




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

«ПРИНЯТО»

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Вр. и.о. ректор Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Красноярский государственный аграрный университет»  
Вр. и.о.  Пыжикова Н.И.  
«12» ноября 2014 г.



**ОТЧЕТ**  
**о самообследовании основной образовательной программы**

260200 Производство продуктов питания из растительного сырья

по специальности 260202 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2.	Образовательная деятельность	
2.1	Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе	4
2.2	Содержание подготовки специалистов	5
2.2..1	Учебный план	6
2.2.2	Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	9
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	11
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	14
2.4	Качество подготовки обучающихся	16
2.4.1	Уровень требований при приеме	18
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	19
2.4.3	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	19
2.4.4	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	20
2.5	Кадровое обеспечение подготовки специалистов	22
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	23
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно- методической литературой	23
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	25
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	26
3.	Научно-исследовательская деятельность	28
4.	Материально-техническая база	31
5.	Международная деятельность	32
6.	Внеучебная работа	33
7.	Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации	36
	Заключение и выводы	36
	Приложение	39

## **1 Общие сведения о специальности (кафедре).**

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

Подготовка дипломированных специалистов по основной образовательной программе (ООП) по специальности 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ведется в ФГБОУ ВПО КрасГАУ с 1993 года в соответствии с Приказом Министерства образования РФ от 23.03.2000 № 185 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260202 и направления на 260200.

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

Подготовка дипломированных специалистов ведется в институте пищевых производств. Выпускающей кафедрой является кафедра Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.

Год основания кафедры – 1993 г., зав. кафедрой – Почетный работник высшего профессионального образования РФ, доктор технических наук, профессор Типсина Нэлла Николаевна.

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

- 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
- 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
- 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Подготовка специалистов осуществляется по очной и заочной («Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий») формам.

За кафедрой закреплено 37 учебных дисциплин, в т.ч. по специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - 13 дисциплин.

Среднегодовой объем учебной работы кафедры составляет 6668,65 часов, из них лекционных – 958 часов.

Учебный процесс по кафедре осуществляется на следующих подразделениях:

- в учебных и научных лабораториях кафедры;
- на базе филиалов (ЗАО «Краскон», ОАО Минусинская кондитерская фабрика», ОАО «Красноярский хлеб»).

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

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

На кафедре ведется подготовка аспирантов по научной специальности:

05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

За отчетный период защищено 2 кандидатских диссертации по действующей научной специальности, подготовлены к защите 2 кандидатских диссертации, соответствующие профилю специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Защищена 1 диссертация на соискание ученой степени доктора наук.

Расширена материально-техническая база кафедры.

Кафедра активно участвует в разработке и внедрении инновационных форм обучения. В 2012 г. на базе кафедры технологи хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств создана Инновационная лаборатория по изучению и использованию местного растительного и нетрадиционного сырья в пищевой отрасли под руководством профессора Типсиной Н.Н.

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного 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, Государственного образовательного стандарта по специальности от 23.03.2000 № 185 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260202 и направления на 260200, примерного учебного плана и программ дисциплин, утвержденных УМО по специальности, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора университета и решений Ученого совета вуза и института (а также других нормативных документов по усмотрению выпускающей кафедры).

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

## **2. Образовательная деятельность**

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

Подготовка дипломированных специалистов по ООП по специальности 260202 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется по очной и заочной формам обучения с присвоением квалификации **инженер**.

Нормативный срок освоения образовательных программ подготовки инженера по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья» по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» при очной форме обучения 5 лет.

В настоящее время обучается 86 человека по очной и заочной формам

обучения.

Последний прием на специальность был осуществлен в 2010 г.

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

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

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

- очной форме обучения – 22 чел.;
- заочной форме обучения – 63 чел.,

в том числе контингент обучающихся на платной основе по:

- очной форме обучения – 0 чел.;
- заочной форме обучения – 12 чел.

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 0 чел.;
- заочной форме обучения – 96 чел.

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

Востребованность выпускников по специальности 260202 на рынке труда за период 2013-2014 гг.:

- процент выпускников, трудоустроившихся на работу 99,5 %.

Выпускники работают на ведущих предприятиях ЗАО «Краскон», ОАО «Красноярский хлеб», ООО «КДВ-Минусинск», ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», ПКФ «Красноярье», ИП Черномуров «Командор».

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

Ежегодно студенты кафедры «Технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств» специальности 260202.65 старших курсов участвуют в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК», и неоднократно занимают призовые места: 2013 – 1 место Макаров Игорь Сергеевич, 2 место Бычкова Ксения Викторовна. Также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

## **2.2 Содержание подготовки специалистов**

Содержание подготовки дипломированных специалистов оценивается в соответствии с требованиями основной образовательной программы. Основная составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе государственного

образовательного стандарта высшего профессионального образования (ГОС ВПО) по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (направлению подготовки 260200 - «Производство продуктов питания из растительного сырья»).

В структуру первой части ООП входят:

- концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- государственный образовательный стандарт по соответствующему направлению подготовки и специальности;
- учебный план по специальности, разработанный в университете;
- совокупность рабочих программ всех дисциплин и практик, включенных в учебный план и определяющих полное содержание ООП;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестаций (в соответствии с требованиями к итоговой аттестации);
- сведения о лицах с учеными степенями и учеными званиями, привлекаемых к преподаванию
- карта обеспеченности студентов учебной и методической литературой по всем дисциплинам учебного плана;
- 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 кафедры по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых документов на кафедре, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

### **2.2.1 Учебный план**

Структура и содержание рабочего учебного плана по специальности 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (направлению подготовки 260200 - «Производство продуктов питания из растительного сырья») отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану.

Анализ соответствия рабочего учебного плана специальности 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий очной формы обучения

требованиям государственного образовательного стандарта и другим нормативным документам

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
1	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин <b>ГСЭ</b>	1800	1800	не более чем на 5%,	
	В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ГСЭ:				
1.1	Федеральный компонент	1260	1260	10%	нет
1.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	270	270	10%	нет
1.3	Дисциплины по выбору студента	270	270	10%	нет
2	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин <b>ЕН</b>	2300	2300	не более чем на 5%	нет
	В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ЕН:				
2.1	Федеральный компонент	2090	2090	10%	нет
2.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	110	110	10%	нет
2.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
3	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин <b>ОПД</b>	2094	2094	не более чем на 5%	нет
	В том числе по объем учебной нагрузки по компонентам цикла ОПД:				
3.1	Федеральный компонент	1854	1854	10%	нет
3.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	140	140	10%	нет
3.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
4	Общий объем учебной нагрузки по циклу специальных дисциплин	852	852	не более чем на 5%	нет
5	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин специализаций (ДС)	766	766	не более чем на 5%	нет
6	Общий объем учебной нагрузки по циклу факультативных дисциплин	450	450	не более чем на 5%	нет
7	<b>Общий объем учебной нагрузки по образовательной программе в целом</b>	8262	8262	10%	нет
8	Суммарное количество экзаменов и зачетов в учебном году <sup>1</sup> :				
	1 курс	не более 22	14	-	нет
	2 курс	не более	17	-	нет

<sup>1</sup> Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам. «Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) российской федерации»

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
		22			
	3 курс	не более 22	17	-	нет
	4 курс	не более 22	16	-	нет
	5 курс	не более 22	8	-	нет
9	Общее количество каникулярных недель	П. 5.1 ГОС ВПО не менее 38 недель	45	не менее 38	нет
9.1	В том числе:				
	1 курс	от 7 до 10, если в П. 5.7 ГОС ВПО специальн ости не указано иного	10	не менее 7	нет
	2 курс	от 7 до 10	7	-	нет
	3 курс	от 7 до 10	8	-	нет
	4 курс	от 7 до 10	10	-	нет
	5 курс	от 7 до 10	10	-	нет
10	Фонд времени на теоретическое обучение (в неделях)	П. 5.1 ГОС ВПО 153 недели	153	153	нет
11	Фонд времени на экзаменационные сессии	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 16 недель	29	Не менее 16	нет
12	Фонд времени на практики	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 14 недель	17	Не менее 14	нет
12.1	В том числе по видам практики: (указать соответствующие виды практики)	П. 5.1 ГОС ВПО. Учебная – 4 недели, Производственная – 6 недель, Преддипломная – 4 недели	Учебная – 4 недели, Производственная – 9 недель, Преддипломная – 4 недели	Не менее 14	нет
13	Фонд времени на итоговую государственную аттестацию	П. 5.1 ГОС ВПО. не менее 16 недель	16 недель	не менее 16 недель	нет



№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
14	Объем аудиторных занятий студентов в среднем за период теоретического обучения <sup>2</sup>	Не более 27 часов в неделю, если в ГОС ВПО специальности не указано иного	25 часов	не более 27 часов	нет

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

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» обеспечены утвержденными рабочими программами, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ГОС ВПО. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, квалификационным требованиям и содержательной части ГОС ВПО и ООП.

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

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

При разработке рабочих программ учитываются:

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

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

<sup>2</sup> В указанный объем не входят обязательные практические занятия по физической культуре и занятия по факультативным дисциплинам

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

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

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

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

Самостоятельная работа студентов реализована в проработке конспектов лекций, изучении материалов, представленных в лекциях, изучении материала по учебникам, подготовке к лабораторным работам, практическим занятиям и семинарам, подготовке к рубежному контролю или коллоквиуму, изучении материалов для составления рефератов по теме, выполнении домашних контрольных работ, самостоятельном внеаудиторном чтении иноязычной литературы (страноведческого, научно-технического и специального характера), выполнении расчетно-графических, курсовых работ и проектов, а также в выполнении учебно-исследовательской и научно-исследовательской работ студентов, как элементов интерактивного обучения, информационно-патентном поиске в сети «Интернет», составлении рефератов и отчетов.

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

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

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

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

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

Активно разрабатываются интерактивные формы обучения на основе усиленного межсубъектного взаимодействия преподавателя и студента, последовательная реализация которых создает оптимальные условия для

формирования знаний и умений, предусмотренных квалификационной характеристикой инженера по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в соответствии с требованиями ГОС ВПО.

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

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

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

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки, установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету в соответствии с требованиями Положения «Практики учебные и производственные. Общие требования к организации и проведению».

Все виды практик полностью обеспечены программами и учебно-методической литературой, разработанных для студентов по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», в котором изложены методические рекомендации по организации практик.

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

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

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

Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, полностью соответствуют основной образовательной

программе высшего профессионального образования, которую он освоил за время обучения.

Перечень основных учебных модулей (ОУМ) - дисциплин образовательной программы, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемой в процессе государственного экзамена дисциплин по направлению 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; «Безопасность жизнедеятельности»; «Экономика и управление производством». На ГЭК (ГЭК) выносятся вопросы, сформированные в виде контрольных экзаменационных билетов (КЭБ), отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Формулировка вопросов не допускает ответы, требующих проведения подробного технико-экономического анализа, сложных расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ГОС и при выполнении и оценке дипломной работы (проекта).

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

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

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

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

## *Структура выпускных квалификационных работ*

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

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

Пояснительная записка (ПЗ) оформляется в соответствии с требованиями «Положения по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ», принятого на заседании ученого совета ФГОУ ВПО КрасГАУ, протокол №9 от 19 мая 2006 года, отвечающего требованиям ЕСКД и представляется в форме рукописи или отпечатана на листах формата А4.

Структурными элементами выпускной квалификационной работы (дипломная работа) являются:

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

Структурными элементами выпускной квалификационной работы (дипломный проект) являются:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **2.3 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе**

Реализация содержания ООП осуществляется через организацию учебного процесса.

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

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является расписание аудиторных занятий, которое формируется научно-исследовательским институтом аналитического мониторинга и моделирования (НИИ АММ) университета на каждый семестр, в соответствии с учебными планами и

сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Расписание занятий строго соответствует рабочему учебному плану по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации. Расписание занятий предусматривает чередование дисциплин и видов занятий в течение дня.

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

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

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

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

Рабочим учебным планом по специальности 260202 предусмотрено выполнение курсовых проектов и работ. Необходимая учебная, учебно-методическая, нормативно-техническая литература и документация, а также соответствующее программное обеспечение имеются соответственно в библиотеке, в читальных залах, на кафедрах и в компьютерных классах. Защита курсовых проектов и работ проводится на заседаниях комиссий, в состав которых входят преподаватели кафедры, ведущие занятия по профильным дисциплинам.

Соотношение лекционных и практических занятий позволяет обеспечить качественную подготовку специалиста.

Для контроля качества подготовки используется способ оценки: промежуточная аттестация.

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

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

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

Неотъемлемой и существенной частью ООП по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 видов практик (таблица 3, Приложение):

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

Организация и проведение практик студентов осуществлялись в 2010-2014 г.г. в соответствии с требованиями Положения университета «Практики учебные и производственные. Общие требования к организации и проведению».

Практическое обучение студентов ведется в соответствии с рабочим планом, учебно-методическими материалами, рабочими учебными программами, разработанными преподавателями кафедры.

Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (2-3, 2-4, 2-5), оснащенные современным лабораторным оборудованием.

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

Практики организованы в 50 промышленных предприятиях, с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ОАО «Красноярский хлеб», г. Красноярск; ЗАО «Краскон, г. Красноярск; ООО «Нива», г. Красноярск; ИП Черномуров А.М. «Командор», г. Красноярск; ООО ПК «Саяны», г. Абакан; ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», г. Минусинск; ООО «КДВ Минусинск», г. Минусинск; ООО «КРЛ» «Рола», Республика Киргизия, Чуйская область, Сукулукский район, г. Бишкек; ИП Бабушкина О.В., г. Минусинск; ООО «Семейная пекарня», г. Красноярск) и др. Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой и подведению итогов практики, смотры-конкурсы лучших отчетов. По итогам защиты практик выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

## **2.4 Качество подготовки обучающихся**

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

**Российский сертификат** качества на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9001 – 2008 № РОСС RU.ИФ77.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 аттестационные комиссии в КрасГАУ создаются по каждой основной образовательной программе высшего профессионального образования. Состав ГЭК (ГЭК) формируется из числа ведущих преподавателей выпускающих кафедр и

представителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений. Государственная аттестация проводится в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием, что позволяет выпускникам представлять доклады в форме презентаций, иллюстрировать их показом слайдов, видеофильмов. Результаты итоговых аттестационных испытаний свидетельствуют о достаточно высоком уровне знаний студентов по специальности, наличии прочно сформированных знаний, умения и навыков

В целях поддержания профессионального уровня персонала предприятий-партнеров кафедра ТХК и МП регулярно участвует в мероприятиях университета по переподготовке и семинарах через ИПК АПК. 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. Типсина Н.Н. входит в состав редакционно-издательских советов междисциплинарных и отраслевых изданий («Вестник КрасГАУ»).

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

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

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

В соответствии с существующими нормативными документами, прием на специальность осуществлялся по очной и заочной формам обучения по следующим направлениям:

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

Прием в университет на первый курс для обучения по программе подготовки специалистов проводился по результатам единого государственного экзамена (далее ЕГЭ) по общеобразовательным предметам или по предметам, соответствующим профилю специальности 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитывались результаты ЕГЭ.

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

Прием студентов на 1 курс осуществлялся по результатам ЕГЭ. Конкурс по заявлениям и при зачислении составил по очной форме 1,6 чел., по заочной форме 1,2 чел (2010 г). С 2011 набор на специальность 260202 не ведется.

Количество студентов, принятых на коммерческой основе на заочную полную форму обучения за 5 лет, составило 117 чел.

#### **2.4.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля**

Контроль качества освоения основных образовательных программ регламентируется в университета соответствующими Положениями, разработанными в университета в соответствии с Федеральными законами Российской Федерации и Уставом.

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписанием экзаменов и зачетов и рабочими программами дисциплин, составленными в соответствии с требованиями ГОС по специальности 260202–Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260202 охвачены студенты с 1 по 5 курс очной формы обучения.

#### **2.4.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования**

В рамках подготовки государственной аккредитации в сентябре 2014 г. проведена выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента циклов ОПД и СД (таблица 4 - 6, Приложение).

Мониторинг качества подготовки по дисциплинам циклов ГСЭ и ЕН ежегодно осуществлялся посредством участия в проекте «Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО).

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260202, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ГОС ВПО.

По части дисциплин циклов ГСЭ, ЕН, ОПД специальности 260202 имеются разработанные и утвержденные научно-методическим советом КрасГАУ аттестационно-педагогические измерительные материалы (АПИМ).

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

По дисциплинам циклов ГСЭ, ЕН и ОПД проводились интернет-экзамены. Дисциплины цикла СД оценивались в системе «Training Ware» университете.

В цикле ЕН оценивались знания по 2 дисциплинам (Математика, Физика), ОПД – по 1 дисциплине (Начертательная геометрия. Инженерная графика).

Результаты оценки контроля знаний студентов по циклам специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» показали

достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- ЕН – 100 и 82 %;
- ОПД – 72%;

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

- цикл ЕН 91 %;
- цикл ОПД – 72 %;
- всего 82%

Следует отметить, что наиболее высокий показатель освоения знаний характерен для дисциплин цикла ЕН – 91 % .

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

Процент аттестации по специальности 260202 за 2013-2014 уч. г. составил 65%.

#### **2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников**

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

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

Государственный экзамен по специальности проводится по разработанным на кафедре экзаменационным билетам, содержащим три вопроса по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации.

Председатель Государственной экзаменационной комиссии, утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК (ГАК) по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" утверждается приказом ректора Красноярского государственного аграрного университета.

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

Возглавляли работу ГЭК (ГАК) по специальности 260202 в 2010 г. главный инженер ЗАО «Краскон» Вахрушев А.М., в период с 2011 по 2012 гг. (председатель комиссии) – директор ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», Андреев В.П., а в 2013/2014 уч. году – главный инженер ЗАО «Краскон» Вахрушев А.М.

В 2014 году в состав ГЭК вошли специалисты имеющий большой опыт практической работы в отрасли: начальник макаронного цеха ЗАО «Краскон» Петлюк М.В. – представитель работодателя.

Сравнительный анализ отчетов ГЭК (ГАК) за последние пять лет свидетельствует о росте уровня, актуальности и качества ДП. Они содержат

замечания, конкретную характеристику качества и количества защит, отмечают лучшие работы.

ГЭК (ГАК) положительно оценивает инициативу кафедры по разработке дипломных работ по созданию программных продуктов и внедрению их в учебный процесс, широкому развертыванию работы по созданию дипломных проектов, научных дипломных работ, тесно связанных с направлением подготовки специалистов, отвечающих сегодняшним запросам производства, нацеленных на удовлетворение социальных потребностей населения и научно-технического прогресса в отрасли, переориентацию и сохранение производственного потенциала в условиях рыночных отношений, разработку новых технологий и видов продуктов, рациональное и максимальное использование всех ресурсов, создание условий охраны здоровья через внедрение технологии продуктов функционального назначения.

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

Соотношение ВКР научно-исследовательского и инженерного характера по годам:

2010 год – 0/14;

2011 год – 2/8;

2012 год – 4/7;

2013 год – 7/21;

Руководителями дипломного проекта (работ) являются преподаватели, имеющие ученую степень доктора или кандидата наук, старшие преподаватели, а также ассистенты по согласованию с заведующей кафедрой.

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

В качестве внешних рецензентов выступают работодатели, специалисты предприятий отрасли, в качестве внутренних рецензентов - ведущие ученые и специалисты смежных кафедр вуза.

\* д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Технология консервирования и оборудования пищевых производств» – Машанов А.И.

\* д.с.-х.н., профессор, зав. кафедрой «Технология оборудования бродильных и пищевых производств» - Невзоров В.Н.

Результаты работы ГЭК (ГАК) по специальности 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлены в таблице 7, Приложение.

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

Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств обобщает и анализирует качество подготовки специалистов на основе личных встреч с ними, изучения отзывов работодателей.

Лучшие выпускники – база для формирования контингента аспирантов.

## Востребованность выпускников специальности 260202- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

По данным о трудоустройстве выпускников за 2010-2014 гг. в среднем свыше 95 % работают по специальности.

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

Также необходимо заметить, что в последние годы процент трудоустроившихся по специальности выпускников увеличился. Это связано в первую очередь с тем, что была расширена база практик студентов, которая в настоящий момент охватывает предприятия не только Красноярского края, но также и близлежащих регионов. Студенты-практиканты показывают высокий уровень профессиональных навыков и умений, что способствует тому, что после прохождения практики большинство студентов остается на предприятиях с последующим трудоустройством. Данный факт способствует популяризации специальности.

### 2.5 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки специалистов. В отчете по самообследованию отражен качественный состав ППС в целом по ООП и по циклам дисциплин (таблица 8, Приложение 1.).

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

Цикл дисциплин	Число ППС, привлекаемых к преподаванию (физ. лиц)			Процент ППС* с учеными степенями и (или) званиями	Процент докторов наук*
	Всего	Всего с учеными степенями и (или) званиями	Докторов наук		
ГСЭ	15	10	0	67	0
ЕН	10	8	1	80	10
ОПД	19	12	1	63	6
СД	7	4	1	57	1
ГИА	8	5	2	63	25
<b>В целом по образовательной программе:</b>	<b>59</b>	<b>39</b>	<b>5</b>	<b>66</b>	<b>8,5</b>

Кадровый состав выпускающей кафедры представлен в таблице 9, Приложение.

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

2. Доля преподавателей, защитивших за последние 5 лет кандидатские диссертации - 29 %. Кох Д.А., Присухина Н.В., докторские диссертации – 14% Типсина Н.Н.

3. Доля преподавателей, прошедших ФПК (по годам за последние 5 лет): 2010 –67%, 2011 –0%, 2012 –56%, 2013 –63%, 2014 –57%.

4. Базовое образование имеют 90% преподавателей.

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

5. По специализации отмечается 100 % соответствие ППС преподаваемым дисциплинам.

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

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

Специальность 260202 обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Для всех дисциплин, предусмотренных учебным планом специальности, составлены карты обеспеченности студентов учебной и учебно-методической литературой, имеющиеся в библиотеке и на кафедре. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы.

Общее количество учебной литературы по дисциплинам учебного плана специальности, составляет 7089 единиц, методической – 604. Из этого количества более 60 % не старше 5 лет. Степень новизны учебной литературы по циклам составляет (в %): ГСЭ – 92,09; ЕН – 89,65; ОПД – 92,73; СД – 78,13; факультативные дисциплины - 60 (с учетом ее устареваемости для естественнонаучных, математических и обще-профессиональных дисциплин – 10 лет, обще-гуманитарных, социально-экономических и специальных дисциплин – 5 лет). Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями.

Достаточно широко представлена периодика, справочная и энциклопедическая литература. Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки специалистов и требованиям ГОС, 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 «КнигаФонд». Студенты имеют возможность брать необходимую литературу, как на дом, так и на занятия, пользоваться ею в читальном зале. Кроме того, при работе в библиотеке студенты и сотрудники имеют возможность получить квалифицированную консультативную помощь по библиографическому поиску, обеспечиваются рабочим местом в читальном зале.

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

Анализ обеспеченности учебной литературой (табл.10, Приложение) позволяет сделать вывод, по суммарный коэффициент обеспеченности литературой по дисциплинам учебного плана специальности составляет более 0,5, что в среднем обеспечивает наличие не менее одного литературного источника на двух обучающихся.

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)	<a href="http://www.rucont.ru/">http://www.rucont.ru/</a>	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» договор № 6/2222-2014 от 13.02.2014	<b>До 18.03.2015</b>
2	ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	ООО «Издательство Лань» Договор №48/44-14 от 18.03.2014 Договор №38/44/14 от 12.03.2014	<b>До 29.12.2014</b> (Ветеринария, Лесное хоз-во, Технология пищевых произ-в) <b>До 19.03.2015</b> (Экономика и менеджмент, Социально-гуманитарные, Юридические, Инженерные)
3	Информационно – аналитическая система «Статистика»	<a href="http://www.ias-stat.ru">www.ias-stat.ru</a>	Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	<b>До 24.04.2015</b>
4.	Polpred.com	<a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/27 13 от 30.12.2013	<b>До 31.12.2014</b>
5.	Центральная научная сельскохозяйственн	<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	Государственное научное учреждение Центральная научная	<b>До 15.04.2015</b>



	ая библиотека (ЦНСХБ)		сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии (ЦНСХБ) договор №15-УТ/2014 от 15.04.2014	
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://eLIBRARY.RU">http://eLIBRARY.RU</a>	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	<a href="http://www.eduvideo.ru/">http://www.eduvideo.ru/</a>	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	<b>До 04.04.2015</b>
8.	ЭБС «Консультант студента»	<a href="http://studentlibrary.ru/">http://studentlibrary.ru/</a>	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru»	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заклучается

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

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

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

Кафедра активно ведет издательскую деятельность. За отчетный период сотрудниками кафедры опубликованы: монографий – 5 шт.; учебников и учебных пособий всего 14 шт, методических указаний – 10 шт.

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

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

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

### 2.6.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

За 2014 год улучшилось информационное обеспечение, поскольку получен широкий доступ в Интернет с персональных компьютеров.

Помимо оригинального программного обеспечения, в учебном процессе реализуются стандартные пакеты компьютерных программ: Microsoft Office 2007; АBBYY FineReader 9.0, Auto Cad 2009, Kompas v12.0.

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 всем дисциплинам учебного плана в электронном виде доступна в УИКБ КрасГАУ. Все УМКД, представленные в базе данных, являются авторскими разработками сотрудников кафедры.

#### ***Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:***

- структура подготовки специалистов соответствует лицензии ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям ГОС ВПО по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. Расписание занятий соответствует рабочему учебному плану (по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации). Аудиторная нагрузка по ГОС ВПО соответствует действующему расписанию занятий в вузе. Последовательность изучения дисциплин логична и соответствует учебному плану и расписанию. Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 час, объем различных видов СРС составляет не менее 50 %. Широко используется сочетание различных видов внутрисеместровой аттестации, инновационные технологии обучения.

Объем производственных практик соответствует учебному плану по ГОС ВПО. Цели практик соответствуют общим целям образовательной программы и квалификационным требованиям к специалисту. Базами практик являются

крупные современные промышленные предприятия различных форм собственности.

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

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260202 охвачены студенты с 1 по 5 курс очной формы обучения.

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260202, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний.

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе итоговой аттестации: государственного экзамена, защиты выпускных квалификационных работ. Темы выпускных квалификационных работ полностью соответствуют специальности подготовки инженера по основной образовательной программе 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Высокая доля и уровень научно-исследовательских работ и ВКР с элементами НИР.

Востребованность выпускников по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» полностью отвечает аккредитационным и лицензионным требованиям.

В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 66 %). По кафедре технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 45 лет с остепененностью – более 60 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

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

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

*Комиссия рекомендует:*

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.

Продолжить практику выполнения ВКР научного характера;

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

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

### 3. Научно-исследовательская деятельность

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

Стратегия НИР кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» соответствует направлениям приоритетных национальных программ Российской Федерации:

- распоряжение Правительства РФ от 17.04.2012 N 559 р «Об утверждении Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года».

Приоритетное направление кафедры: Экологически безопасные технологии переработки и использование нетрадиционного растительного сырья лечебно-профилактического и диетического назначения для функционального питания населения Сибири.

Выполнение НИР имеет целью создание инфраструктуры, обеспечивающей интеграцию науки, образования и производства в решении проблем здорового и функционального питания за счет рационального использования основных и вторичных ресурсов местного растительного и нетрадиционного сырья в пищевой отрасли.

Пути решения стратегической цели:

- выполнение НИР;
- НИОКР;
- внедрение.

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

Результаты научно-исследовательских работ студентов и преподавателей внедряются в учебный процесс и на предприятиях края (таблица 13, Приложение). Выполнена научно-исследовательская работа в рамках Конкурса социальных проектов грантовой программы Красноярского края «Социально-экономическое развитие села»

Сотрудники и студенты кафедры – активные организаторы и участники ежегодных продовольственных выставок и конференций.

С 2012 года ежегодно принимаем участие в соревнованиях молодежных команд пекарей среди учебных заведений «Пекарь Сибири».

В 2014 году участвовали во Всероссийском конкурсе на лучшую научную работу среди студентов высших учебных заведений Минсельхоза России в номинации «Технология переработки сельскохозяйственных продуктов». В I и II этапе получено 1 место, в III этапе благодарственное письмо.

На кафедре организована творческая лаборатория. Цель ознакомить учеников старших классов с производством пищевых продуктов функционального питания.

Результаты исследований внедрены в учебный процесс, издательскую деятельность.

Эффективность НИР подтверждена разработками и внедрениями: Получено 2 патента и подана 1 заявка на патент.

Актуальность разработок связана с реализацией концепции областной политики по обеспечению здорового питания населения, которые позволят значительно усилить продовольственную базу населения области высококачественными продуктами питания относительно невысокой стоимости, расширить и разнообразить ассортимент продуктов функционального назначения на основе местного сырья, завоевать нового покупателя.

Итогами завершенных НИОРКР явились:

- расширение ассортимента и функциональных видов хлебобулочных, кондитерских изделий;
- улучшение структуры питания населения;
- поддержка социально-незащищенных слоев населения.

Разработки отмечены медалями и дипломами инновационных форумов и выставок межрегионального уровня.

Научная школа «Экологически безопасные технологии и технические средства производства продуктов питания с использованием нетрадиционного сырья для лечебно-профилактического, диетического и детского питания» под руководством д.т.н, проф. Величко Н.А., д.т.н, проф. Матюшев В.В., д.т.н, проф. Типсина Н.Н.

Развитие творческих способностей и самостоятельного мышления студентов наиболее полно реализуется при выполнении ими научных исследований, проводимых на кафедре в рамках студенческого научного общества (СНО), членами которого в основном являются студенты 3, 4, 5 курсов.

Ежегодно под руководством преподавателей на кафедре в проведении научных исследований разного уровня участвуют 15-10 студентов: госбюджетные НИР, научные дипломные проекты с элементами НИР, научные дипломные работы, доля которых достигает в среднем за отчетный период 35 %.

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

Защита дипломных научных работ сопровождается широкой демонстрацией-показом натуральных образцов разработанной продукции.

Активность в научно-исследовательской работе – залог успехов и в образовании.

Студенты - члены СНО, на кафедре - постоянные участники конкурсов и выставок, организованные, выставочными центрами и др. организациями.

За истекший период студенты кафедры удостоены 6 наград различного уровня, в т.ч.:

- Диплом за 1 место «Пекарь Сибири-2012», март, Красноярск 2012

- Диплом за 2 место в молодежном чемпионате «Пекарь Сибири» среди учебных заведений, март 2013

- Диплом за 2 место в молодежном чемпионате «Пекарь Сибири» среди учебных заведений, март 2014

- Диплом 1 степени Всероссийская студенческая научная конференция ФГБОУ ВПО КрасГАУ «Студенческая наука - взгляд в будущее» /Красноярск/ 3 апреля 2014 г.

- Диплом 2 степени Всероссийская студенческая научная конференция ФГБОУ ВПО КрасГАУ «Студенческая наука - взгляд в будущее»/Красноярск/ 3 апреля 2014 г.

- Диплом 1 степени 2 этап всероссийского конкурс на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов.

На кафедре реализуется программа послевузовского профессионального образования через аспирантуру 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

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

На кафедре активно ведется научно-исследовательская работа. Преподаватели и студенты активно участвуют в конференциях и конкурсах. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике профилю специальности. Результаты НИР внедрены в учебный процесс, производство.

Получила общественное признание научная школа. В настоящее время в аспирантуре обучается 5 аспирантов; защитили диссертации на соискание ученой степени кандидата наук 2 преподавателя кафедры по профилю специальности «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Результаты НИР широко апробированы в центральной печати (всего опубликовано: статей - 48, из них 14 в изданиях, рекомендованных ВАК, получено патентов – 2, подана 1 заявка на патент (таблицы 14-16, Приложение), доложены и обсуждены на конференциях различного уровня, включая международные.

Развитие творческих способностей и самостоятельного мышления студентов реализуется при выполнении ими научных исследований, проводимых на кафедре в рамках студенческого научного общества (СНО), при выполнении научных курсовых и дипломных работ, количество которых составляет в среднем 35 %.

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

#### 4. Материально-техническая база

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

В учебных корпусах, где реализуется подготовка специалистов по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» имеются помещения для проведения лекционных и практических (семинарных) занятий, согласно требованиям, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения (мультимедийным оборудованием и т.д.).

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

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

Для проведения занятий по иностранному языку аудитория укомплектована лингафонным оборудованием.

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

Сведения о состоянии материально-технической и учебно-лабораторной базы по специальности представлена в таблице 17, Приложение.

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

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

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

Студенческие общежития предоставляются временно и предназначены для размещения иногородних студентов, абитуриентов, приехавших из других населенных пунктов и нуждающихся в жилье. Общежития оборудованы необходимым инвентарем, имеются кабинеты для студенческого совета,

спортивные залы, имеется доступ к сети Internet. Студенты, обучающиеся по данной специальности, в основном проживают в общежитии № 3.

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

В распоряжении кафедры хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств имеются, количество:

- лаборатории 3;
- лекционные аудитории 1;
- научно-исследовательская лаборатория 1;
- аудитория курсового и дипломного проектирования 1.

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

Общее количество компьютеров на кафедре – 5 шт., подключенных к сети INTERNET - 3 шт. Число классов, оборудованных мультимедиапроекторами – 1.

В период с 2010 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. В приложении представлена таблица 17 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

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

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

#### **5. Международная деятельность**

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

Преподаватели и студенты кафедры «Технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств» 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».

## **6 Внеучебная работа**

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

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

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

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- университетском;
- институтском;
- кафедральном.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На 4-м - 5-м курсе под влиянием производственной практики и все большей ориентации студентов на «послевузовскую жизнь» у них начинает складываться собственно профессиональная идентичность. Завершающий этап обучения направлен на освоение выбранной специализации. В организации внеучебной и

воспитательной работы со студентами приоритетными становятся интерактивные формы работы.

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

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

Основные направления реализации воспитательной деятельности сотрудниками кафедры:

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

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

- поддержка и вовлечение обучающихся в проектную профессиональную деятельность;

- вовлечение студентов в работу спортивных секций;

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

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

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

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

Комиссия рекомендует активизировать работу по развитию и реализации творческого потенциала студентов, воспитания у них художественного вкуса,

вовлечения в общественную жизнь в институте и университете, популяризации здорового образа жизни.

## **7 Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации**

По результатам предыдущей аккредитации замечания не выявлено.

### **Заключение и выводы**

Основные данные по потенциалу специальности и показатели работы кафедры технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств по подготовке специалистов за пять лет представлены в таблице 18, Приложение.

В результате проведенного самообследования специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» комиссия отмечает следующее.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения:

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

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

2. Содержание, объем и структура дипломной работы (проекта) определены выпускающей кафедрой на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вуза ФГБОУ ВПО «КрасГАУ», Государственного образовательного стандарта. Сравнительный анализ отчетов ГЭК (ГЭК) за последние пять лет свидетельствует о росте уровня, актуальности и качества ДП.

3. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 66 %). По кафедре технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 45 лет с остепененностью – 60 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию. В настоящее время в аспирантуре обучаются 5 аспирантов. Защитили диссертации на соискание ученой степени кандидата наук 2, доктора наук - по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

4. Специальность 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Библиотека располагает достаточным количеством справочной и методической литературы. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

На кафедре имеются в достаточном количестве средства вычислительной техники и программного обеспечения, которые постоянно пополняются и позволяют повысить качество подготовки дипломированных специалистов.

5. Преподаватели и студенты активно участвуют в научно-исследовательской работе кафедры. В основном выполняются прикладные НИР, соответствующие по тематике профилю специальности. Результаты НИР внедрены в учебный процесс, издательскую деятельность и производство. Эффективность и результативность научно-исследовательской деятельности подтверждена наградами (дипломами, благодарностями и т.д.)

6. Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры, видеотехника), имеются уникальные установки. Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки инженера по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

8. Активно работает аспирантура. За отчетный период подготовлен 2 кандидата наук по научной специальности 05.18.01.

В то же время в подготовке специалистов по специальности 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» есть ряд недостатков и проблем:

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

2. Начать НИР, выполняемую в рамках новых инновационных проектов по приоритетным направлениям развития пищевой промышленности и образования по программам федерального и регионального уровня с привлечением дополнительных средств.

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

- содержание, уровень и качество подготовки выпускников специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- специальность 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий готова к процедуре внешней экспертизы при проведении повторного лицензирования и государственной аккредитации.

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



Величко Н.А.

*Члены комиссии:*

Заведующий кафедрой Технология, оборудование  
броидильных и пищевых производств, д.с.-х.н.,  
профессор



\_\_\_\_\_  
Невзоров В.Н.

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



\_\_\_\_\_  
Машанов А.И.

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

Таблица 1 - Контингент обучающихся

№ п/п	Специальность		Уровни образования: ступень и /или квалификация по окончании образования	Контингент по формам обучения за последние три года											
	Код	Наименование		Очная						Заочная					
				Бюджетная			Коммерч.			Бюджетная			Коммерч.		
				2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	инженер	47	51	22	-	-	-	43	53	53	1	8	7

Таблица 1 а - Контингент обучающихся

№ п\п	Контингент обучающихся по ООП	Специальность	Год обучения				
			2010	2011	2012	2013	2014
1		260202	100	55	47	51	22
2	Очной форме	260202	-	-	-	-	-
3	В том числе на платной основе	260202	-	-	-	-	-
4	Количество выпускников текущего года	260202	-	-	11	28	0
5	Студенты из стран СНГ	260202	-	-	-	-	-
6	Дальнее зарубежье	260202	-	-	-	-	-
	Отчисленные за неуспеваемость	260202	4	6	-	1	2

Таблица 2 - Выпуск специалистов

№ п/п	Направление, специальность, магистратура, программы дополнительного образования		Выпуск по формам обучения за 3 последние года											
			Очная						Заочная полные/сокращ.					
			Бюджетная			Коммерч.			Бюджетная			Коммерч.		
	Код	Наименование	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	11	28	0	0	0	0	13/-	21/-	21/7	9/50	3/-	8/36

Таблица 3- Сведения о местах проведения практик

№ п.п.	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1	Учебная. Производственная. Преддипломная.	ОАО «Красноярский хлеб»	Договор № 513/22-14660075, г. Красноярск
2		ЗАО «КрасКОН»	Договор №
3		ООО «Семейная пекарня»	Договор № 181/22-13 от 21.10.2013 г. Красноярск
4		ООО «Нива»	Договор « 38/10-12 от 27.11.2012 660017, г. Красноярск
5		ООО «КДВ-Минусинск»	Договор № 38/22-13 от 18.04.13
6		ООО ПК «Саяны»	Договор № 36/22-13 от 23.04.2013
7		ООО КРП «ROLA»	Договор № 162/22-13 от 27.08.2013 г. Бишкек
8		ИП Бабушкин О.В.	Договор № 172/22-13 от 30.09.2013
9		ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика»	Договор № 37/22-13 от 23.04.2013
10		ООО «Шилинский хлеб»	По ходатайству руководителя предприятия
11		ОАО «Каравай»	
12		ОАО Кызылский хлебакомбинат»	
13		МУП «Назаровский хлеб»	По ходатайству руководителя предприятия
14		ИП Черномуров «Командор»	

Таблица 4 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин)

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Экология	5	22	18	100	-	-	6	27	12	72	-	-	99

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



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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Безопасность жизнедеятельности	5	22	18	82	10	55	2	11	6	33	-	-	100
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5	22	18	82	4	22	12	67	2	11	-	-	100
Пищевые и биологически активные добавки	5	22	18	82	4	22	14	78	-	-	-	-	100
Метрология, стандартизация и сертификация	5	22	18	82	-	-	17	94	1	6	-	-	100
Технологическое оборудование	5	22	18	82	1	5	11	50	10	45	-	-	100

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	5	22	15	100			10	67	5	33			100

Таблица 7 - Результаты итоговых государственных аттестационных испытаний выпускников за 2013 год

Специальность (направление)	Число выпускни ков	Итоговый междисциплинарный экзамен (выпускные квалификационные экзамены)								Выпускная квалификационная работа							
		сдавало		отл. и хор.		удов.		неудов.		защищало		отл. и хор.		удов.		неудов.	
		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	28	28	100	28	100	-	-	-	-	28	100	28	100	-	-	-	-

Таблица 8 - Сведения о педагогических работниках специальность 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы		основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]	
					всего	в т. ч. педагогической			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин</b>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Физкультура	Калинина Л.Н., ст.препод	КГПУ, учитель физкультуры		42	42	42	КрасГАУ, доцент каф. Физкультуры	штатный
2	Иностранный язык	Гетто О.Н.	КГПИ, учитель иностранных языков	-	17	17	17	КрасГАУ, ст.преп. каф. Ин. языков	штатный
3	Отечественная история	Юшкова Р.И., доцент	КГПИ, история	к.и.н., доцент	45	42	10	КрасГАУ, доцент	штатный

4	Культурология	Стебляцова Т.Б., доцент	Кем.ГПУ	к.филос.н, доцент	54	54	7	КрасГАУ, доцент. каф. Философии	штатный
5	Правоведение	Осипова Е.С.	КГАУ, юрист	-	15	6	3	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Уголовного права и процесса	штатный
6	Философия	Романова Е.А., ассистент	КГАУ, юрист	-	5	5	5	КрасГАУ, ассист. каф. Философии	штатный
7	Экономика	Горбатовская М.П., доцент	КрасГПУ	к.э.н., доцент	47	47	47	КрасГАУ, доцент каф. Экон. теории	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
8	Психология и педагогика	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст.преп. каф.Психологии, Педагогика и Экологии Человека	штатный
9	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ст.преп. каф. Педагогич. подготовки	штатный
10	Социология	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
11	Политология	Шевченко В.Н., доцент	Томский ГУ, история и обществознание	к.и.н., доцент	37	37	7	КрасГАУ, доцент. каф. Истории и политологии	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Введение в специальность	Ташлыкова Е.Е., доцент	КемТПП, инженер технолог	к.б.н.	10	7	7	Крас ГАУ, каф. ТХК и МП	штатный
	История развития пищевой и перерабатывающей промышл. края	Сентябова М.В., доцент	КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный
13	История Сибири	Сентябова М.В., доцент	КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный

	История Сибирского предпринимательства		КрасГУ, история	к.и.н., доцент	7	7	7	КрасГАУ, каф. Истории и политол	штатный
14	Культура поведения личности	Брылева Н.А., ст. преподаватель	Крас. гос. институт искусств, музыковедение	кандидат культурологии	10	10	7	КрасГАУ, ст. преп. каф. Культурологии и философии науки	штатный
	Этика производственных отношений	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст. преп. каф. Психологии, Педагогике и Экологии Человека	штатный
15	Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Овсянка Л.П., доцент	КрасГАУ, Экономист по специальности «Бухгалтерский учёт, анализ и аудит»	к.э.н.	6	6	2	КрасГАУ, доцент каф. Финансы и кредит	штатный
	Социальная защита человека в рыночных условиях	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
	Инновационный менеджмент	Коновалова Е.С., ассистент	КрасГАУ, менеджмент	соискатель	2	2	0,5	КрасГАУ, каф. Международного менеджмента	штатный
<b>ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</b>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Математика	Середа В.А., доцент	КГУ, математик	к.ф.-м.н., доцент	15	12	12	КрасГАУ, доцент каф. Прикл. матем.	штатный
2	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст. преп. каф. матем. модел и информатики	штатный
3	Физика	Сакаш Г.С., доцент	КГПУ, преподаватель физики	к.т.н., доцент	40	40	40	КрасГАУ, доцент каф. Физики	штатный
4	Экология	Коротченко И. С., доцент	учитель химии и биологии	к.б.н., доцент	26	22	22	КрасГАУ, доцент каф. Экологии и естеств.	штатный

5	Неорганическая химия	Ступко Т.В., профессор	КПИ, учитель химии и биологии	д.т.н. с.н.с	31	11	11	КрасГАУ, профессор каф. Химии, зав. кафедрой	штатный
6	Органическая химия	Степаненко Л.В., ст.преподаватель	СТИ, инженер-химик-технолог	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Химии	штатный
7	Аналитическая химия и физико-хим. методы анализа	Поддубных Л.П.	КГУ, химик	к.х.н.	29	17	17	КрасГАУ каф. Химии, доцент	штатный
8	Физическая и коллоидная химия	Дежина Г.С., доцент	СТИ, инженер-химик-технолог	к.х.н.	15	8	7	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
9	Биохимия	Смольникова Я.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
11	Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Степаненко Л.В., ст.преподаватель	СТИ, инженер-химик-технолог	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Химии	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Неорганические вещества в пищевой промышленности	Ступко Т.В., профессор	КПИ, учитель химии и биологии	д.т.н. с.н.с	31	11	11	КрасГАУ, каф. Химии	штатный
	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
<b>ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин</b>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Начерт. геометрия Инженерная графика	Колот Е.А., ассистент	КрасИСИ, инженер-строитель	-	24	24	24	КрасГАУ, каф. Трактора и машины	штатный
2	Теоретическая механика	Паневин И.В., ст.препод	Новосибирский ГУ, прикладная математика	-	9	9	9	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
3	Соппротивление материалов	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	44	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный

4	Детали машин и основы конструирования	Зырянов Н.А., ст. преподаватель	КСХИ, инженер-механик	-	44	44	4	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
5	Электротехника и электроника	Богомолов Н.П., доцент	Новосибирский электротехнический институт, инженер-электрик	к.т.н.	43	43	43	КрасГАУ, доцент каф. ТОЭ	штатный
6	Безопасность жизнедеятельности	Смирнов В.Л., доцент	КСХИ, инженер-механик	к.т.н., доцент	31	31	5	КрасГАУ, каф. БЖД	штатный
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ с.х.	к.х.н., профессор	48	48	8	КрасГАУ, проф. каф. ТХиПЗ	штатный
8	Метрология, стандартизация и сертификация	Позднякова О.В., доцент	КГУ, биохимик	к.б.н., доцент	12	6	6	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
9	Теплотехника	Кузнецов А.В., доцент	КГАУ, механизация	к.т.н.	17	17	17	КрасГАУ, доцент каф. «Тракторы и автомобили»	штатный
10	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Кулундук Г.А., доцент	КСХИ, инженер-электрик	к.т.н.	15	15	2	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОЭ	штатный
11	Процессы и аппараты пищевых производств	Тепляшин В.Н., ст. преод.	КрасГАУ, инженер-механик		17	7	7	КрасГАУ, доцент каф. ТОБиПП	штатный
12	Микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТКиПП	штатный
13	Пищевая химия	Смольникова Я.В., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
14	Пищевые и биологически активные добавки	Чаплыгина И.А., доцент	КрасГАУ, магистр-инженер	к.б.н.	10	7	3	Крас ГАУ, зав. каф. Тхи ПЗ, доцент	штатный
15	Введение в технологии продуктов питания	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	1	КрасГАУ каф. ТХКиМП, доцент	штатный
16	Экономика предприятия	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный

18	Менеджмент и маркетинг	Масич И.С., доцент	СибГАУ, магистр техники и технологии	к.ф.-м.н, доцент	10	10	10	КрасГАУ, каф. Маркетинг в АПК	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
19	Объемно-планировочные решения	Скрипаченко Г.А., доцент	КГУ преподаватель биологии и химии	к.б.н., доцент	37	37	5	КрасГАУ, доцент каф.Городск.кадастра и планир.насел.мест	штатный
20	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Хохлова А.И., профессор	КГПИ учитель биологии, химии и основ сельского хозяйства	к.х.н., профессор	48	48	8	КрасГАУ, профессор каф. ТХиПЗ	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
21	Основы применения холода при производстве продуктов питания	Доржеев А.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	7	7	1	КрасГАУ, каф. Трактора и машины	штатный
	Культура питания	Пикулева Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	1	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП ассистент	штатный
<i>СД Цикл специальных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Селезнева Г.К. доцента	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	13	13	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
		Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ каф. ТХКиМП, доцент	штатный
2	Проектирование предприятий отрасли	Селезнева Г.К. доцента	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	13	13	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
3	Технологическое оборудование отрасли	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиомнженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ.. Каф. ТОБиПП	штатный
4	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопек., кондит. и макарон. производств	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ каф. ТХКиМП, доцент	штатный

5	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	Варфоломеева Т.Ф. доцент	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	13	13	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
6	Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном, кондитерском производстве	Селезнева Г.К. доцент	Ленингр.технолог. ин-т пищ. пром-ти, инженер-технолог	-	51	13	3	КрасГАУ, каф. ТХК и МП доцент	штатный
7	НИР по хлебопекарному и кондитерскому производству	Кох Д.А., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ каф. ТХК и МП, доцент	штатный
8	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	Присухина Н.В., доцент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ каф. ТХКиМП, доцент	штатный
9	Научные основы производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	Пикулева Е.Н., ассистент	КрасГАУ, магистр техники и технологии	-	5	1	1	КрасГАУ, каф. ТХК и МП ассистент	штатный
10	Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей	Типсина Н.Н. профессор	Моск. инс-т пищ. пром-ти «Технология хлеба, кондит. и макар. изд-й»	д.т.н., профессор	51	29	15	КрасГАУ, зав.каф. ТХК и МП профессор	штатный
	Итоговая государственная аттестация	Вахрушев А.М.	Председатель		30	10	10	Гл. инженер ЗАО «КрасКОН»	Совместитель
		Величко Н.А.	Член ГЭК	д.т.н., профессор			8	КрасГАУ, проф. каф. ТЖЭМиПКП	штатный
		Типсина Н.Н. профессор	Член ГЭК	д.т.н., профессор	51	29	15	КрасГАУ, зав.каф. ТХК и МП профессор	штатный
		Бердникова Л.Н., доцент	Член ГЭК	к.с-х.н., доцент	10	6	2	КрасГАУ, доцент каф. БЖД	штатный



	Скрипаченко Г.А., доцент	Член ГЭК	к.б.н., доцент	37	37	5	КрасГАУ, доцент каф.Городск.кадастр а и планир.насел. мест	штатный
	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Член ГЭК	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
	Петлюк М.В	Член ГЭК, представитель работодателя		20	1	1	Нач. макаронного цеха ЗАО «КрасКОН»	Совместитель
	Присухина Н.В.	Секретарь ГЭК	к.т.н.	5	3	3	КрасГАУ каф. ТХК и МП, доцент	штатный

\* В таблице указываются ведущие преподаватели по всем дисциплинам учебного плана

Таблица 9 - Кадровый состав выпускающей кафедры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил	Специальность по диплому*	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно- педагогическ ой работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки) почасовая оплата)
						всего	в т.ч. педагог и- ческий		
1	Типсина Нэлля Николаевна	Зав. кафедрой	Московский институт пищевой промышленности	«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Д.т.н., проф.	29	15	КрасГАУ, зав. Каф. ТХКиМП	Штатный
2	Селезнева Г.К.	доцент	Ленингр. технолог. институт пищ. пром- ти, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	инженер-технолог	-	20	13	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, доцент	штатный
3	Варфоломеева Т.Ф.	доцент	Ленингр. технолог. институт пищ. пром- ти, «Технология хлеба,	инженер-технолог	-	20	13	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, доцент	штатный

			кондитерских и макаронных изделий»						
4	Кох Д.А.	доцент	КрасГАУ	магистр техники и технологии «Технология продуктов питания»	К.т.н	6	3	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, доцент	штатный
5	Присухина Н.В.	доцент	КрасГАУ,	магистр техники и технологии «Технология продуктов питания»	К.т.н	3	3	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, доцент	штатный
6	Пикулева Е.Н.	ассистент	КрасГАУ,	магистр техники и технологии «Технология продуктов питания»	-	5	2	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, ассистент	штатный
7	Асанова Г.З.	ассистент	Торгово-экономический институт	инженер-технолог	-	15	15	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, ассистент	штатный
8	Типсин Э.А.	ассистент	Торгово-экономический институт	инженер-технолог	-	0,5	0,5	КрасГАУ, каф. ТХКиМП, ассистент	штатный
9	Гречишникова Н.А.	Учебный мастер	КрасГАУ, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Инженер-технолог		1	-	КрасГАУ, каф. ТХКиМП	штатный
10	Штефен Д.В.	Учебный мастер	КрасГАУ	Студент 5 курса		1	-	КрасГАУ, каф. ТХКиМП	штатный
11	Новиков И.С.	Учебный мастер	КрасГАУ, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Инженер-технолог		10	5	КрасГАУ, каф. ТХКиМП	штатный

Таблица 10 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой

Направление подготовки 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья»  
 Специальность 260202.65 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы			Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	автор	название, издательство	год издания	
<b>Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин</b>				
Физическая культура	Ильинич В.И.	Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие. – М.: АО Аспект Пресс.	2003	0,6
	Дубровский В.И.	Гигиена физического воспитания и спорта. – М.: Владос.	2003	
	Жилкин А.И.	Легкая атлетика. – М.: Академия.	2003	
	Голощапов Б.Р.	История физической культуры и спорта: Учебное пособие. – М.: Академия.	2002	
	Калинина Л.Н.	Физическая культура студента: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ.	2003, 2004	
	Холодов Ж.К.	Теория и методика физического воспитания и спорта: Уч.пособие. – М.: Академия.	2002, 2003	
	Ильинича В.И..	Физическая культура студента: Учебник / Под ред. В.И. Ильинича. – М.: Гардарики.	2003	
Иностранный язык	Трибис Л.Э.	Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск.	2007	0,8
	Матвеева О.В.	Английский язык. – Красноярск: КрасГАУ.	2005	
	Сугоняко Т.А.	Английский язык: Учебное пособие, – Красноярск: КрасГАУ.	2004	
	Баранова Г.П.	Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ.	2002	
	Бузаров В.В.	Грамматика разговорного английского языка с упражнениями.	2003	
	Белоусова А.Р.	Русско-английский, англо-русский ветеринарный словарь. – М.: Колос.	2000	
	Капсаргина С.А.	Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ.	2004	
	Гайвоненко Т.Ф.	Немецкий язык для сельскохозяйственных вузов и работников АПК. – М.: Феникс.	2003	
	Завьялова В.М.	Грамматика немецкого языка. – ЧеРо,	2001	
	Нарустанг Е.В.	Практикум по немецкому языку. – М.: Союз.	2001	
	Попова А.А.	Немецкий язык для всех: Учебное пособие. – М.: Высшая школа.	1990	
	Шишкина Т.А.	Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ.	2006	

	Бартновская Э.П.	Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ.	2000	
	Айснер Л.Ю.	Немецкий язык: книга для чтения. – Красноярск: КрасГАУ,	2006	
	Айснер Л.Ю.	Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ,	2005	
Отечественная история	Семеникова Л.И.	Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник. – М.: КДУ.	2005	0,8
		История России (IX-XX вв): Учебное пособие / Под ред. Я.А. Перехова. – М.: Гардарики.	2002	
		История России в новейшее время 1945-2001: Учебник / Под ред. А.Б. Безбородова. – М.: Олимп.	2001	
		История России с древнейших времен до наших дней: Учебник / Под ред. А.С. Орлова. – М.: ПБОЮЛ.	2001	
		История России: Учебник. – М.: Проспект.	2002	
		История России: Учебник / Под ред. М.Н. Зуева. – М.: Высшая школа.	2002, 2003	
		История России: Учебник / Под ред. Ю.И. Казанцева. – М.: Инфра-М.	2002	
	Мунчаев Ш.М.	История России: Учебник. – Норма-Инфра-М.	2000	
	Мунчаев Ш.М.	История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. – Норма-Инфра-М.	2008	
Культурология	Гуревич П.С.	Культурология: Учебник. – М.: Гардарики,	2000, 2002	0,7
	Золкин А.Л.	Культурология: Учебное пособие. – М.: Юнити.	2001	
	Марковой. А.Н.	Культурология. История мировой культуры: Учебник / Под ред.– М.: Юнити.	1998	
		Культурология: Конспект лекций. – М.: Приор.	2001	
	Багдасарьян Н.Г.	Культурология: Учебник для вузов. – М.: Высшая школа.	2002, 2004	
		Культурология: Учебное пособие / Под ред. Г.В. Драча. – Ростов-на-Дону: Феникс.	2001, 2002	
	Есин А.Б.	Введение в культурологию: основные понятия культурологи в систематическом изложении: Уч. пособие. – М.: Академия.	1999	
	Розин В.М.	Культурология: Учебник. – М.: Инфра-М.	2001	
		Культурология. История мировой культуры. Хрестоматия. 2-е изд., стереотип. Учеб. пособие. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Док. № 1269 / Под ред. А.Н. Марковой,	2008	
Золкин А.Л.	Золкин А.Л.	Культурология. 2-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Док. № 1289	2009	
	Воскресенской Н.О.	Культурология. История мировой культуры. 2-е изд., стереотип. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Док. № 1277	2008	
	Никитич Л.А.	Культурология. Теория, философия, история культуры. Учебник. Гриф МО РФ. (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Док. № 26 /	2009	
	Багдасарьян Н.Г.	Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук)	2008	

	Солонин Ю.Н.	Культурология: Учебник для вузов.	2009	
	Кармин А.	Культурология	2008	
Правоведение	Крыловой. З.Г.	Правоведение: Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой. – М.: Высшая школа	2003	0,8
		Правоведение: Учебник / Под ред. Б.И. Пугинского. – М.: Зерцало,	2003	
		Правоведение: Учебник / Под ред. С.Н. Бабурина. – М.: Норма.	2003	
	Сорокина Ю.В.	Введение в философию права: Курс лекций - ("Курс лекций для студентов юридических вузов и факультетов")	2008	
Философия		Введение в философию / Под ред. И.Т. Фролова. – М.: Республика	2003	0,6
		Философия: Учебник / Под ред. В.Н. Лавриненко. – М.: Юнити.	2001	
	Солонин Ю.Н.	Основы современной философии. – СПб: Лань.	2002	
	Крапивенский В.Г.	Общий курс философии: Учебник. – Волгоград: Изд-во Волгоградского ун-та,	1999	
	Губин В.Д.	. Философия: Учебное пособие. – М.: Гардарики.	2001	
	Лавриненко В.И.	Философия. 4-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Золотой фонд российских учебников") Авт. Док. № 1196	2008	
	Лавриненко В.И.	Философия. В вопросах и ответах. Уч пос Гриф УМЦ "Проф уч-к" (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Док. № 231	2003	
Экономика (Экономическая теория)		Аграрная экономика: Учебник / Под ред. М.Н. Малыша. – СПб: Лань.	2002	0,7
	Михайлушкин А.	Экономика. Практикум: Учебное пособие. – М.: Высшая школа.	2001	
	Рафиков М.М.	Экономика, организация и планирование сельскохозяйственного производства. – М.: Экономика.	1982	
	Войтов А.Г.	Экономика. Общий курс (Фундаментальная теория экономики): Учебник. – М.: Маркетинг.	2001	
	Гребнев Л.С.	Экономика. Курс основ: Учебник. – М.: Вита-Пресс.	2000	
	Бережного А.Е.	Экономика и управление на предприятиях АПК : Учебно-методическое пособие.– Красноярск: КрасГАУ.	2003	
	Агапова Т.А.	Макроэкономика: учебник, 3-изд., - М.: изд-во Дело и сервис.	2000	
Психология и педагогика	Реан А.А.	Психология и педагогика. – СПб: Лань.	2007	0,6
	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. Док. № 959	2008	
	Крысько В.Г.	Психология и педагогика. Завтра экзамен / В.Г. Крысько	2009	
Русский язык и культура		Культура русской речи: Учебник / Под ред. Л.К. Граудиной. – М.: Норма.	2001	0,5

речи	Макимова В.И.	Русский язык и культура речи: Учебник. – М.: Гардарики,	2004	
	Введенская Л.А.	Русский язык и культура речи: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс.	2002	
	Воробьева К.В.	Практикум по русскому языку. Культура речи: Учебное пособие. – М.: Союз.	2001	
	Максимов В.И.	Русский язык и культура речи Учебник для технических вузов.	2009	
	Штрекер Н.Ю.	Русский язык и культура речи. Учебное пособие. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 338	2007	
	Мандель Б.Р.	Русский язык и культура речи: история, теория, практика: Учеб. Пособие.	2009	
	Введенская Л.А.	Русский язык и культура речи: учеб. пос. для вуз. / Введенская Л.А.,	2007	
Социология	Волков Ю.Г	Социология. – М.: Гардарики.	2006	0,9
		Социология: Учебник для вузов / Под ред. В.Н. Лавриненко. – М.: Юнити.	2002	
	Кравченко А.И.	Социология: Учебник. – М.: Проспект.	2004	
	Фролов С.С.	Социология: Учебник. – М.: Гардарики.	2000	
	Харчева В.Г.	Основы социологии: Учебник. – М.: Логос.	2000	
	Волков Ю.Г.	Социология: лекции и задачи. – М.: Гардарики,	2003	
	Лавриненко В.Н.	Социология. Учебник для вузов. Изд. 3 / Лавриненко В.Н.	2009	
Политология		Политология: Учебник / Под ред. В.Н. Лавриненко. – М.: Юнити.	2002	0,5
		Политология: Учебник / Под ред. В.Д. Перевалова. – М.: Норма.	2002	
Политология	Кравченко А.И.	Политология: Учебное пособие. – М.: Академия.	2001	0,5
		Политология: Учебник / Под ред. М.А. Василика. – М.: Юристъ.	2000	
	Мухаев Р.Т.	Политология: Учебник. – М.: Приор, 2000	2001, 2005	
	Панарин А.С.	Политология: Учебник. – М.: Проспект.	1999	
	Мухаев Р.Т.	Политология. 3-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 829	2009	
Введение в специальность	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов – М.: ДеЛи принт Гриф.	2002	0,5
	Зайчик Ц.Р.	Введение в специальность . – М.: Колос.	2006	
История развития пищевой и перерабатывающей промышленности	Донченко Л.В.	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории – М.: Колос.	2006	
	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов. М. ДеЛи принт Гриф.	2002	
История Сибири	Быконя, Г.В.	Этапы исторического пути/, Красноярск. - :Буква.	2003	0,5
		Бизнес-портрет региона. Красноярский край. – М:Колос	2003	

	Гонина Н.В.	Курс лекций по истории Сибири XVI-XX вв.: учеб пособие –Красноярск: КрасГАУ	2007	
История сибирского предпр-ва	Сметанин С.И.	История предпринимательства в России (курс лекций). – М.:Полиотик Логос Гриф.	2004	0,5
Этика произ-ных отношений		Этика. Учебник – М.: Гардерики Гриф.	2004	0,5
Проблемы денег и денежных обращений в современной России		Финансы. Денежное обращение. Кредит: Учебник для вузов. М.: ЮНИТИ-ДАНА.	2001	0,5
	Колпакова,Г.М.	Финансы. Денежное обращение. Кредит : Уч.пособие. М.: Финансы и статистика,	2003	
	Самсонов Н.Ф.	Финансы, денежное обращение и кредит. – М.: ИНОФРАМ.	2004	
Социальная защита человека в рыночных условиях	Кукушкина В.С.	Социальная защита населения: лпыт организационно-административной работы / М.: Инфра-М.	2009	0,6
	Аверин А.Н..	Социальная защита отдельных категорий населения: учеб. пособие / М.: Инфра-М.	2009	
	Шишкин С.В.	Экономика социальной сферы: учебное пособие, ГУ ВШЭ.	2003	
	Пантелеева Т.С.	Экономические основы социальной работы, ВЛАДОС.	1999	
	Киян Т.В.	Экономическая теория. Микроэкономка: учебное пособие / КрасГАУ.	2004	
	Лемешевский И.	Микроэкономика (экономическая тоерия): Учебное пособие / Мн: ФУАинформ.	2003	
		Рынок труда: Учебник / М.: Экзамен.	2000	
	Селищев А.С.	Микроэкономика. Анализ рынка. Теория цены. Рынок и общество: Учебник / СПб.: Питер,	2002	
		Трудовое право России: Учебник / М.: Юристь.	2002	
	Стремоухова А.В	Практикум по праву социального обеспечения. – М.: ПолиграфЦентр.	2004	
Инновационный менеджмент	Минниханова Р.	Инновационный менеджмент в АПК: Учеб. пособие. У/Ф. М.: МСХА.	2003	0,5
	Ильенковой С.Д.	Инновационный менеджмент: Учебник. У/Ф. М.: Банки и биржи.	1997	
	Титов А.Б.	Маркетинг и управление инновациями: Учеб. пособие. У/Ф. Питер.	2001	
	Ермасов С.В.	Инновационный менеджмент: Учебник. – М.	2007	
	Фатхутдинов Р.А	Инновационный менеджмент. У/Ф. Питер.	2002	
<b>Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</b>				
Математика	Шипачев В.С.	Задачник по высшей математике. Уч. пособие для вузов. Изд-во "Высшая школа"	2009	0,9
	Охорзин	Прикладная математика в системе MATHCAD. Уч. пос..3-е издание. – М.: Наука	2009	
	Шипачев В.С.	Высшая математика. М.: ВШ.	2007	
	Данко П.Е.	Высшая математика в упражнениях и задачах. М.:ВШ.	1998	
	Гмурман В.Е.	Руководство к решению задач по теории вероятностей и математической статистике. М.: ВШ	1998	

	Гмурман В.Е.	Теория вероятностей и математическая статистика. М. :ВШ.	1998	
Информатика	Симонович С.В.	Информатика, - СПб: Издательство «Питер».	2002	0,8
	Левин А.	Самоучитель работы на компьютере : учебное пособие. СПб.: Питер.	2002	
		Информатика : базовый курс : [учебник для вузов]. СПб.: Питер.	2002	
		Информатика : учебное пособие. Красноярск: [КрасГАУ].	2009	
	Христинич Е. В.	Информатика: курс лекций.	2008	
	Христинич Е. В.	Расчетно-графические задания по курсу «Информатика».	2003	
	Христинич Е. В.	MICROSOFT EXCEL в научно-технических задачах, , методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ.	2002	
	Христинич Е. В.	MathCAD 7.0 PRO, методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ.	2002	
	Христинич Е. В.	Текстовый процессор WORD 97, методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ.	2002	
	Христинич Е. В.	Подготовка технических чертежей и рисунков в CorelDraw8, методические указания к лабораторным работам, КрасГАУ.	2003	
Физика	Трофимова Т.И.	Курс физики.	2000	0,8
	Федосеев В.Б.	Физика: учеб. для вузов. – М.: Высшая школа.	2009	
	Серюкова И.В.	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.	Введение в лабораторный практикум. КрасГАУ.	2006	
	Дмитриева В.Ф.	Физика: Программа, методические указания и контрольные задания для студентов – заочников инженерно-технических и технологических специальностей высших учебных заведений. М.:ВШ.	2007	
	Серюкова И.В.	ФИЗИКА. Лабораторные работы для студентов инженерных специальностей – механика, термодинамика, молекулярная физика, электричество и магнетизм», (СибРУМЦ), КрасГАУ.	2008	
	Сорокин Б.П.	«Электрические колебания, оптика, атомная физика. Лабораторный практикум» (СибРУМЦ), КрасГАУ.	2004	
Экология	Банников А.Г.	Основы экологии и охрана окружающей среды : [учебник для студентов сельскохозяйственных вузов]. М.: Колос.	1996	0,6
	Степановских А.	Общая экология, М.: Юнити-Дана.	2001	
Неорганическая химия	Дибров И.А.	Неорганическая химия – Сиб изд-во «Лань» Гриф.	2001	0,8
	Коровин Н.В.	Химия - М.: Высш. Школа.	2006	
	Князев Д.А.	Неорганическая химия. – М.: Дрофа.	2005	
	Глинка Н.Л.	Общая химия: Учебное пособие. – М.: Интеграл-Пресс.	2002	



	Головнева И.И.	Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск.	2006	
	Хаханина Т.И.,	Неорганическая химия: Учеб. пособие для вузов. (Основы наук).	2008	
	Хомченко Г.П.	Неорганическая химия / Хомченко Г.П.	2008	
Органическая химия	Голоунин А.В.	Органическая химия, .Курс лекций, Красноярск: КрасГАУ.	2005	0,5
	Артеменко А.И.	Органическая химия : учеб. пособие. –М.:ВШ.	2003	
	Грандберг И.И.	Органическая химия : учебник. – М.: ДРОФА.	2002	
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Васильев В.П.	Аналитическая химия. Ч.1-2. - М.: ВШ.	1989	0,5
	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	
Физическая и коллоидная химия	Еремин В.В.	Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов. М.:ПолиграфЦентр,	2005	0,7
	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 обществ. пит.): Уч. пос - ("ПРОФИль") (ГРИФ).	2008	
	Беляев, А.П.	Физическая и коллоидная химия: Учебник для вузов	2008	
	Еремин В.В.	Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов/	2005	
	Кругляков, П.М.	Физическая и коллоидная химия.(Уч.пос для студентов вузов. Изд-во "ВШ")	2007	
Биохимия	Щербаков В.Г.	Биохимия Сиб: ГИОРД гриф.	2003	0,8
	Анисимов А.А.	Основы биохимии – М: Высшая школа Гриф.	1986	
	Кретович В.Л.	Биохимия растений – М: Высшая школа Гриф.	1986	
Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Антипова Л.В.	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности. – М.: ПолиграфЦентр.	2006	0,5
	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	
	Заикина В.И.	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : Учеб.-практич. пособие. М.: Дашков и К.	1999	
	Косминский Г.И.	Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по технохимическому контролю производства: Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО.	2001	
	Дуборасова Т.Ю.	Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг.	2001	
	Трисвятский Л.А.	Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов М.: Колос.	1991	

Неорганические вещества в пищевой промышленности	Рогов Н.А.	Химия пищи книга 1 – М: «Колос» Гриф.	2000	0,6
	Скурихин И.М.	Все о пищи с точки зрения химика – М: Высшая школа.	1991	
	Сурчутский В.П.	Химия пищевых продуктов книга 1 – Красноярск: Изд. «Перспект» без грифа.	1997	
Сертификация систем качества	Ильенкова С.Д.	Управление качеством. - М.: ЮНИТИ.	2000	0,5
	Трушина Т. Т.	Справочник. Санитарные правила торговли. - Ростов-на-Дону: Феникс.	2002	
Теоретическая механика	Лачуга Ю.Ф.	Теоретическая механика. – М.:Колос.	2000	0,7
	Яблонский А.А	Теоретическая механика. - М.:Лань.	2001	
	Тарг С.М.	Теоретическая механика. – М.:Высш. школа,	2000	
	Синенко Е.Г.	Механика. Основы теории механических систем автоматики. Красноярск.	2005	
<b>Цикл общепрофессиональных дисциплин</b>				
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Чекмарев А.А.	Задачник по начертательной геометрии. М.:ВШ.	2002, 2001	1,0
	Чекмарев А.А.	Справочник по машиностроительному черчению. М.:ВШ	2002	
	Лагерь А.И.	Основы начертательной геометрии. М.:ВШ	2007	
	Рушелюк К.С.	Курс начертательной геометрии. М.:ВШ	2000	
	Гордон В.О.	Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ	2008	
	Лагерь А.И.	Инженерная графика. Сборник задач. Кр-к: КрасГАУ	2000	
	Лагерь А.И.	Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ	2008	
	Гордон В.О.	Курс инженерной графики. Учебник. М.:РИЦ МПА.	1987	
	Лагерь А.И.	Инженерная графика. М.:ВШ	2006	
	Гордон, В.О.	Сборник задач по курсу начертательной геометрии : Учеб. пособие для вузов. М.: ВШ.	2000	
		Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ]	2009	
Сопроотивление материалов	Чеканов И.А.	Сопроотивление материалов, КрасГАУ.	2006	0,8
	Дарков А.В.	Сопроотивление материалов : Учебник для техн.вузов. -М.: Высш.шк.	1989	
	Варданян Г.С.,	Сопроотивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М	2003	
Детали машин	Звездаков В.П.	Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения деталей машин в примерах и задачах, учебное пособие. Барнаул: АлтГТУ.	2000	
	Чернилевский Д.	Детали машин и основы конструирования: учебник. Мн.: Высшая школа.	2000	

Детали машин	Поливанов П.М.	Проектирование приводов технологического оборудования, учебное пособие. М.: Машиностроение	2001	
	Леликов О.П.	Таблицы для подсчета массы деталей и материалов, справочник. М.: Машиностроение	2001	
	Курмаз Л.В.	Основы расчета и проектирования деталей и узлов машин, конспект лекций. М.: Машиностроение	2002	
	Иванов М.Н.	Детали машин. Проектирование, учебное пособие. Мн.: Технопринт.	2001	
	Ерохин М.Н.	Детали машин, учебник. М.: Высшая школа	2002	
	Меновщиков В.А	Детали машин и основы конструирования, учебное пособие. М.: Колос	2005	
	Александров М.	Механика. Курсовое проектирование деталей машин. Красноярск, КрасГАУ.	2008	
	Меновщиков В.А	Проектирование и расчет подъемно-транспортных машин, учебник, учебные пособия. Изд-во МГТУ.	1999	
	Меновщиков В.А	Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ	2004	
	Рубайлов А.В.	Транспортирующие машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ.	2007	
	Меновщиков В.А	Подъемно-транспортные машины, лабораторный практикум. Красноярск, КрасГАУ	2000	
	Меновщиков В.А	Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия,	2007	
		Детали машин и основы конструирования : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям. М.: КолосС	2005	
Метрология, стандартизация и сертификация	Звездаков В.П.	Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения деталей машин в примерах и задачах. Барнаул: АлтГТУ	2000	0,6
	Чижикова Т.В.	Стандартизация, сертификация и метрология.- М.: Колос	2002	
	Никифоров А.Д.	Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения.- М.: ВШ.	2003	
	Крылова Г.Д.	Основы стандартизации, сертификации и метрология.- М.: ЮНИТИ	2000	
	Серый И.С.	Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения.- М., Агропромиздат	1987	
	Окрепилов В.В.	Управление качеством.- М.: Экономика,	1998	
	Чижикова Т. В.	Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие. М.: КолосС	2003	
Процессы и аппараты пищевых производств	Анатазевич В.И.	Сушка пищевых продуктов : справочное пособие. М.: ДеЛи	2000	0,5
	Горбатько В.И.	Процессы и аппараты пищевых производств : [учебник для студентов средних специальных учебных заведений по технологическим специальностям перерабатывающих производств]. М.: Колос.	1999	
	Кавецкий Г.Д.	Процессы и аппараты пищевых производств - М.: Колос	2008	0,5
	Плаксин Ю.М.	Процессы и аппараты пищевых производств, - М.: Колос	2008	
	Ченцова Л. И.	Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие]. Красноярск: [КрасГАУ].	2005	

Теплотехника	Драганов Б.Х.	Теплотехника и применение теплоты в с/х. Агропроиздат.	1990	0,5
Электротехника и электроника		Электротехника с основами электроники : Красноярск: КрасГАУ	2006	0,6
	Иванов И.И.	Электротехника. Основные положения, примеры и задачи : [учебное пособие для студентов не электротехнических специальностей высших учебных заведений]. СПб.: Лань,	1999	
	Касаткин А.С.	Электротехника : [учебник для студентов неэлектротехнических специальностей высших учебных заведений]. М.: Высшая школа.	2000	
	Данилов И.А..	Общая электротехника с основами электроники : Учеб. пособие для студ. неэлектротехн. спец. средних спец. учеб. заведений. М.: Высшая школа.	2000	
Безопасность жизнедеятельности	Акимов Н.И.	Гражданская оборона на объектах агропромышленного комплекса. М.: «Колос»	1990	0,6
	Белова С.В	Безопасность жизнедеятельности. М.: ВШ	2001	
		Экология и безопасность жизнедеятельности : Учеб. пособие для вузов. М.: Юнити-Дана	2000.	
	Чепелев Н.И.	Безопасность технологических процессов АПК : [монография]. Красноярск: КрасГАУ	2003	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Донченко Л.В.	Безопасность пищевых продуктов – М.: Пищепромиздат.	2007	0,5
	Чепурной И.П.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров– М.: Пищепромиздат	2005	
	Закревский В.В.	Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок.- СПб.: РИО РД	2004	
	Дмитриченко М.И.	Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров - М.: Пищепромиздат.	2004	
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Карнин Е.Б.	Автоматизация технологических процессов пищевых производств. М.:Агропромиздат Гриф	1985	0,8
	Мухин В.И.	Исследование систем управления. Анализ и синтез систем управления : Учебник. М.: Экзамен.	2003	
Пищевая химия	Нечаев А.П.	Пищевая химия – Сиб: ГИОРД Гриф	2001	0,8
	Рогов Н.А.	Химия пищи книга 1 – М: «Колос» Гриф	2000	
	Нечаев А.П.	Пищевые добавки. М.: Колос	2001	
Пищевые и биологически активные добавки	Сарафанова Л.А.	Применение пищевых добавок. Технологические рекомендации – Сиб: ГИОРД без грифа.	2001	0,5
	Голубев В.Н.	Пищевые и биологические добавки – М: Издательский центр «Академия» Гриф.	2003	
	Нечаев А.П.	Пищевые добавки. М.: Колос.	2001	
Введение в технологии продуктов питания	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС	2008	0,8
	Эрл М.	Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А..	2006	
	Нечаев А. П.	Технологии пищевых производств.	2008	
	Типсина Н.Н.	Введение в технологии продуктов питания. Лаб.практикум	2014	

Экономика и организация производства	Гальперин В.М.	Микроэкономика. Макроэкономика. СПб	2006	0,7
	Агапова Т.А.	Макроэкономика. М.:МГУ «Дело и сервис»	1999	
	Э.Дж	Макроэкономика. СП-б.	1994	
	Войтов А.Г.	Экономика : Учебник. М.: Дашков и К.	2003	
	Левита Р.Я.	История экономических учений. М.: «Catallaxy».	1995	
	Гранберг А. Г.	Основы региональной экономики : учебник. М.: ГУ ВШЭ	2001	
	Булатова А.С.	Курс микроэкономики. М.: Норма-Инфра.	2000	
	Грязнова А.Г.	Экономика. М. : изд. БЕК.	2005	
	Грязнова А.Г.	Экономическая теория. М.	2007	
	Вейе Г.	Введение в общую экономику и организацию производства. Кр-к изд. КГУ.	1997	
	Волков О.И.	Экономика предприятия. Курс лекций. М. : Инфра –М	2001	
Менеджмент и маркетинг	Горяев И.Г.	Учебник Маркетинг М:Маркетинг.	2001	0,5
	Незамова О.А.	Основы маркетинга в АПК М: Академия.	2004	
	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	
Объемно-планировочные решения	Гончаров,Ю.М.	Основы строительного дела : Учеб. пособие. Красноярск: Краснояр.гос.аграр.ун-т,	2002	0,5
	Ходанович Б.В.	Строительное дело : Учеб. пособ. М.: Агропромиздат.	1985	
Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Хохлова А.И.	Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ	2006	0,6
	Хохлова А.И.	Определение массовой доли поваренной соли в пищевых продуктах. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ,	2006	
	Хохлова А.И.	Определение массовой доли влаги в пищевых продуктах при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ.	2006	
	Хохлова А.И.	Определение реакции среды природной воды и пищевых продуктов. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ.	2006	
	Хохлова А.И.	Методы определения тяжелых металлов в продуктах питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ.	2006	
	Хохлова А.И.	Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ.	2006	
	Крусь Г.Н.	Методы исследования молока и молочных продуктов : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов"]. М.: Колос,	2000	

	Голубев В.Н.	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	
	Косминский Г.И.	Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по технохимическому контролю производства: Учеб. пособие. Мн.: Дизайн ПРО.	2001	
	Дуборасова Т.Ю.	Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг.	2001	
	Трисвятский Л.А.	Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов М.: Колос.	1991	
Культура питания	Типсина Н. Н.	Культура питания [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 250 с.	2010	1,5
Основы применения холода при производстве продуктов питания	Бабакин Б.С.	Бытовые холодильники и морозильники. М.: Колос.	1998	0,5
	Михайлов А.К.	Насосы холодильной техники. М.: Колос	1996	
Цикл специальных дисциплин				
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Пучкова Л.И.	Технология хлеба.	2005	1,9
	Пашенко Л.П.	Технология хлебобулочных изделий.	2006	
	Пучкова Л.И.	Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.	2004	
	Драгилев А.И.	Основы кондитерского производства.	2005	
	Медведев Г.М.	Технология макаронных изделий.	2006	
	Менли Д.	Мучные кондитерские изделия. Научные основы и технологии	2005	
	Минифай Б.У.	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	2005	
	Драгилев А.И.	Производство конфет и ириса	2003	
	Драгилев А.И.	Технология кондитерских изделий,	2003	
	Олейникова А.Я.	Практикум по технологии кондитерских изделий	2005	

Проектирование предприятий отрасли	Олейникова А.Я.	Проектирование кондитерских предприятий	2004	1,6
		Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР		
	Типсина Н.Н.	Проектирование и технологии производства хлебобулочных изделий на малых предприятиях, Красноярск, КрасГАУ	2005	
	Цугленок Н.В.	Дипломное проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, Красноярск, КрасГАУ	2005	
	Козлова А.В.	Альбом условных обозначений технологического оборудования кондитерских предприятий.	2005	
	Типсина Н.Н.	Альбом условных обозначений технологического оборудования хлебопекарных предприятий.	2010	
Технологическое оборудование отрасли	Кошевой, Е.П.	Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел, СПб, Гиорд	2003	1,8
Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопек., кондит. и макарон. производств	Косой В.Д.	Инженерная реология биотехнологических сред,	2005	1,5
	Максимов А.С.	Реология пищевых продуктов	2006	1,5
Физико-химические основы технологий кондитерских производств	Зубченко А.В.	Технология кондитерского производства	2002	1,5
	Лурье И.С.	Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве,	2003	
	Лурье И.С.,	Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве	2001	
Научные основы производства хлебобулочных и кондитерских изделий	Менли Д.	Мучные кондитерские изделия. Научные основы и технологии	2005	1,9
	Андреев Г.И.	В помощь написанию диссертации и рефератов: основы научной работы и оформления результатов научной деятельности	2004	
		Расчёт рецептур кондитерских изделий	2002	
	Сарафанова Л.А.	Применение пищевых добавок. Технические рекомендации	2001	
Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей	Могильный М.П.	Восточные сладости (технология, рецептуры и рекомендации)	2002	1,5
	Дубцов Г.Г.	Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции.	2002	
	Могильный М.П.	Технология продукции в общественном питании. Справочное пособие	2005	
	Андреев А.А.	Производство сдобных хлебобулочных изделий	2003	
	Аксенова Л.М.	Развитие технологических систем кондитерской промышленности. Кн. 1. Мучные кондитерские изделия	2003	
Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном и кондитерском производстве	Касьянов Г.И.	Технология продуктов для детского питания	2003	1,9
	Сажинов Г.Ю.	Технологии и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания	2002	
	Ратушный А. С.	Технология продукции общественного питания	2004	
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников	2005	

	Матюхина З.П.	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии,	2001	
	Голубев В.Н.	Пищевые и биологически активные добавки,	2003	
	Булдаков А.С.	Пищевые добавки	2001	
	Нечаев А.П.	Пищевые добавки	2001	
НИР по хлебопекарному, кондитерскому и макаронным производствам	Закревский В.В.	Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство,	2004	0,9
	Типсина Н.Н.	Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем	2009	
	Типсина Н.Н.	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	2010	
		Журналы: «Хранение и переработка сельхозсырья» ежегодно; «Пищевая промышленность» ежегодно; «Вестник «КрасГАУ»» ежегодно; «Химия растительного сырья» ежегодно; «Хлебопечение России» ежегодно; «Кондитерское и хлебопекарное производство»; « <u>Кондитерское производство</u> »; «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки» ежегодно.		

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

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1	2010	Типсина Н.Н.	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья			КрасГАУ
2	2011	Типсина Н.Н.	Технологии получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири			Эл. издание № 23863 г. Москва
3	2011	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблок Красноярского края			Эл. издание № 23937 г. Москва
4	2011	Присухина Н.В., Типсина Н.Н.	Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири			Эл. издание № 25916 г. Москва
5	2011	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К.	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий			Эл. издание № 27284 г. Москва
6	2014	Н.Н. Типсина, Н.В. Цугленок, В.В. Матюшев	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием полуфабрикатов из сибирских сортов облепихи	500	7,06	КрасГАУ



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

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У,УП,ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1	2010	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К.	Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий	УП	-			КрасГАУ
2	2010	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Селезнева Г.К. Горностаева Л.И. Типсина Н.Н.	Практикум по проектированию кондитерских и макаронных фабрик	УП	-			КрасГАУ
3	2010	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К.	Проектирование хлебопекарных предприятий	УП	-			КрасГАУ
4	2010	Культура питания	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Культура питания	УП	-			КрасГАУ
5	2010	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Селезнева Г.К. Горностаева Л.И. Типсина Н.Н.	Технологическая часть дипломных проектов	УП	-			КрасГАУ
6	2011	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А.	Технологические расчеты по хлебопекарному производству	УП	-	115	3,25	КрасГАУ
7	2011	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И.	Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных предприятий	УП	-	110	10,75	КрасГАУ
8	2011	Технология приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Технологические приемы приготовления пищи	УП	-	110	11,75	КрасГАУ
9	2012	Технология приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Приготовление пищи для массового питания	УП	-	110	10,5	КрасГАУ
10	2013	Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К.	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий	УП	-	113	14	КрасГАУ



Таблица 15 - Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 5 лет

Год	Авторы	Наименование статьи	Название журнала	Выходные данные статьи
2010	Типсина Н.Н., Кох Д.А., Туманова А.Е.	Характеристика пюре из замороженных плодов мелкоплодных яблок		
2010	Селезнева Г.К., Типсина Н.Н.	Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 10
2010	Кох Д.А.	Изменение физико-химического состава плодов мелкоплодных яблок в процессе замораживания	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 10
2011	Типсина Н.Н., Кох Д.А., Туманова А.Е.	Пюре из замороженных мелкоплодных яблок Сибири	Пищевая промышленность	Пищевая промышленность № 6
2012	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Разработка рецептуры для производства песочного печенья с пюре из яблок Сибири	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ №5, 2012
2012	Цугленок Н.В., Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Буянова И.В.	Использование пищевых волокон в технологии мучных кондитерских изделиях	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ №5, 2012
2012	Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А.	Порошок из мелкоплодных яблок в кондитерском производстве	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ №6, 2012
2012	Типсина Н. Н., Варфоломеева Т.Ф., Эйсер О.О.	Энергия ржи для здоровья человека	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ №6, 2012
2013	Типсина Н.Н., Присухина Н.В.	Использование порошка ежевики при производстве мучных кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
2013	Типсина Н.Н., Кох Д.А.	Модель изменения физико-химических показателей плодов мелкоплодных яблок в зависимости от срока хранения	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 3, 2013
2013	Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Присухина Н.В., Царева Е.А.	Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 5, 2013
2013	Типсина Н.Н., Пуляева О.С.	Биологическая ценность продуктов переработки ячменя	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 8, 2013
2014	Типсина Н.Н., Типсин Э.А.	Использование порошка моркови в пищевой промышленности	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 4, 2014
2014	Типсина Н.Н., Пикулева Е.Н. Туманова А.Е.	Влияние порошка из плодов сибирской груши на качество и пищевую ценность кексов	Хранение и переработка сельхозсырья	Хранение и переработка сельхозсырья. – №1186. – Москва, 2014.
2014	Типсина Н.Н., Шломина В.А.	Использование порошка ламинарии в производстве сахарного печенья	Вестник КрасГАУ	Вестник КрасГАУ № 6, 2014
2014	Типсина Н.Н. Кох Д.А. Туманова А.Е.	Использование растительного сырья в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий	Кондитерское и хлебопекарное производство	Кондитерское и хлебопекарное производство - №3-4.- Москва, 2014. – С.42-43
2014	Типсина Н.Н., Кох Д.А. Мельникова Е.В.	Использования папоротника «Орляка» в производстве бисквита	Хлебопродукты	Хлебопродукты - №3 Москва, 2014

2014	Типсина Н.Н., Пикулева Е.Н. Туманова А.Е.	Порошок из сибирской груши для производства кексов	Пищевая промышленность	Пищевая промышленность - 2.- Москва, 2014
2014	Присухина Н.В., Типсина Н.Н., Туманова А.Е.	Влияние клюквенных полуфабрикатов на качество и пищевую ценность мармелада и бисквита	Кондитерское производство	Кондитерское производство - 3.- Москва, 2014.
2014	Присухина Н.В., Типсина Н.Н., Туманова А.Е.	Клюквенные полуфабрикаты из отходов сокового производства	Пищевая промышленность	Пищевая промышленность - 4.- Москва, 2014
2014	Беляев А.А., Типсина Н.Н. Туманова А.Е.	Производство консервированного сока из мелкоплодных яблок Восточной Сибири и ягод брусники	Пищевая промышленность	Пищевая промышленность.- № 6. – Москва, 2014

Таблица 16- Перечень патентов, полученных сотрудниками выпускающей кафедры за 5 лет

Год	Авторы	Номер и название патента
2013	Д.А. Кох, Н.Н. Типсина	Способ получения ириса тиражного; заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВПО КрасГАУ, опубл. 20.10.13; пат. 2495584 РФ.
2014	Типсина Н.Н. Цугленок Н.В., Беляков А.Л., Глазырин С.В., Янова М.А	Моделирование потоков сырья в технологической системе получения заварного пряника с порошком высушенных плодов черемухи/ 02.11.2014.

Таблица 17 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. (включая филиалы кафедры)*	Краткий перечень основного оборудования
1.	Физическая культура	<i>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Спортивный зал</li> <li>2. Стадион</li> <li>3. Футбольное поле</li> <li>4. Коньки, лыжи</li> </ol>
2.	1. Теоретическая механика	<i>Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Макеты кулачкового механизма;</li> <li>2. Устройство для постарения зубчатого сцепления;</li> <li>3. Рычажный механизм для структурного анализа</li> <li>4. Редуктор</li> </ol>

3	1. Соппротивление материалов 2. Детали машин и основы конструирования	<i>Лаборатория Соппротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пресс Гагарина;</li> <li>2. Установка СМ-8</li> <li>3. Машина Р-10</li> <li>4. Динамометр образцовый</li> <li>5. Установка - УМ-5А</li> <li>6. Двухавровая балка</li> </ol>
4	Теплотехника	<i>Лаборатория Теплотехники – 8, ул. Киренского 2.</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ареометры – 10 шт.;</li> <li>2. Аппарат для разгонки нефтепродуктов – 1 шт.;</li> <li>3. Аппарат для определения температуры вспышки – 2 т.;</li> <li>4. Вискозиметры – 5 шт.;</li> <li>5. Пластомер К-2 – 1 шт.;</li> <li>6. Полевая лаборатория ПЛ-2М – 1 шт.;</li> <li>7. Ручная лаборатория РЛ – 1 шт.;</li> <li>8. Экспресс лаборатория ЭЛАН – 1 шт</li> <li>9. Потенциометры КПС-2 и КПС-4 – 4 шт;</li> <li>10. Агрегат теплогенератора ТГ-1,5;</li> <li>11. Установка для испытания теплообменника;</li> <li>12. Установка для испытания холодильных машин, котельного агрегата.</li> </ol>
5.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии</li> <li>2. Электротехника и электроника</li> </ol>	<i>Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Парты</li> <li>2. Лабораторные стенды – 3 шт;</li> <li>3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт;</li> <li>4. Мультиметр – 8 шт;</li> <li>5. Вольтметр – Э533 – 8 шт;</li> <li>6. Фазометр Д576 – 6 шт;</li> <li>7. Компьютеры – 10 шт.</li> </ol>
6.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Культурология</li> <li>2. Философия</li> <li>3. Экономика (экономическая теория)</li> <li>4. Экономика и организация производства</li> <li>5. Менеджмент и маркетинг</li> <li>6. Социология</li> <li>7. Русский язык и культура речи</li> <li>8. Социология</li> <li>9. Иностранный язык</li> <li>10. Психология и педагогика</li> <li>11. Этика производственных отношений</li> <li>12. Безопасность жизнедеятельности</li> </ol>	<i>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Парты</li> <li>2. Доска</li> <li>3. Мультимедийная установка</li> </ol>
7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информатика</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Начертательная геометрия.</li> </ol>	<i>Компьютерный класс – 2-05, ул. Е. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 14 компьютеров</li> </ol>

	Инженерная графика		
8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Математика</li> <li>2. Правоведение</li> <li>3. Политология</li> <li>4. Культура поведения личности</li> <li>5. Проблемы денег и денежных обращений в современной России</li> <li>6. Отечественная история</li> <li>7. История Сибири</li> <li>8. Экология</li> </ol>	<i>Лекционная аудитория – 2-04, ул.Е. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Парты</li> <li>2. Доска</li> </ol>
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физика</li> </ol>	<i>Комплексная физическая лаборатория Э1-01, ул. Е. Стасовой 44 и</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение ускорения силы тяжести с помощью математического маятника;</li> <li>2. Определение приведенной длины физического маятника;</li> <li>3. Определение коэффициента внутреннего трения жидкостей по методу Стокса;</li> <li>4. Определение коэффициента внутреннего трения жидкостей методом течения через капилляр;</li> <li>5. Определение коэффициента поверхностного натяжения воды методом отрыва капель;</li> <li>6. Измерение полного сопротивления и индуктивности соленоида;</li> <li>7. Определение длины световой волны лазерного излучения с помощью дифракционной решетки;</li> <li>8. Исследование зависимости энергетической светимости абсолютно черного тела от его температуры;</li> <li>9. Исследование альфа-излучения</li> </ol>
10	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в специальность</li> <li>2. История развития пищевой и перерабатывающей промышленности края</li> <li>3. Проектирование предприятий отрасли</li> <li>4. Технологическое оборудование отрасли</li> </ol>	<i>Аудитория дипломного и курсового проектирования- 2-08, ул. Чернышева, 19</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оверход-проектор стационарный Famulus Alpha 250</li> <li>1. Экран на треноге</li> <li>2. Мультимедийная установка</li> </ol>
11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неорганические вещества в пищевой промышленности</li> <li>2. Химия: Неорганическая</li> </ol>	<i>Лаборатория общей и неорганической химии 1-08, ул. Е. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водяная баня</li> <li>2. Эл.плитка 1-комфорочная</li> <li>3. Столы лабораторные</li> <li>4. Лабораторная посуда</li> </ol>
12	Органическая	<i>Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водяная баня</li> <li>2. Эл.плитка 1-комфорочная</li> <li>3. Столы лабораторные</li> <li>4. Лабораторная посуда</li> </ol>

	Аналитическая химия и ФХМА Методы выделения и очистки соединений пищевых продуктов	<i>Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pH метр-150</li> <li>2. иономер И-160</li> <li>3. весы ЕК-3000</li> <li>4. весы ВЛР-200</li> <li>5. кислородомер ОКА-92</li> <li>6. центрифуга ОПН-3М</li> <li>7. КФК</li> <li>8. Рефрактометр ИРФ-464</li> <li>9. Эл.плитка 1-комфорочная</li> <li>10. Столы лабораторные</li> <li>11. Лабораторная посуда</li> </ol>
	Физическая и коллоидная химия	<i>Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водяная баня</li> <li>2. Электроплитка однокомфорочная</li> <li>3. Криоскоп (пробирка, мешалка, воздушная мешалка, сосуд с охлажденной смесью, термометр Бекмана).</li> <li>4. Весы технические</li> <li>5. Весы аналитические ЛВР-200</li> <li>6. Сталагмометр (расширение, отверстие капилляра, метки).</li> <li>7. Капилляры.</li> <li>8. Магнитная мешалка ММ-5</li> <li>9. Осмометр (осмометр, манометр, сосуд с растворителем).</li> <li>10. pH-метр/иономер ИПН-111</li> </ol>
	Биохимия Пищевая химия	<i>Лаборатория биохимии и химии пищи - 3-06 ул. Стасовой, 42</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. весы технические-ВЛКТ,</li> <li>2. весы напольные,</li> <li>3. лабораторная хим. посуда.</li> </ol>
13	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов его переработки</li> <li>2. Физико-химические методы исследования свойств сырья</li> <li>3. Сертификация системы качества</li> <li>4. Метрология, стандартизация и сертификация</li> </ol>	<i>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки – 1-04, ул. Чернышева, 19</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иономер универсальный ЭВ-74</li> <li>2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс</li> <li>3. pH-метр</li> <li>4. Пурка ПХ-1</li> <li>5. Фотоколориметр КФК-2</li> <li>6. Весы НР-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг)</li> <li>7. Фотометр фотоэлектрический КФК-3</li> <li>8. Микроскоп МИКМЕД-5</li> <li>9. Влагомер зерна ФАУНА-М</li> <li>10. Полярограф ТА-4</li> <li>11. Рефрактометр ИРФ-454Б2М</li> <li>12. Поляриметр круговой СМ-3</li> <li>13. Диафаноскоп ДС3-2</li> <li>14. Анализатор клейковины ИДК-3М</li> <li>15. Анализатор Флюорат 02-2М</li> <li>16. Весы лабораторные Scout Pro</li> <li>17. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220</li> </ol>

14	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессы и аппараты пищевых производств</li> <li>2. Основы применения холода при производстве продуктов питания</li> </ol>	<p><i>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теплообменная установка</li> <li>2. Сушильная установка</li> <li>3. Установка для изучения режимов движения жидкости</li> <li>4. Ректификационная установка</li> <li>5. Установка для отстаивания суспензии</li> <li>6. Весы электронные,</li> <li>7. сушильно-стерилизационный ШС-80,</li> <li>8. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220,</li> <li>9. КФК 3-01.,</li> <li>10. лабораторная хим. посуда.</li> </ol>
15	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микробиология</li> </ol>	<p><i>Лаборатория микробиологи - 3-12, ул. Стасовой, 42</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М</li> <li>2. рН – метр рН-150М</li> <li>3. Фотометр КФК-3</li> <li>4. Термостат ТС-40- М2</li> <li>5. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80</li> <li>6. Холодильник «Бирюса»</li> <li>7. Весы технические</li> <li>8. Микроскоп МИКМЕД-2</li> <li>9. Микроскоп биологический БИОМЕД С-1</li> <li>10. Весы электронные GR-300</li> <li>11. Стерилизатор паровой ВК-30</li> </ol>
16	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств</li> <li>2. Введение в технологии продуктов питания</li> </ol>	<p><b>Лаборатория технологии пищевых производств – 1-05, ул. Чернышева, 19</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual</li> <li>2. Стол разделочный 2 шт.</li> <li>3. Весы электронные CASMW-300</li> <li>4. Весы электронные CAS SW-1/5</li> <li>5. Электроплита «Мечта»</li> <li>6. Прибор УРЛ</li> <li>7. Прибор ПЧ-М</li> <li>8. Сушильный шкаф СЭШ-3М</li> </ol>
17	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (хлебопекарное пр-во)</li> <li>2. НИР хлебопекарного, кондитерского и макаронного производствам</li> <li>3. Физико-химические и биотехнологические хлебопекарного производства</li> <li>4. Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном и кондитерском и макаронном производствах</li> </ol>	<p><i>Лаборатория технологии хлебопекарного производства и физико-химических и биотехнологических основ – 2-04, ул. Чернышева, 19</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual</li> <li>2. Расстоечный шкаф x1041 Lievox</li> <li>3. Стол разделочный 2 шт.</li> <li>4. Весы электронные CASMW-300</li> <li>5. Весы электронные CAS SW-1/5</li> <li>6. Электроплита «Мечта»</li> <li>7. Прибор УРЛ</li> <li>8. Прибор ПЧ-М</li> <li>9. Сушильный шкаф СЭШ-3М</li> <li>10. Миксер 5KPM50WH Kitchen AID</li> <li>11. Холодильник Бирюса 18</li> <li>12. Калориметр КФК</li> </ol>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>13. Хлебопекарня Akosi</li> <li>14. Прибор Журавлева</li> <li>15. Мельница ЛМЦ-1М</li> </ul>
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (кондитерское пр-во)</li> <li>2. Научные основы производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий</li> <li>3. Физико-химические основы технологий кондитерских производств</li> <li>4. Технология мучных изделий, мучных и сахарных восточных сладостей</li> </ul>	<p><b>Лаборатория технологии кондитерского производства и физико-химических основ – 2-05, ул. Чернышева, 19</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual</li> <li>2. Расстоечный шкаф x1041 Lievox</li> <li>3. Стол разделочный 2 шт.</li> <li>4. Весы электронные CASMW-300</li> <li>5. Весы электронные CAS SW-1/5</li> <li>6. Электроплита «Мечта»</li> <li>7. Прибор УРЛ</li> <li>8. Прибор ПЧ-М</li> <li>9. Сушильный шкаф СЭШ-3М</li> <li>10. Миксер 5KPM50WH Kitchen AID</li> <li>11. Холодильник Бирюса 18</li> <li>12. Калориметр КФК</li> <li>13. Хлебопекарня Akosi</li> <li>14. Прибор Журавлева</li> <li>15. Мельница ЛМЦ-1М</li> </ul>
19	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые и биологически активные добавки</li> </ul>	<p><b>Лаборатория технологии отрасли - 3-05 ул. Стасовой, 42</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Размельчитель тканей - РТ-1,</li> <li>2. Водяные бани,</li> <li>3. Магнитная мешалка ММ-5,</li> <li>4. Весы аналитические-ВЛА,</li> <li>5. Весы технические-ВЛКТ,</li> <li>6. рН - метр/иономер ИПН-111,</li> <li>7. Набор ареометров,</li> <li>8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4,</li> <li>9. Электроплитка одноконфорочная ЭПЧ-1-0,8/220,</li> <li>10. Центрифуга ОПн-3,</li> <li>11. Шкаф сушильно-стерилизационный ШС-80,</li> <li>12. Стерилизатор воздушный ГП-80(аналогШС-80),</li> <li>13. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220,</li> <li>14. Холодильник «Бирюса»,</li> <li>15. КФК 3-01,</li> <li>16. ФЭК цифровой Ар-101,</li> <li>17. Лаборатория препаративная ПЛ-2м.</li> </ul>
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Культура питания</li> <li>2. Технология приготовления пищи</li> </ul>	<p><b>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</b> 1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Электроплита Новая Вятка</li> <li>2. Электроплита Мечта</li> <li>3. Электроплита Лысьва</li> <li>4. Микроволновка</li> <li>5. Холодильник Бирюса-18</li> <li>6. Фритюрница ТЕВ 2001</li> <li>7. Весы настольные РН бц 13у</li> </ul>

			8. Весы электронные CASMW-300 9. Кухонный комбайн МИМ 10. Компьютер
--	--	--	---

Таблица 18 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 1)

№ п/п	Наименование специальности	Выпускающие кафедры				Объем НИР (тыс.руб)					Вид НИР, % от объема		
		Наименование	Профессорско-преподавательский состав			Всего	В т.ч. из средств				Фундаментальных	Прикладных	Разработки
			Всего (штатные)	с учеными степенями и званиями, в %	докторов наук, профессор, в %		Минобразования России	Мин. науки России	хоздоговоров	других источников			
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8	62,5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-

Таблица 18 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 2)

№ п/п	Специальность		Приведенный контингент	Наименование выпускающей кафедры	Продолжение вузовского образования по эквивалентному послевузовскому профилю			Материально-техническая база (достаточность, недостаточность учебно-лабораторного оборудования)	
	код	Наименование			Контингент послевузовской подготовки		Наименование советов по защите диссертаций		
					Количество аспирантов				Кандидатских
					очная	заочная			
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	28,3	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	5	-	Д 220.037.03	достаточное	

Приведенный контингент =  $K_{очн} + 0,1 \angle K_{заочн.} = 22 + 0,1 \angle 63 = 28,3$

Заведующий кафедрой ТХК и МП

\_\_\_\_\_

(подпись)

Типсина Н.Н.

Председатель комиссии по  
самообследованию, директор ИПП

\_\_\_\_\_

(подпись)

Величко Н.А.

			8. Весы электронные CASMW-300 9. Кухонный комбайн МИМ 10. Компьютер
--	--	--	---

Таблица 18 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 1)

№ п/п	Наименование специальности	Выпускающие кафедры				Объем НИР (тыс.руб)					Вид НИР, % от объема		
		Наименование	Профессорско-преподавательский состав			Всего	В т.ч. из средств				Фундаментальных	Прикладных	Разработки
			Всего (штатные)	с учеными степенями и званиями, в %	докторов наук, профессор, в %		Минобразования России	Мин. науки России	хоздоговоров	других источников			
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8	62,5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-

Таблица 18 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 2)

№ п/п	Специальность		Приведенный контингент	Наименование выпускающей кафедры	Продолжение вузовского образования по эквивалентному послевузовскому профилю			Материально-техническая база (достаточность, недостаточность учебно-лабораторного оборудования)
	код	Наименование			Контингент послевузовской подготовки		Наименование советов по защите диссертаций Кандидатских	
					очная	заочная		
1	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	28,3	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	5	-	Д 220.037.03	достаточное

Приведенный контингент =  $K_{очн} + 0,1K_{заочн} = 22 + 0,163 = 28,3$

Заведующий кафедрой ТХК и МП



(подпись)

Типсина Н.Н.

Председатель комиссии по самообследованию, директор ИПП



(подпись)

Величко Н.А.