	5	КрасГАУкаф. ТХиПЗ, профессор	штатный
	Методы исследования мяса и мясных продуктов	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	9	9	1	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
30	Организация научных исследований	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиомнженер	к.т.н., доцент	30	3	3	КрасГАУ, доцент каф. ТОБиПП	штатный
	Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей	Панковская Л.К., ст.преподав.	СТИ, химик-технолог, КГАУ, магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ, ст.преподав каф.ТЖ ЭМиПКП	штатный
Профессиональный цикл									
<i>Базовая часть</i>									
31	Безопасность жизнедеятельности	Бердникова Л.Н, доцент	КГАУ, инженер-зоотехник	к.с.-х.н., доцент	10	8	8	КрасГАУ, доцент каф. Безопасности жизнед	штатный
32	Общая микробиология и микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиОПП	штатный
33	Метрология и стандартизация	Позднякова О.В, доцент	КГУ, биохимик	к.б.н.	13	11	11	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
34	Биологическая безопасность пищевых систем	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
35	Общая технология отрасли	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
36	Тепло-энергоснабжение предприятий	Кузнецов А.В., доцент	КГАУ, механизация	к.т.н., доцент	12	12	8	КрасГАУ, доцент	штатный

37	Процессы и аппараты пищевых производств	Тепляшин В.Н, ст. преподаватель	КГАУ, инженер-механик	-	8	5	5	КрасГАУ ст.препод каф. ТОБиПП	штатный
38	Реология	Мяделец О.И., ассистент	КрасГАУ, технолог с/х производства	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент каф. ТОБиПП.	штатный
39	Автоматизированные системы управления	Боярская Н.П., доцент	КГТИ, спец. «Электропривод и автоматизация промыш.предпр	к.т.н.	36	9	9	КрасГАУ, доцент каф. ТОЭ	штатный
Вариативная часть									
<i>Обязательные дисциплины</i>									
40	Инженерная и компьютерная графика	Дерягина О.В., доцент	КрасИСИ, инженер-строитель	к.п.н., доцент	24	24	24	КрасГАУ, доцент каф. Технология машиностроения	штатный
41	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Ташлыкова Е.Е., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог. КемТПП, инженер-технолог	к.б.н.	16	16	1	КрасГАУ, доцент каф. ТК и ОПП.	штатный
42	Проектирование предприятий отрасли	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
43	Прикладная механика	Козлов В.А, доцент	КГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	3	3	3	КрасГАУ, каф. «Сопrotивление материалов и ТМ»	штатный
44	Пищевая химия	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	5	5	3	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП.	штатный
45	Физиология питания	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
46	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	Плынская Ж.А., доцент	СибГТУ, инженер-технолог	к.т.н.	5	4	4	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
47	Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный

48	Введение в технологию продуктов питания	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	2	КрасГАУ, доцент каф.ТХКиМП	штатный
49	Холодильная техника	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н., доцент	31	9	1	КрасГАУ каф. ТОБиПП, доцент	штатный
<i>Дисциплины по выбору</i>									
50	Научные основы производства мяса и мясопродуктов	Шароглазова Л.П., ст.преподав.	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	3	3	КрасГАУ ст.препод каф. ТКиОПП.	штатный
	Основы современных технологий переработки мяса	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	11	9	2	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
51	Научно-исследовательская работа по профилю	Шароглазова Л.П., ст.преподав.	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	3	3	КрасГАУ ст.препод каф. ТКиОПП.	штатный
	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	Шароглазова Л.П., ст.преподав.	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	3	3	КрасГАУ ст.препод каф. ТКиОПП.	штатный
52	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	Шароглазова Л.П., ст.преподав.	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	3	3	КрасГАУ ст.препод каф. ТКиОПП.	штатный
	Отходы производства мясной продукции и способы их переработки	Зобнина Л.С., ст. преподав	КрасГАУ, инженер-технолог	-	9	9	1	КрасГАУ, ст.преподав каф. ТКиОПП	штатный
53	Безотходные технологии производства мясных продуктов	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н., доцент	9	9	1	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
	Технологии производства продуктов специального назначения	Владимцева Т.М, доцент	КрасСХИ, вет.врач	к.б.н., доцент	29	2	1	КрасГАУ., доцент. каф.ТК и ОПП	Внут. совместитель
54	Технология сушки	Речкина Е.А., доцент	КГТЭИ, инженер-технолог	к.т.н.	11	2	1	КрасГАУ, доцент каф. ТКиОПП	штатный
	Прикладная биотехнология мяса	Ташлыкова Е.Е., доцент	КемТПП, инженер-технолог	к.б.н.	16	16	1	КрасГАУ, каф. ТК и ОПП, доцент.	штатный

55	Физическая культура	Морозов А.С., ассистент	СФУ, спец. по физ.культуре и спорту	к.м.с.	2	2	2	КрасГАУ, ассистент каф. Спортивного права и физ.культуры	штатный
Факультативы									
1	Деловой иностранный язык	Храмцова Т.Г., ст. препод	КПУ, учитель иностр.языков	-	10	10	10	КрасГАУ, ст. препод. Каф. Делового иностр.языка	штатный
2	Технология приготовления пищи	Асанова Г.З., ассистент	КТЭИ, инженер-технолог	-	16	16	10	КрасГАУ, каф. ТХК и МП, ассистент	штатный
Итоговая государственная аттестация									
1	Итоговая государственная аттестация	Яковлев	Председатель	-	10	1	1	ООО «Ярск» зав. производством	Совместитель
2		Величко Н.А.	Член ГЭК	д.т.н., профессор	32	22	1	КрасГАУ, проф. каф. ТЖЭМиПКП	штатный
3		Машанов А.И.	Член ГЭК	д.б.н., профессор	45	20	1	КрасГАУ, зав.каф. ТК и ОПП профессор	штатный
4		Владимцева Т.М	Член ГЭК	к.б.н., доцент	29	2	1	КрасГАУ., доцент. каф.ТК и ОПП	Внут. совместитель
5		Тимошенко Н.Н.	Член ГЭК	-	25	18	1	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
6		Лимонникова С.Г.	Член ГЭК	-	1	1	1	зам. директора по технологии сети «Командор»	совместитель
7		Широглазова Л.П.	Секретарь ГЭК			5	3	1	КрасГАУ ст.препод каф. ТКиОПП.

Таблица 2.5 б - Кадровый состав выпускающей кафедры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил	Специальность по диплому*	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно-педагогической работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель Внутренний)
						всего	в т.ч. педагогический		
1	Машанов А.И.	Зав. кафедрой Профессор	Бурятский СХИ,	ветеринария	д.б.н	45	20	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
2	Ташлыкова Е.Е.	Доцент	ТЭИ, КемТПП	инженер технолог	к.б.н	16	16	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
3	Речкина Е.А	Доцент	ТЭИ	инженер- технолог	к.т.н.	11	11	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
4	Владимцева Т.М.,	Доцент	КрасСХИ	вет. врач	к.б.н	29	29	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	вн. совместитель
5	Шароглазова Л.П.	Старший преподаватель	КрасГАУ	магистр техники и технологии	-	7	7	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
6	Зобнина Л.С	Старший преподаватель	КрасГАУ	инженер технолог	-	13	13	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный
7	Прошко Л.А.	Ассистент	МГИПП	инженер- технолог	-	20	20	Крас ГАУ, каф. ТКиОПП	штатный

Таблица 2.6 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой по направлению 260200 –Продукты питания животного происхождения

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы			Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	автор	название, издательство	год издания	
Гуманитарный, социальный и экономический цикл дисциплин				
Физическая культура	Полиенко И. Н. Основы лыжной подготовки в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов всех специальностей нефизкультурных вузов - Красноярск : КрасГАУ, 2011			0,6
	Калинина Л. Н. Физическая культура студентов специальной медицинской группы в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов нефизкультурных направлений и специальностей.- Красноярск : КрасГАУ, 2011			
	Дубровский В.И. Гигиена физического воспитания и спорта. – М.: Владос, 2003			
	Жилкин А.И. Легкая атлетика. – М.: Академия, 2003			
	Калинина Л.Н. Физическая культура студента: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2003, 2004			
	Холодов Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта: Учебное пособие. – М.: Академия, 2002, 2003			
	Физическая культура студента: Учебник / Под ред. В.И. Ильинича. – М.: Гардарики, 2003			
Иностранный язык Деловой 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			
	Бузаров В.В. Грамматика разговорного английского языка с упражнениями, 2003			
	Капсаргина С.А. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2004			
	Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов: Более 10000 терминов. / Аношкин Е.С., Долниковский В.И., Курчаева В.К., 2007			
	Гайвоненко Т.Ф. Немецкий язык для сельскохозяйственных вузов и работников АПК. – М.: Феникс, 2003			
	Шишкина Т.А. и др. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2006			
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: книга для чтения. – Красноярск: КрасГАУ, 2006			
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2005			
История	Георгиева Н. Г. История России [Текст] : словарь-справочник : [более 2000 статей по истории России с древнейших времен до наших дней] - Москва : Проспект, 2011.			0,8
	Гонина Н. В. Отечественная история [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.			
	Бычков С. П. Отечественная история : курс лекций - Москва : ФОРУМ, 2011.			

	Ушаков А. В. Отечественная история XX - начало XXI веков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2011.	
	Дворниченко А. Ю. Российская история с древнейших времен до падения самодержавия : учебное пособие . - М. : Весь Мир, 2010.	
	Перехов Я. А. История России: IX - XXI века. От Рюрика до Путина [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным специальностям - М. : Март ; Ростов н/Д : Март, 2007.	
	Мунчаев Ш. М. История России [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Норма, 2009.	
	Семеникова Л.И. Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник. – М.: КДУ, 2005	
	Мунчаев Ш.М. История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. / Мунчаев Ш.М., Устинов В.М., 2008	
Философия	Сорокина Ю.В., Введение в философию права: Курс лекций - ("Курс лекций для студентов юридических вузов и факультетов") / Сорокина Ю.В., 2008	0,6
	Миронов В. В. Философия [Текст] : учебник. - М. : Проспект, 2011.	
	Лаврикова И. Н. Философия [Текст] : учимся размышлять: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] /. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	0,6
	Лавриненко В. Н. Философия [Текст] : [учебник для студентов вузов]. - М. : ЮНИТИ, 2010	
	Алексеев П. В. Философия [Текст] : учебник. - Москва : Проспект, 2010	
	Самченко В. Н. Философия [Текст]: УМК - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Введение в философию / Под ред. И.Т. Фролова. – М.: Республика 2003	
	Лавриненко В.И., Философия. 4-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Золотой фонд российских учебников") Авт. Дог. № 1196 / Под редакцией В.И. Лавриненко, В.П. Ратн, 2008	
Лавриненко В.И., Философия. В вопросах и ответах. Уч пос Гриф УМЦ "Проф уч-к" (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 231 / П/р. В.И. Лавриненко, 2003		
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Гетманов В. Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, / В. Г. Гетманов. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 180 с.	0,8
	Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 314, [1] с.	
	Гетманов В. Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Text] : учебное пособие / В. Г. Гетманов, В. Е. Жужжалов. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 104 с.	
Экономика и управление предприятием	Волков О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций- М. : ИНФРА-М, 2012	0,7
	Паламарчук А. С. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Инфра-М, 2011	
	Васильева Н. А. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : Конспект лекций- М. : Юрайт, 2011	
	Чуев И. Н. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - Москва : Дашков и К, 2010.	

	<p>Пелих А. С. Экономика предприятия (фирмы) [Текст] : учебное пособия - М. : МарТ, 2004</p> <p>В.М. Гальперин и др. Микроэкономика. Макроэкономика. СПб, 2006</p> <p>Войтов, А.Г. Экономика : Учебник. М.: Дашков и К, 2003</p> <p>А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономика. М. : изд. БЕК, 2005</p> <p>А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономическая теория. М., 2007</p>	
Правоведение	<p>Алексеенко В. А. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / [и др.]. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2010.</p> <p>И. П. Окулич Правоведение [Текст] : учебное пособие - Челябинск : РЕКПОЛ, 2007</p> <p>Правоведение: Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой. – М.: Высшая школа, 2003</p> <p>Правоведение: Учебник / Под ред. Б.И. Пугинского. – М.: Зерцало, 2003</p> <p>Правоведение: Учебник / Под ред. С.Н. Бабурина. – М.: Норма, 2003</p>	0,8
Экономика (Экономическая теория)	<p>Басовский Л. Е. Экономическая теория [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по неэкономическим специальностям / Е. Н. Басовская. - М. : ИНФРА-М, 2011</p> <p>Носова С. С. Экономическая теория [Текст] : учебник для студентов вузов, - М. : КноРус, 2010</p> <p>Жибинова К. В. Экономическая теория [Комплект] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.</p> <p>Океанова З. К. Экономическая теория [Текст] : учебник- М. : Дашков и К°, 2010.</p> <p>Анисимов А. А. Макроэкономика. Теория, практика, безопасность [Электронный ресурс] - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.</p> <p>Агапова Т. А. Макроэкономика [Текст] : учебник - М. : Дело и сервис, 2007</p> <p>Базылев Н. И. Макроэкономика [Текст] : учебное пособие - М. : Инфра-М, 2003.</p> <p>Гребнев Л.С. Экономика. Курс основ: Учебник. – М.: Вита-Пресс, 2000</p> <p>Экономика и управление на предприятиях АПК : Учебно-методическое пособие / Под ред. А.Е. Бережного. – Красноярск: КрасГАУ, 2003</p>	0,7
История развития пищевой и перерабатывающей промышленности	<p>Хуршудян С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов М. : ДеЛи принт, 2009.</p>	0,5
Менеджмент и маркетинг	<p>Григорьев М. Н. Маркетинг: учебник для бакалавров : учебник для студентов вузов- М. : Юрайт, 2012</p> <p>Кислов Д. В. Маркетинг и реклама: налогообложение и бухгалтерский учет [Текст] : практическое пособие- Москва : Омега-Л, 2011</p> <p>Незамова О. А. Маркетинг [Текст] : методические указания для проведения практических занятий - Красноярск : КрасГАУ, 2010</p> <p>Соловьев Б. А. Маркетинг [Текст] : учебное пособие- М. : ИНФРА-М, 2007</p> <p>Маркетинг [Текст] : перевод с англ. - М. : Альпина Бизнес Букс, 2006.</p> <p>Багиев Г. Л. Маркетинг [Текст] : учебник для вузов. - СПб. : Питер, 2005</p> <p>Филип Котлер Маркетинг менеджмент [Текст] : [перевод с английского] - СПб. : Питер, 2005</p> <p>Незамова О.А. Основы маркетинга в АПК М: Академия, 2004</p>	0,5

	Незамова О.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности УМКД, 2007	
	Котлер,Ф. Маркетинг менеджмент. СПб.: Питер,2001	
	Маркетинг : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000	
Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов / ТюмГНГУ ; ред. А. Я. Капустин. - 2-е изд., доп. и перераб. - Электрон. текстовые дан. - М. : Юрайт, 2011. - 382 с.	0,9
	Вологдин А. А. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Вологдин ; Всерос. акад. внеш. торговли. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2011. - 425 с.	
	Ашмарина Е. М. Правовое регулирование предпринимательской деятельности [Текст] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению "Экономика" и специальности "Финансы и кредит" / Е. М. Ашмарина и др.] ; Фин. акад. при правительстве Рос. Федерации ; [под ред. В. В. Гущина, В. А. Баранова]. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 399 с.	
	Белых В. С. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в России [Текст] : монография / В. С. Белых. - М. : Проспект, 2005. - 430 с.	
Социология	Шарыпова В. А. Социология [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки - Красноярск : [КрасГАУ], 2010.	0,9
	Кымысова О. П. Социология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Лавриненко В. Н. Социология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений- М. : ЮНИТИ, 2009.	
	Шарыпова В. А. Социология [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : [КрасГАУ], 2007.	
	Тощенко Ж. Т. Социология [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Юнити-Дана, 2007. -	
	Волков Ю. Г. Социология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] - М. : Гардарики, 2006.	
	Григорьев С. И. Социология. Основы модернизации социального значения [Текст] : учебник- М. : Гардарики, 2006.	
	Волков Ю. Г. Социология [Текст] : курс лекций : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений]. - Ростов н/Д : Феникс, 2006.	
	Волков Ю.Г. и др. Социология. – М.: Гардарики, 2006	
	Лавриненко В.Н., Социология. Учебник для вузов.Изд.3 / Лавриненко В.Н., 2009	
Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	Сидоров П. И. Деловое общение : учебник для студентов высших учебных заведений / П. И. Сидоров, М. Е. Путин, И. А. Коноплева. - 2-е изд., перераб. - М. : ИНФРА -М, 2012. – 382 с.	0,8
	Ширишов Е. В. Организация учебной деятельности в вузе на основе информационно-коммуникационных технологий [Text]/ Е.В. Ширишов, Е. В. Ефимова. - М.: Логос, 2006. – 272 .	
	Василика М. А. Основы теории коммуникации [Текст] : учебник для вузов / под ред. М. А. Василика. - М. : Гардарики, 2003. - 615 с.	

Корпоративная культура: принципы формирования и управления	Евменова Л. Н. Формирование корпоративной культуры студентов вузов в современных российских условиях [Текст] : монография / Л. Н. Евменова, Г. И. Золотухина ; М-во образования и науки РФ, Сиб. федерал. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2010. - 183 с.	
Психология и педагогика	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Комплект] : учебник : в 2 частях - Красноярск : КрасГАУ, 2010	0,6
	Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - СПб. : Питер, 2009	
	Плащинская Н. С. Психология и педагогика [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Столяренко А. М. Психология и педагогика : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] - М. : ЮНИТИ, 2008.	
	Гуревич П. С. Психология и педагогика [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений /. - М. : Юнити-Дана, 2007	
	А. А. Реан Психология и педагогика [Text] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - СПб. : Питер, 2007.	
	Крысько В. Г. Психология и педагогика [Text] : учебное пособие - М. : Омега-Л, 2007.	
	Реан А.А. Психология и педагогика. – СПб: Лань, 2007	
	Сластенин В.А. Психология и педагогика. – М.: Академия, 2006	
	Столяренко А.М., Психология и педагогика. 2-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 959 / Столяренко А.М., 2008	
Профилактика зависимого поведения	В.Г. Крысько, Психология и педагогика. Завтра экзамен / В.Г. Крысько, 2009	0,8
	Кудрявцев В. Н. Борьба мотивов в преступном поведении [Текст] / В. Н. Кудрявцев. - Москва : Норма, 2009. - 126, [1] с.	
Русский язык и культура речи	Красовский Ю. Д. Организационное поведение [Text] : учебное пособие / Ю. Д. Красовский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2003. - 511 с.	0,5
	Антонова Е. С. Русский язык и культура речи : учебник. - М. : Академия, 2012.	
	Белых И. Н. Русский язык и культура речи [Текст]: - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Коренькова Е. В. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.	
	Мандель Б. Р. Русский язык и культура речи [Текст] : история, теория, практика : учебное пособие /. - М. : Вузовский учебник, 2009.	
	Введенская Л. А. Русский язык и культура речи [Текст] : учебное пособие для вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009.	
	Максимова В. И. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник для технических вузов - М. : Юрайт-Издат, 2009.	
	Максимов В.И., Русский язык и культура речи Учебник для технических вузов / Максимов В.И., Голубева А.В., 2009	
Штрекер Н.Ю., Русский язык и культура речи. Учебное пособие. Гриф УМЦ "Професс. учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 338 / Штрекер Н.Ю., 2007		

	Мандель Б.Р., Русский язык и культура речи: история, теория, практика: Учеб. пособие/ Мандель Б.Р., 2009	
	Введенская Л.А., Русский язык и культура речи: учеб. пос. для вуз. / Введенская Л.А., 2007	
Введение в профиль направления	Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов – М.: ДеЛи принт Гриф, 2002	0,5
	Зайчик Ц.Р. Введение в специальность . – М.: Колос, 2006	
	Донченко Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории – М.: Колос, 2006	
	Донченко Л.В. и др. История основных пищевых продуктов. М. ДеЛи принт Гриф, 2002	
<i>Математический и естественнонаучный цикл дисциплин</i>		
Математика	Е. С. Кундышева Математика [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К, 2011.	0,9
	В.С. Шипачев . Высшая математика. М.: ВШ, 2007.	
	Антонов В. И. Математика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Шипачев В.С. Задачник по высшей математике.(Учебное пособие для вузов.Изд-во "Высшая школа") Изд.9-е, стереотипное, 2009	
Информатика	Гуда А. Н. Информатика. Общий курс [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К°; Ростов н/Д : Наука-Спектр, 2011	0,8
	Егорушкин И. О. Информатика [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Христинич Е. В. Информатика [Комплект] : курс лекций - Красноярск : [б. и.], 2010	
	Таганов Л. С. Информатика [Комплект] : учебное пособие по курсу : [для студентов технических с пещальностей] - Кемерово : Кузбас. гос. техн. ун-т, 2010.	
	Зеленков П. В. Информатика [Текст] : учебное пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Симонович С.В. Информатика [Текст] : базовый курс : [учебное пособие] - СПб. : Питер, 2009.	
	Акулов О. А. Информатика [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Омега-Л, 2009.	
	Информатика: учебное пособие. Красноярск: [КрасГАУ], 2009	
	Христинич Е. В., Христинич Р. М. Информатика: курс лекций, 2008	
	Христинич Е. В., Христинич Р. М. Расчетно-графические задания по курсу «Информатика», 2003	
	Христинич Е. В., Христинич Р. М. Подготовка технических чертежей и рисунков в CorelDraw8, методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ, 2003	

Физика	Федосеев В. Б. Физика [Текст] : учебник для студентов вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009	0,8
	Сакаш Г. С. Физика [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Тюрин Ю. И. Физика. Молекулярная физика. Термодинамика [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям и специальностям в области техники и технологий - СПб : Лань, 2008.	
	Демидченко В. И. Физика [Текст] : [учебник] - Ростов н/Д : Феникс, 2008.	
	Федосеев В.Б. Физика: учеб. для вузов. – М.: Высш.шк., 2009	
	Серюкова И.В., Дубич В.В., Москалев А.К. Физика. Пособие для самостоятельной работы студентов ЭТФ, 2005	
	Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика : лабораторный практикум. Красноярск: [КрасГАУ],2009	
	Трофимова Т.И. Сборник задач, 1999	
	Мисюль С.В., Смолин Р.П. Введение в лабораторный практикум. КрасГАУ, 2006	
	Дмитриева В.Ф. и др. Физика: Программа, методические указания и контрольные задания для студентов – заочников инженерно-технических и технологических специальностей высших учебных заведений. М.:ВШ, 2007	
	И.В. Серюкова, Т.П. Сорокина, Г.С. Сакаш, С.В. Мисюль, Т.О. Кухлевская. «ФИЗИКА. Лабораторные работы для студентов инженерных специальностей – механика, термодинамика, молекулярная физика, электричество и магнетизм», (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2008	
Б.П. Сорокин, И.В. Серюкова, А.В. Чжан, О.Д. Барцева, Т.П. Сорокина, В.Б. Круглов. «Электрические колебания, оптика, атомная физика. Лабораторный практикум» (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2004		
Органическая химия	Шабаров Ю. С. Органическая химия [Текст] : учебник - Санкт-Петербург : Лань, 2011	0,5
	Грандберг И. И. Органическая химия [Текст] : учебник - М. : Дрофа, 2009.	
	Врублевская И. Н. Органическая химия [Комплект]: лабораторный практикум. - Красноярск:2008	
	Голоунин А.В. Органическая химия, .Курс лекций, Красноярск: КрасГАУ, 2005	
	Артеменко А.И. Органическая химия : учеб. Пособие. –М.:ВШ, 2003	
Грандберг И.И. Органическая химия : учебник. – М.: ДРОФА, 2002		
Биология	Вышегородцева И. С. Биология с основами экологии [Комплект] : методические указания по выполнению практических работ / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: И. С. Вышегородцева, О. А. Логачева. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 77 с.	
	Кириенко Н. Н. Биология с основами экологии [Текст] : учебное пособие для студентов агроинженерных специальностей / Н. Н. Кириенко ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации,	

	<p>Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 528 с.</p> <p>Кириенко Н. Н. Биология с основами экологии [Комплект] : курс лекций : [для студентов агроинженерных специальностей] / Н. Н. Кириенко ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2008. - 385 с</p> <p>Кириенко Н. Н. Биология с основами экологии [Текст] : практикум / Н. Н. Кириенко ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2008. - 113 с.</p> <p>Пехов А. П. Биология с основами экологии [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по естественнонаучным специальностям и направлениям] / А. П. Пехов. - 7-е изд., стер. - СПб : Лань, 2007. - 687 с.</p> <p>Логачева О. А. Биология с основами экологии [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост.: О. А. Логачева, Л. П. Шатурина, Е. А. Алексеева. - Красноярск : [б. и.], 2005 - . Ч. 1 : Зоологический практикум. - 2005. - 78 с.</p> <p>Вышегородцева И. С. Методические указания к учебной практике по биологии с основами экологии [Kit] : методические указания / И. С. Вышегородцева. - Красноярск : [s. n.], 2005. - 18 с.</p>	
Биохимия	<p>Рогожин В. В. Биохимия молока и мяса [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453, [1] с.</p> <p>Рогожин В. В. Биохимия мышц и мяса [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 11035 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 236, [1] с.</p> <p>Репников Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров [Текст] : учебное пособие : [для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Б. Т. Репников. - М. : Дашков и К°, 2008. - 218, [1] с.</p> <p>Розанцев Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальностям 260301 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303 - Технология молока и молочных продуктов и специальности 240902 - Пищевая биотехнология / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. -235с .</p> <p>Щербаков В.Г. и др. Биохимия Сиб: ГИОРД гриф, 2003</p>	0,8
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	<p>Писменская В. Н. Практикум по анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов", по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" по специальности 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и для бакалавров направления 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / В. Н. Писменская , В. И. Боев. - М. : КолосС, 2010. - 325, [2] с.</p>	0,7

	Турицына Е. Г. Анатомия домашних животных [Комплект] : методические указания и контрольные задания для студентов заочной формы обучения / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Е. Г. Турицына. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 29 с.	
	Донкова Н. В. Анатомия домашних животных [Комплект] : методические указания по проведению учебной практики / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. В. Донкова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2008. - 39 с.	
	Антипова Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов. - М. : КолосС, 2005. - 382, [1] с.	
	Вракин В. Ф. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В. Ф. Вракин [и др.]; под ред. М. В. Сидоровой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 270 с.	
Основы общей и неорганической химии	Ступко Т. В. Неорганическая химия [Комплект] : методические указания - Красноярск : [б. и.], 2010	0,8
	Егоров В. В. Неорганическая химия [Текст] : биогенные и абиогенные элементы : учебное пособие для студентов вузов - СПб. : Лань, 2009.	
	Хаханина Т. И. Неорганическая химия [Текст]: учебное пособие - М.: Высшее образование, 2008.	
	Коровин Н.В. Химия - М.: Высш. Школа, 2006	
	Князев Д.А. Неорганическая химия. – М.: Дрофа, 2005	
	Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006	
	Хаханина Т.И., и др. Неорганическая химия: Учеб. пособие для вузов. (Основы наук), 2008	
Хомченко Г.П., Неорганическая химия / Хомченко Г.П., 2008		
Экология	Трухницкая С. М. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,6
	Новикова В. Б. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Марфенин Н. Н. Экология : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2012.	
	Вышегородцева И. С. Экология [Комплект] : методические указания к лабораторным и практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Коробкин, В.И. Экология: учеб. для вузов/ Коробкин В.И., 2009	
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Поддубных Л. П. Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	0,5
	Поддубных Л. П. Аналитическая химия [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Тикунова И. В. Практикум по аналитической химии и физико-химическим методам анализа [Text. - М. : Высшая школа, 2006.	
	Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии: Анализ пищевых продуктов: В 4 кн. Кн.3: Электрохимические методы анализа: Учеб. для вузов. Изд.2. . : ПолиграфЦентр, 2005	

	Цитович И.К. Курс аналитической химии. – М.: Высшая школа, 2004	
	Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006	
Физическая и коллоидная химия	Дежина Г. С. Физическая и коллоидная химия. Электрохимия [Текст] : методические указания- Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,7
	Горбунцова С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст] : учебное пособие - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2010.	
	Белик В. В. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник - Москва : Академия, 2008	
	Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов. М.:ПолиграфЦентр, 2005	
	Оффан К. Б., УМКД, Красноярск, КрасГАУ 2007	
	Оффан К. Б., Ефремов А. А., Физическая и коллоидная химия Учебное пособие для студентов технологических специальностей всех форм обучения, КрасГАУ, 2007	
	Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие - ("ПРОФиль") (ГРИФ)/Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., 2008	
	Беляев, А.П.Физическая и коллоидная химия: Учебник для вузов/ Беляев А.П., 2008	
	Еремин, В.В. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов/ Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др., 2005	
	Кругляков, П.М. Физическая и коллоидная химия.(Учебное пособие для студентов вузов.Изд-во "Высшая школа")/ Кругляков П.М.,Хаскова Т.Н., 2007	
Математическое моделирование	Гаврилов В. И. Математический анализ : учебное пособие- М. : Академия, 2013.	0,8
	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие.3-е издание. – М.:Наука, 2009	
Компьютерные технологии	Олифер В. Г. Компьютерные сети [Текст] : принципы, технологии, протоколы : [учебное пособие] / В. Г. Олифер, Н. А. Олифер. - 3-е издание. - СПб. : Питер, 2008. - 957 с.	1,0
	Меняев М. Ф. Информатика и основы программирования [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Меняев. - 3-е изд., стер. - М. : Омега-Л, 2007. - 458 с.	
	Шевцова Л. Н. Компьютерные технологии в науке и образовании [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. Н. Шевцова. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 21 с.	
	Основы современных компьютерных технологий [Текст] : учебник / ред. Хомоненко,А.Д. - СПб. : Корона принт, 2005. - 672 с.	
Вербовецкий А. А. Основы компьютерных технологий & современные ПК [Текст] / А. А. Вербовецкий. - М. : Алекс, 2003. - 314 с.		
Биоорганическая химия	Тюкавкина Н. А. Биоорганическая химия [Текст] : учебник для студентов / Н. А. Тюкавкина, Ю. И. Бауков, С. Э. Зурабян. - М. : Гэотар-Медиа, 2010. - 411 с.	
Сертификация систем качества	Ефимов В. В. Статистические методы в управлении качеством продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов- М. : Кнорус, 2012	0,5
	Тебекин А. В. Управление качеством [Текст] : учебник. - М. : Юрайт, 2012	
	Ильенкова С.Д., Ильенкова Н.Д., Мхитарян и др. Управление качеством. - М.: ЮНИТИ, 2000	
	Трушина Т.Т. Справочник. Санитарные правила торговли. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002	

Биохимия микроорганизмов с основами микробиологии	Машанов А. И. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии [Комплект] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,6
	Жариков Г.Г., Козолина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. М. 2001	
	Машанов А.И., Антонов Н.М. и др. Бактериологический контроль консервного производства. Изд-во КрасГАУ 1999.	
Культура питания	Типсина Н. Н. Культура питания [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. -250 с.	1,5
Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,6
	Хохлова А.И. Определение массовой доли поваренной соли в пищевых продуктах. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение массовой доли влаги в пищевых продуктах при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Метод. указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение реакции среды природной воды и пищевых продуктов. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Методы определения тяжелых металлов в продуктах питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	
Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	Хохлова А.И. Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,6
	Крусь, Галина Николаевна. Методы исследования молока и молочных продуктов : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов»]. М.: Колос, 2000	
	Голубев, Владимир Николаевич. Обработка рыбы и морепродуктов : учебник : [для начального профессионального образования]. М.: Академия; М.: ИРПО, 2001	
	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие. М.: Маркетинг, 2001	
	Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : [учебник для студентов вузов]. М.: Колос, 2001	
	Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов : учебник. М.: Колос., 2001	
	Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : [учебник для студентов вузов]. М.: Колос, 2001	
	Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : Учеб.-практич.пособие. М.: Дашков и К, 1999	
	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	

Методы исследования мяса и мясных продуктов	Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.	0,9
	Лисовская Д. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения [Текст] : Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары : учебное пособие / [Д. П. Лисовская и др.] ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. - Минск : Высшая школа, 2006. – 463 с.	
	Тарарина Л. И. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов [Комплект] : методические указания к лабораторно-практическим занятиям / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. И. Тарарина. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 15 с	
	Амироков М. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при переработке и хранении [Текст] : методические рекомендации / М. А. Амироков [и др.]. - Новосибирск : [s. n.], 2005. - 48 с.	
	Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с.	
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 патентоведения : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений инженерных и агрономических специальностей]. М.: Колос, 1993	
Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей	Рубчевская Л. П. Промышленная экология пищевой и перерабатывающей отраслей [Комплект] : методические указания- Красноярск : [б. и.], 2007	0,7
	Гавриленко, А. М. Экологическая безопасность пищевых производств/ Зарцына С. С., Зуева С. Б. – Минск : Право и экономика, 2006. - 149 с.	
	Рубчевская Л. П. ЭУМКД «Промышленная экология пищевой и перерабатывающей промышленности» Красноярск, КрасГАУ 2006	
Профессиональный цикл дисциплин		
Безопасность жизнедеятельности	Побегайлова В. Ф. Безопасность жизнедеятельности (производственная санитария и гигиена труда) [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,6
	Петров С. В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : словарь : учебное пособие для студентов вузов - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Панова З. Н. Безопасность жизнедеятельности [Комплект] : учебное пособие для студентов-Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Айзман Р. И. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : практикум : [учебное пособие для студентов вузов] - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Чепелев, Н.И., Безопасность технологических процессов АПК : [монография]. Красноярск: КрасГАУ, 2003	

Общая микробиология и микробиология	Горохова С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст] : учебное пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Академия, 2012. - 62, [1] с.	0,9
	Никитина Е. В. Микробиология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 (271200) "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Е. В. Никитина, С. Н. Киямова, О. А. Решетник. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 360, [1] с.	
	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров"] / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2008. - 399 с.	
	Клива де В. Блекберна Микробиологическая порча пищевых продуктов [Текст] : пер. с англ. / под ред. Клива де В. Блекберна. - СПб. : Профессия, 2008. - 781 с.	
	Машанов А. И. Микробиология пищевых продуктов [Текст] : лабораторный практикум / А. И. Машанов ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [s. n.], 2004. - 71 с.	
	Артемьева С. А. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Текст] : справочник / С. А. Артемьева [и др.]. - М. : КолосС, 2003. - 288 с.	
Метрология и стандартизация	Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012	0,6
	Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие - М. : Форум : ИНФРА-М, 2010.	
	Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для вузов - СПб. : Питер, 2010	0,6
	Чижикова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология.- М.: Колос, 2002	
	Никифоров А.Д. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения.- М.: Высшая школа, 2003	
Чижикова Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие. М.: КолосС,2003		
Биологическая безопасность пищевых систем	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.	0,8
	Жирнова Д. Ф. Продовольственная безопасность [Текст] : учебное пособие для студентов / Д. Ф. Жирнова, Л. В. Фомина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 231 с.	
	Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007-224	

	<p>Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 538 с.</p> <p>Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 519, [1] с.</p> <p>Закревский В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище [Текст] : практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; М-во здравоохранения и соц. развития Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 279 с.</p>	
Общая технология отрасли	<p>Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-0538-2.Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 564, [1] с.</p> <p>Розанцев Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальностям 260301 -Технология мяса и мясных продуктов, 260303 - Технология молока и молочных продуктов и специальности 240902 - Пищевая биотехнология / Э.Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.</p>	0,9
Тепло- энергоснабжение предприятий	<p>Зыков С. А. Теплоснабжение сельского хозяйства [Текст] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / С. А. Зыков ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 194 с.</p> <p>Зыков С. А. Теплоснабжение сельского хозяйства [Комплект] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / С. А. Зыков ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2009. - 197 с.</p> <p>Зыков С. А. Теплотехника [Комплект] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов - Красноярск : [б. и.], 2007</p> <p>Ерофеев В. Л. Теплотехника [Text] - М. : Академкнига, 2006</p> <p>Кузнецов А. В. Теплотехника [Комплект] : методические указания для лабораторных работ - Красноярск : [б. и.], 2005</p>	0,5
Реология	<p>Антипова Л. В. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности [Текст] : (лабораторный практикум) : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" и 240900 "Биотехнология" для специальности 240902 "Пищевая биотехнология" / Л. В. Антипова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 195, [2] с</p>	0,8

Процессы и аппараты	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"- Красноярск : КрасГАУ, 2013.	0,5
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : методические указания . - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : массообменные процессы : учебное пособие для студентов - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : массообменные процессы - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П. Процессы и аппараты пищевых производств - М.: Колос,2008	
	Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств, - М.: Колос , 2008	
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие]. Красноярск: [КрасГАУ], 2005	
Автоматизированные системы управления	Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технологическими процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления [Текст] : учебник для студентов. - М. : КолосС, 2006.	
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов [Text]: учебник. - М.: КолосС, 2003	
	Мухин, Владимир Иванович. Исследование систем управления. Анализ и синтез систем управления : Учебник. М.: Экзамен,2003	
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие- Красноярск : КрасГАУ, 2013	1,0
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия [Текст] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практ. занятиям - Красноярск : [б. и.], 2012	
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия. Теоретические основы чертежа [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Талалай П. Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие . - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Нартова Л. Г. Начертательная геометрия [Текст] : теория и практика : учебник для студентов вузов- М. : Дрофа, 2008	
	А.И. Лагерь, А.А. Мота. Основы начертательной геометрии. М.:ВШ, 2007	
	Гордон В.О. и др. Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь. Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006	
	Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ],2009	

Технологическое оборудование предприятий отрасли	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1] с.	0,6
	Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
Проектирование предприятий отрасли	Тимошенко Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 504 с.	0,6
	Антипова Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст] : учебник / Л. В. Антипова [и др.]. - М. : КолосС, 2003. - 318, [1] с.	
Прикладная механика	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010	0,7
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник - М. : КолосС , 2010.	
	Синенко,Е.Г. Механика.Основы теории механических систем автоматики. Красноярск,2005	
	Благодарева О. В. Сопротивление материалов: методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Носкова О. Е. Сопротивление материалов: методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Березина Е. В. Сопротивление материалов [Текст]: учеб.пособ.-М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011	
	Чеканов И.А. Сопротивление материалов, КрасГАУ, 2006	
	Варданян,Г.С., Атаров,Н.М., Горшков,А.А. Сопротивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М, 2003	
	И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.	
	Детали машин [Текст] : учебник - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2010	
	Роцин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.	
Александров М.П. Механика.Курсовое проектир. деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008		

Пищевая химия	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : методические указания для студентов заочной полной и сокращенной форм обучения - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,8
	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : методические указания к практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Гамаюрова В. С. Пищевая химия [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие для студентов вузов. - СПб. : ГИОРД, 2006	
	Нечаева А. П. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов- СПб. : ГИОРД, 2003	
Физиология питания	Дроздова Т. М. Физиология питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [1] с.	1,5
	Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего и начального профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. – 190 с.	
	Доронин А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" и направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А. Ф. Доронин [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 286 с.	
	Федорова Е. Г. Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания [Текст] : методические указания / Е. Г. Федорова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 66 с.	
	Рожнов В.И. и др. Здоровое питание - основа гармоничного развития человека. Красноярск. : КрасГАУ, 2001	
Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	Голубев В. Н. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.	0,5
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.	
	Голубев В.Н.Пищевые и биологические добавки – М: Издател. центр «Академия» Гриф, 2003	
Технология производства полуфабрикатов и	Владимцева Т. М. Технология переработки птицы : учебное пособие для студентов, / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 131, [1] с.	0,9

быстрозамороженных блюд	Машанов А. И. Основы производства полуфабрикатов мясной и рыбной продукции [Комплект] : учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по специальности 260504.65 «Технология консервов и пищекокцентратов» всех форм обучения / А. И. Машанов [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2007.-86 с.	
	Каменская Н. В. Технология производства мясных полуфабрикатов [Text] : методические указания к лабораторно-практическим занятиям / сост.: Н. В. Каменская, Т. М. Владимцева. - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005. - 51 с.	
Введение в технологии продуктов питания	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009	0,8
	Мелькина Г. М. Введение в технологии продуктов питания [Text] : лабораторный практикум - М. : КолосС, 2007	
	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2005	
	Личко Н.М., Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС, 2008. - 616 с.	
	Эрл, М. Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., 2006	
	Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств, 2008	
Холодильная технология	Холодильная технология пищевых продуктов [Текст]: учебник для вузов - СПб. : ГИОРД, 2008	0,8
	Григорьева Э. В. Холодильная технология: курс лекций- Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Баранченко А. В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : в 3 частях : учебник для вузов - СПб. : ГИОРД, 2008	
Научно-исследовательская работа по профилю	Журналы: «Хранение и переработка сельхозсырья» ежегодно; «Пищевая промышленность» ежегодно; «Вестник «КрасГАУ» ежегодно; «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки» ежегодно.	0,8
	Периодические издания по пищевой промышленности 2010-2014 года.	
Технология приготовления пищи	Типсина Н. Н. Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова; М-во сел. хоз-ва, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 167, [1] с.	0,9
	Шатун Л. Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2007. - 478, [1] с.	
	Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник для средних специальных учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2005. - 467 с.	
	Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник для студентов средних специальных заведений, обучающихся по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания" / В. И. Богушева. - М. : МарТ, 2005. - 319 с.	

	Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 2711 "Технология продукции общественного питания" : для образовательных учреждений начального профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 268, [1] с.	
Научные основы производства мяса и мясопродуктов	Тюрина Л. Е. Технология производства функциональных мясных продуктов [Текст] / Л. Е. Тюрина, Н. А. Табаков ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 101 с.	0,6
	Флоренсова Б. С. Технология производства и переработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студентов/ Б. С. Флоренсова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2008. - 277 с.	
Основы современных технологий переработки мяса	Бессарабов Б.Ф. Технология производства мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : [учебное пособие для студентов вузов]. Допущено УМО вузов РФ. / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2012. - 335, [1] с.	0,7
	Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС , 2009 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 564, [1] с.	
	Алан Р. Сэмс Переработка мяса птицы [Текст] : пер. с англ. / под ред. Алана Р. Сэмса, под науч. ред. В. В. Гущина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.	
	Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы [Текст] / Л. А. Сарафанова. - СПб. : Профессия, 2007. - 255 с.	
	Лисицын А. Б. Теория и практика переработки мяса [Текст] / А. Б. Лисицын [и др.] ; под общ. ред. А. Б. Лисицына ; Всерос. НИИ мясной пром. им. В. М. Горбатова. - М. : ВНИИМП, 2004.	
Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений/ сост. В. Г. Урбан ; под ред. Е. С. Воронина. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.	0,7
	Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.	
	Артемьева С. А. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Текст] : справочник / С. А. Артемьева [и др.]. - М. : КолосС, 2003. - 288 с.	
	Журавская Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов [Текст] : учебник / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. - М. : Колос., 2001. - 176 с.	
Физико-химические основы и биохимические основы	Куцакова В. Е. Биохимические и физико-химические основы / В. Е. Куцакова [и др.]. - 2011. - 269, [1] с	0,7

технологии мясопродуктов	Репников Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров [Текст] : учебное пособие : [для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Б. Т. Репников. - М. : Дашков и К°, 2008. - 218, [1] с.	
Отходы производства мясной продукции и способы их переработки	Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 564, [1] с.	0,8
	Антипова Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л. В. Антипова, И. А. Глотова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2006. - 383 с.	
	Каменская Н. В. Технология обработки субпродуктов и технического сырья [Text] : методические указания к лабораторно-практическим занятиям / сост.: Н. В. Каменская, Т. М. Владимцева. - Красноярск : [s. n.], 2004. - 22 с.	
Безотходные технологии производства мясных продуктов	Владимцева Т. М. Технология переработки птицы : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 11100.62 "Зоотехния", 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 131, [1] с.	0,7
	Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.	
	Алана Р. Сэмса Переработка мяса птицы [Текст] : пер. с англ. / под ред. Алана Р. Сэмса, под науч. ред. В. В. Гущина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.	
	Лисицын А. Б. Теория и практика переработки мяса [Текст] / А. Б. Лисицын [и др.] ; под общ. ред. А. Б. Лисицына ; Всерос. НИИ мясной пром. им. В. М. Горбатова. - М. : ВНИИМП, 2004. - 378 с.	
	Каменская Н. В. Технология обработки субпродуктов и технического сырья [Text] : методические указания к лабораторно-практическим занятиям / сост.: Н. В. Каменская, Т. М. Владимцева. - Красноярск : [s. n.], 2004. - 22 с.	
	Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания", направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / Н. А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 447 с.	
Технология производства продуктов специального назначения	Попова Н. В. Технология продуктов детского питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и	0,8

	<p>общественного питания" специальности 260505 "Технология детского и функционального назначения" / Н. В. Попова [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 471 с.</p> <p>Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Текст] : в 2 томах : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М. : Мир, 2007. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - I Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 2007. - 413, [1] с.</p> <p>Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Текст] : в 2 томах : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М. : Мир, 2004. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 2004. - 413, [2] с.</p>	
Технология сушки	<p>Машанов А. И. Технология сушки [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" / А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 137 с.</p> <p>Касьянов Г. И. Сушка сырья и производство сухих завтраков [Текст] : учебно-практическое пособие / Г. И. Касьянов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : МарТ ; Ростов н/Д, 2004. - 157, с.</p> <p>Семенов Г. В. Сушка сырья : мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних специальных учебных заведений пищевого профиля / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. - Ростов н/Д : МарТ, 2002. - 111 с.</p> <p>Атаназевич В.И. Сушка пищевых продуктов. М. М.: ДеЛи 2000.</p> <p>Машанов А.И., Матюшев В.В., Прошко Л.А., Ларионова Л.С. Л/П. Технология сушки. Крас-ск Изд-во.: КрасГАУ, 2002.</p>	1,5
Прикладная биотехнология мяса	<p>Четвертакова Е. В. Биотехнология [Текст] : курс лекций / Е. В. Четвертакова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 89 с.</p> <p>Егорова Т. А. Основы биотехнологии [Текст] : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Биология"] / Т. А. Егорова, С. М. Клунова, Е. А. Живухина. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 207, [1] с.</p> <p>Розанцев Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальностям 260301 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303 - Технология молока и молочных продуктов и специальности 240902 – Пищевая биотехнология / Э. Г. Розанцев. - М.</p>	

	: Дели принт, 2006.- 235 с.	
	Щелкунов С. Н. Генетическая инженерия [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Биология" и специальностям "Биотехнология", "Биохимия", "Генетика", "Микробиология"] / С. Н. Щелкунов. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2004. - 496 с.	
	Бирюков В. В. Основы промышленной биотехнологии [Текст] / В. В. Бирюков. - М. : КолосС, 2004. - 296 с.	
	Рогов И. А. Пищевая биотехнология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - М. : КолосС, 2004. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1 : Основы пищевой биотехнологии. - 2004. - 439, [1] с.	

Таблица 2.6а - Сведения об учебниках, учебных пособиях и методических указаниях изданных за 5 лет

№	Год	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министертва или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1.	2010	Машанов А.И., Каменская Н.В., Александрова М.Г.	Пищевые оболочки	УП		110		ФГБОУ ВПО КрасГАУ
2.	2010	Машанов А.И., Зобнина Л.С. Прошко Л.А.	Технология переработки плодовоовощной продукции. Технологические расчеты	УП	УМО	110	6,5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
3.	2010	Машанов А.И. Величко Н.А Федорова О.С. Машанов А.А.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	УП	УМО	110	14,5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
4.	2010	Владимцева Т.М. Каменская Н.В. Машанов А.И.	Технология пищевых производств	УП		110	3,875	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
5.	2011	Машанов А.И., Матюшев В.В. Зобнина Л.С.	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	УП	СибРУМЦ	110	7,68	ФГБОУ ВПО КрасГАУ

6.	2011	Машанов А.И., Зобнина Л.С. Прошко Л.А.	Технология сушки	УП	СибРУМЦ	110	8,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
7.	2011	Машанов А.И. Машанов А.А.	Практикум по микробиологии	УП		110	2,6	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
8.	2011	Машанов А.И. Машанов А.А.	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	ЭУП			5,4	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
9.	2011	Владимцева Т.М. Щегров В.А. Машанов А.И.	Технология консервирования икры	УП		110	5	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
10.	2011	Прошко Л.А.	Асептическое консервирование	ЭУП			8,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
11.	2011	Шароглазова Л.П.	Введение в специальность	ЭУП			8,7	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
12.	2011	Шароглазова Л.П.	Санитария и гигиена питания	ЭУП			7,4	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
13.	2013	Машанов А.И., Зобнина Л.С.	Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья	УП	СибРУМЦ	110	10,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
14.	2013	Машанов А.И. Шароглазова Л.П.	Бактериологический контроль консервного производства	УП		110	1,75	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
15.	2013	Невзоров В.Н. Мацкевич И.В. Прошко Л.А.	Технология и оборудование для производства кондитерских изделий	УП		110	17,25	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
16.	2014	Машанов А.И.	Биоконверсия растительного сырья	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
17.	2014	Речкина Е.А.	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ЭУП			19,42	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
18.	2014	Речкина Е.А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ЭУП			12,86	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
19.	2014	Речкина Е.А.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЭУП			19,25	ФГБОУ ВПО КрасГАУ
20.	2014	Речкина Е.А.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЭУП			10,32	ФГБОУ ВПО КрасГАУ

21.	2014	Шароглазова Л.П	Физико-химические и биохимические основы консервного производства	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
22.	2014	Шароглазова Л.П	Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ
23.	2014	Шароглазова Л.П	Санитария и гигиена питания	ЭУП				ФГБОУ ВПО КрасГАУ

Таблица 3 - Динамика основных показателей и результатов НИРС

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

Таблица 3.1 -Научные публикации ППС выпускающей кафедры

Год	Монографии		Научные статьи			Тезисы и доклады на конф.			Заявки	Патенты
	Всего	В т.ч. электронные версии с гос. регистр	Всего	В т.ч. в центральной печати	В т.ч. в международных изданиях	Всего	В т.ч. на внешних конференциях	В т.ч. на международных		
2011	-	-	2	2	-	1	1	-	1	-
2012	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-
2013	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-
2014	-	-	11	3	8	2	1	1	1	-
ИТОГО:	-	-	19	9	10	3	2	1	2	1

Таблица 3.2 - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 4 года

Год	Авторы	Наименование статьи	Название журнала	Выходные данные статьи
2011	Машанов А.И.	Содержание в почвах солей кадмия и свинца в техногенной зоне Красноярского края	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2011 / № 10. С. 158-160.
2012	Машанов А.И.	Состав микроскопических грибов, влияние на качество и экологическую безопасность зерна пшеницы в ОПХ	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2012 / № 5. С. 423-426.
2012	Машанов А.И.	Идентификация и характеристика патогенных грибов, поражающих клубни картофеля при хранении	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2012 / № 1. С. 106-109.
2013	Речкина Е.А., Машанов А.И.	Анализ потенциала Красноярского края для формирования тематического кластера по производству функциональных пищевых продуктов	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2013 / № 12. С. 252-258.
2014	Ekaterina A. RECHKINA	Effect of the Way of Cooking on Contents of Essential Polyunsaturated Fatty Acids in Filets of Zander	Czech J. Food Sci	Czech J. Food Sci. Vol. 32, No. 3: 226–231/ 2014/
2014	Речкина Е.А.,	Технологические аспекты применения пектина древесной зелени сосны обыкновенной в производстве мучных кондитерских изделий.	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ / 2013 / № 10. С. 221-225.

Таблица 4.1 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием дисциплинам

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
1.	Физическая культура	<i>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</i> 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи	Оперативное управление
2.	1. Прикладная механика 2. Тепло- энергоснабжение предприятий	<i>Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2</i> 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор <i>Лаборатория Сопротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2</i> 1. Пресс Гагарина; 2. Установка СМ-8 3. Машина Р-10 4. Динамометр образцовый 5. Установка - УМ-5А 6. Двухтавовая балка <i>Лаборатория Теплотехники – 8 , ул. Киренского 2.</i> 1. Потенциометры КПС-2 и КПС-4 – 4 шт; 2. Агрегат теплогенератора ТГ-1,5; 3. Установка для испытания теплообменника; 4. Установка для испытания холодильных машин, котельного агрегата.	Оперативное управление
3.	1. Автоматизированные системы управления	<i>Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90</i> 1. Парты 2. Лабораторные стенды – 3 шт; 3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт; 4. Мультиметр – 8 шт; 5. Вольметр – Э533 – 8 шт; 6. Фазометр Д576 – 6 шт; 7. Компьютеры – 10 шт.	Оперативное управление
4.	1. Философия 2. История 3. Экономика	<i>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</i> 1. Мультимедийная установка	Оперативное управление

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

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
		3. Столы лабораторные, Лабораторная посуда	
8.	Органическая химия	Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные, Лабораторная посуда	Оперативное управление
9.	Аналитическая химия и ФХМА	Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44 1. рН метр-150, КФК 2. ионометр И-160 3. весы ЕК-3000, весы ВЛР-200 4. кислородомер ОКА-92 5. центрифуга ОПН-3М, 6. Рефрактометр ИРФ-464 9 Эл.плитка 1-комфорочная 10 Столы лабораторные, Лабораторная посуда	Оперативное управление
10.	Физическая и коллоидная химия	Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44 1. Водяная баня 2. Электроплитка однокомфорочная 3. Криоскоп (пробирка, мешалка, воздушная мешалка, сосуд с охлажденной смесью, термометр Бекмана). 4. Весы технические 5. Весы аналитические ЛВР-200 6. Сталагмометр (расширение, отверстие капилляра, метки). 7. Капилляры. 8. Магнитная мешалка ММ-5 9. Осмометр (осмометр, манометр, сосуд с растворителем). 10. рН-метр/ионометр ИПН-111	Оперативное управление
11.	Анатомия и гистология с-х животных	Лаборатория «Анатомии животных» - 2-24, ул. Стасовой, 44 «А» 1. Компьютер Pentium IV, проектор для демонстрации слайдов; 2. Кодоскоп 1; 3. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером; 4. Стол лабораторный двухместный 5. Шкаф - стеллаж с остекленными дверцами, шкафы-витрины стеклянные; 6. Препараты костей животных; 7. Сухие и влажные препараты суставов всех видов животных; 8. Трупы мелких животных; 9. Фиксированные препараты внутренних органов всех видов животных по	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
		<p>системам;</p> <p>10. Трупы кур, фиксированные формалином;</p> <p>11. Скелеты домашних животных</p> <p>12. Демонстрационные таблицы и схемы по всем темам лекционных и лабораторно-практических занятий;</p> <p>13. Слайды по отдельным разделам анатомии;</p> <p>14. Столы для препарирования и анатомического вскрытия для практикумов и препараторской;</p> <p>15. Муляжи по всем разделам анатомии;</p> <p>16. Негатоскопы для проведения занятий по рентгеноанатомии.</p>	
12.	<p>1. Биохимия</p> <p>2. Биоорганическая химия</p> <p>3. Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители</p>	<p>Лаборатория Биохимии, технологических добавок и бродильных производств - 3-18 ул. Стасовой, 42</p> <p>1. весы технические -ВЛКТ,</p> <p>2. весы напольные,</p> <p>3. лабораторная хим. посуда; Хим. реактивы</p>	Оперативное управление
13.	<p>1. Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии</p> <p>2. Общая микробиология и микробиология</p> <p>3. Биологическая безопасность пищевых систем</p> <p>4. Методы исследования мяса и мясных продуктов</p>	<p>Лаборатория Пищевой микробиологии и биохимии микроорганизмов - 3-12, ул. Стасовой, 42</p> <p>1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М</p> <p>2. рН – метр рН-150М</p> <p>3. Фотометр КФК-3</p> <p>4. Термостат ТС-40- М2</p> <p>5. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80</p> <p>6. Холодильник «Бирюса»</p> <p>7. Весы технические</p> <p>8. Микроскоп МИКМЕД-2</p> <p>9. Микроскоп биологический БИОМЕД С-1</p> <p>10. Весы электронные GR-300</p> <p>11. Стерилизатор паровой ВК-30</p>	Оперативное управление
14.	<p>1. Процессы и аппараты</p> <p>2. Организация научных исследований</p> <p>3. Реология</p> <p>4. Холодильные технологии</p>	<p>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</p> <p>1. Теплообменная установка</p> <p>2. Сушильная установка</p> <p>3. Установка для изучения режимов движения жидкости</p> <p>4. Ректификационная установка</p> <p>5. Установка для отстаивания суспензии</p> <p>6. Весы электронные,</p> <p>7. сушильно-стерилизационный ШС-80,</p> <p>8. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220,</p> <p>9. КФК 3-01.,</p> <p>10. лабораторная хим. посуда.</p>	Оперативное управление
15.	1. Физико-химические методы	Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки –1-4,	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	контроля технологических процессов пищевых производств 2. Сертификация системы качества 3. Метрология и стандартизация 4. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ул. Чернышева, 19 1. Ионномер универсальный ЭВ-74 2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс, Весы лабораторные Scout Pro 3. Пурка ПХ-1 4. Фотоколориметр КФК-2 5. Весы НР-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 6. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 7. Микроскоп МИКМЕД-5 8. Полярограф ТА-4 9. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 10. Лабораторная мельница ЛМЗ-1 11. Поляриметр круговой СМ-3 12. Диафаноскоп ДСЗ-2 13. Анализатор Флюорат 02-2М 14. Магнитная мешалка с подогревом 15. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220 16. Анализатор влажности MF-50	
16.	1. Введение в технологии продуктов питания	Лаборатория технологии пищевых производств – 1-05, ул. Чернышева, 19 1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual 2. Стол разделочный 2 шт. 3. Весы электронные CASMW-300 4. Весы электронные CAS SW-1/5 5. Электроплита «Мечта» 6. Прибор УРЛ 7. Прибор ПЧ-М 8. Сушильный шкаф СЭШ-3М	Оперативное управление
17.	1. Введение в профиль направления 2. Проектирование предприятий отрасли 3. Технологическое оборудование предприятий отрасли	Аудитория дипломного и курсового проектирования- 3-08, ул. Стасовой, 42 1. Экран на треноге 2. Мультимедийная установка	Оперативное управление
18.	1. Технология пр-ва полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд 2. Научные основы производства мяса и мясопродуктов 3. Основы современных технологий переработки мяса 4. НИР по профилю 5. ТХК пр-ва мяса и	Лаборатория технологии отрасли - 3-16, ул. Стасовой, 42 1. Устройство электростатического копчения 2. Электроплита «Вятка» 3. Микроволновая печь LG 4042 4. Миксер SC - 045 5. Кофемолка 6. Электрочайник АЕJ 1501 7. Машина кухонная КЭМ-36/220 8. Холодильник «Бирюса» 9. Весы технические	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	<p>мясопродуктов</p> <p>6. Отходы производства мясной продукции и способы их переработки</p> <p>7. Безотходные технологии производства мясных продуктов</p> <p>8. Технология производства продуктов специального назначения</p> <p>9. Технология сушки</p> <p>10. ФХ и биохимические основы технологии мясопродуктов</p> <p>11. Прикладная биотехнология мяса</p> <p>12. Физиология питания</p>		
19.	<p>1. Технология приготовления пищи</p> <p>2. Культура питания</p>	<p><i>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Электроплита Новая Вятка, Мечта, Лысьва</i> 2. <i>Микроволновка</i> 3. <i>Холодильник Бирюса-18</i> 4. <i>Фритюрница ТЕВ 2001</i> 5. <i>Весы настольные РН бц 13у</i> 6. <i>Весы электронные CASMW-300</i> 7. <i>Кухонный комбайн МИМ</i> 8. Компьютер 	Оперативное управление

Заведующий кафедрой ТК и ОПП

(подпись)

Машанов А.И.

Председатель комиссии по
самообследованию, директор ИПП

(подпись)

Величко Н.А.

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
	<p>мясопродуктов</p> <p>6. Отходы производства мясной продукции и способы их переработки</p> <p>7. Безотходные технологии производства мясных продуктов</p> <p>8. Технология производства продуктов специального назначения</p> <p>9. Технология сушки</p> <p>10. ФХ и биохимические основы технологии мясопродуктов</p> <p>11. Прикладная биотехнология мяса</p> <p>12. Физиология питания</p>		
19.	<p>1. Технология приготовления пищи</p> <p>2. Культура питания</p>	<p><i>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Электроплита Новая Вятка, Мечта, Лысьва</i> 2. <i>Микроволновка</i> 3. <i>Холодильник Бирюса-18</i> 4. <i>Фритюрница ТЕВ 2001</i> 5. <i>Весы настольные РН бц 13у</i> 6. <i>Весы электронные CASMW-300</i> 7. <i>Кухонный комбайн МИМ</i> 8. <i>Компьютер</i> 	Оперативное управление

Заведующий кафедрой ТК и ОПП


(подпись)

Машанов А.И.

Председатель комиссии по
самообследованию, директор ИПП


(подпись)

Величко Н.А.