



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПРИНЯТО

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Пыжикова Н.И.
« 12 » ноября 2014 г

ОТЧЕТ

о самообследовании основной образовательной программы
260200 Производство продуктов питания из растительного сырья
по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Красноярск, 2014

Оглавление

1. Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности.....	3
2. Образовательная деятельность.....	5
2.1. Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе.....	5
2.2. Содержание подготовки специалистов.....	6
2.2.1. Учебный план.....	7
2.2.2. Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства.....	11
2.2.3. Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям.....	13
2.3 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе.....	16
2.4 Качество подготовки обучающихся.....	19
2.4.1 Уровень требований при приеме.....	21
2.4.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля....	22
2.4.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе.....	22
2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников.....	23
2.5 Кадровое обеспечение подготовки специалистов.....	27
2.5 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	32
2.5.1. Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой.....	32
2.5.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	36
2.5.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса.....	37
3. Научно-исследовательская деятельность.....	39
4. Материально-техническая база.....	43
5. Международная деятельность.....	45
6. Внеучебная работа.....	46
7. Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей.....	50
Заключение и выводы.....	51
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	53

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

Подготовка дипломированных специалистов по основной образовательной программе (ООП) по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» ведется в ФГБОУ ВПО «КрасГАУ» с 2001 года в соответствии с Приказом Министерства образования РФ от 23.03.2000 № 185 тех/дс. Приказом Министерства образования Российской Федерации Пр. № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260401 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 февраля 2012 г. серия ВВ № 001588, рег.№ 1571).

Подготовка дипломированных специалистов по специальности 260401 ведется в институте пищевых производств с 2001 года. Выпускающей кафедрой является кафедра «Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» год основания кафедры – 2001 г.

В период с 2001 по 2006 руководство кафедрой осуществлял Ефремов Александр Алексеевич - доктор химических наук, академик Международной академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности.

В период с 2006 по 2011 г. заведование кафедрой осуществлялось под руководством доктора химических наук, профессора Рубчевской Людмилы Петровны, почетного работника высшего профессионального образования РФ.

С 2011 года по настоящее время заведует кафедрой доктор технических наук, профессор, почетный работник высшего профессионального образования РФ Величко Надежда Александровна.

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

Специальность 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Квалификация специалиста «инженер». Подготовка специалистов осуществляется по очной форме обучения.

Направление подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья», по профилю: «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Квалификация – бакалавр. Подготовка осуществляется по очной форме обучения.

Направление подготовки 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья», по программе: «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». Квалификация – магистр. Подготовка осуществляется по очной и заочной формам обучения.

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 кафедрой закреплено 45 учебных дисциплин, в т.ч. по специальности 260401 - «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» - 14 дисциплин.

Среднегодовой объем учебной работы кафедры составляет 5091,53 часов, из них аудиторная работа –3745,83 часов (лекции, лабораторные, практические занятия, консультации).

Учебный процесс по кафедре осуществляется в учебных и научных лабораториях кафедры и института. Эти подразделения используются для проведения НИР, выполнения курсовых и дипломных проектов и магистерских диссертаций.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения.

С 2011 года начата подготовка бакалавров по направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

С 2011 года также осуществляется подготовка магистров по очной и заочной формам обучения по направлению подготовки 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.

Контингент аспирантов по специальности 05.18.01 (по формам обучения) (в 2014-2015 уч. году) – очная – 2 чел.; заочная – 1 чел.

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 260401 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов кафедра осуществляет на основании: Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 19.12.2013 № 1367; Устава вуза, приказа о лицензировании специальности, Государственного образовательного стандарта по специальности от 23.03.2000 № 185 тех/дс., примерного учебного плана и программ дисциплин, утвержденных УМО по специальности, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, ректора университета и решений Ученого совета вуза и института (а также других нормативных документов по усмотрению выпускающей кафедры).

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

2. Образовательная деятельность

2.1. Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка дипломированных специалистов по ООП по специальности 260401 – «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» осуществляется по очной форме 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 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» при очной форме обучения 5 лет.

Последний прием на специальность был осуществлен в 2010 г.

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

Контингент обучающихся по ООП в 2014-2015уч. году составляет по:
- очной форме обучения – 15 чел.;

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 20 чел.;

Динамика контингента студентов и выпуска по очной форме обучения приведена в таблицах 1 и 1а.

Востребованность выпускников (в 2014 уч. году):

- процент выпускников, направленных на работу 95 %;

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 88,75 %, основная часть из которых (80,4 %) трудоустроена в края.

Кафедра осуществляет подготовку аспирантов по научной специальности:

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

В аттестуемом периоде план бюджетного набора абитуриентов выполнялся на 100 %.

2.2. Содержание подготовки специалистов

Содержание подготовки дипломированных специалистов оценивается в соответствии с требованиями основной образовательной программы. Составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ГОС ВПО) по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» (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 по специальности;
- учебный план по специальности, разработанный в университете;

- совокупность рабочих программ всех дисциплин и практик, включенных в учебный план и определяющих полное содержание ООП;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестаций (в соответствии с требованиями к итоговой аттестации);
- сведения о лицах с учеными степенями и учеными званиями, привлекаемых к преподаванию;
- карта обеспеченности студентов учебной и методической литературой по всем дисциплинам учебного плана.

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

В УМК дисциплины входят:

- рабочая программа дисциплины. В виде отдельных приложений к программе дисциплины (или в виде отдельных разделов самой программы) представлены: методические рекомендации преподавателю, методические указания студентам, которые раскрывают рекомендуемый режим и характер учебной работы, особенно в части выполнения самостоятельной работы студентов (программа самостоятельной работы, включая формы контроля, вопросы для самоконтроля, тесты для самоконтроля, типовые практические задания, направления углубленного изучения этих тем и возможный выход на исследовательскую деятельность);
- курс лекций;
- курс лабораторных (практических) занятий;
- календарный график самостоятельной работы студентов;
- вопросы к зачету или экзамену;
- рекомендуемая литература;
- рейтинг – план;
- аттестационно-педагогические измерительные материалы (АПИМ) с тестовыми заданиями для дисциплин кафедры.

УМК по дисциплинам ООП по специальности 260401 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде печатных документов на кафедре технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

2.2.1. Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана по специальности 260401 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (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 260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов очной формы обучения требованиям государственного образовательного стандарта и другим нормативным документам

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
1	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ГСЭ	1800	1800	не более чем на 5%,	нет
В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ГСЭ:					
1.1	Федеральный компонент	1260	1260	10%	нет
1.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	270	270	10%	нет
1.3	Дисциплины по выбору студента	270	270	10%	нет
2	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ЕН	2300	2300	не более чем на 5%	нет
В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ЕН:					
2.1	Федеральный компонент	2090	2090	10%	нет
2.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	110	110	10%	нет
2.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
3	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ОПД	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	1618	1618	не более чем	нет

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
	нагрузки по циклу специальных дисциплин			на 5%	
5	Федеральный компонент	490	490	не более чем на 5%	нет
6	Дисциплины по решению совета ИАПП	1128	1128	не более чем на 5%	нет
7	Факультативные дисциплины	450	450		нет
8	Общий объем учебной нагрузки по образовательной программе в целом	8262	8262	10%	нет
	Суммарное количество экзаменов и зачетов в учебном году ¹ :78				
	1 курс	не более 22	16	-	нет
	2 курс	не более 22	19	-	нет
	3 курс	не более 22	20	-	нет
	4 курс	не более 22	17	-	нет
	5 курс	не более 22	6	-	нет
9	Общее количество каникулярных недель	П. 5.1 ГОС ВПО не менее 38 недель	45	не менее 38	нет
9.1	В том числе:				
	1 курс	от 7 до 10, если в П. 5.7 ГОС ВПО специальности не указано иного	10	не менее 7	нет
	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	П. 5.1 ГОС ВПО	153	153	нет

¹ Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
	(в неделях)	153 недели			
11	Фонд времени на экзаменационные сессии	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 18 недель	29	Не менее 18	нет
12	Фонд времени на практики	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 14 недель	17	Не менее 14	нет
12.1	В том числе по видам практики: (указать соответствующие виды практики)	П. 5.1 ГОС ВПО. Учебная – 4 недели, Производственная – 6 недель, Преддипломная – 4 недели	Учебная – 4 недели, Производственная – 9 недель, Преддипломная – 4 недели	Не менее 14	нет
13	Фонд времени на итоговую государственную аттестацию	П. 5.1 ГОС ВПО. не менее 16 недель	16 недель	не менее 16 недель	нет
14	Объем аудиторных занятий студентов в среднем за период теоретического обучения ²	Не более 27 часов в неделю, если в ГОС ВПО специальности не указано иного	22,8 часа	не более 27 часов	нет

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

2.2.2. Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом специальности 260401 – «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» обеспечены утвержденными рабочими программами, разработанными специалистами университета в соответствии с требованиями ГОС ВПО. Все рабочие программы соответствуют установленным требованиям по направлениям профессиональной деятельности выпускника, квалификационным требованиям и содержательной части ГОС ВПО и ООП.

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

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

При разработке рабочих программ учитываются:

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

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

Дисциплины циклов ГСЭ и ЕН предусматривают профессиональную направленность, которая подтверждается содержательной частью рабочих

программ дисциплин национально-регионального компонента, курсов по выбору и факультативов, утверждаемых руководством университета и согласованных с ведущими предприятиями отрасли.

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

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

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

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

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

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

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

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки, установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету в соответствии с требованиями «Управления процессом

организации практик» принятого на заседании ученого совета ФГБОУ ВПО КрасГАУ протокол № 10 от 31.05.2013 г.

Все виды практик обеспечены программами и учебно-методической литературой, разработанных для студентов по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», 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 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»:

«Общая технология отрасли»;

«Экономика и организация производства»;

«Безопасность жизнедеятельности».

На ГЭК выносятся вопросы, сформированные в виде контрольных экзаменационных билетов (КЭБ), отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Формулировка вопросов не допускает ответы, требующих проведения подробного технико-экономического анализа, сложных расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом

проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ГОС и при выполнении и оценке дипломного проекта.

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

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

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

В качестве ВКР дипломированного специалиста выполняется дипломный проект.

*Структура пояснительной записки квалификационной работы
260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-
косметических продуктов*

Пояснительная записка квалификационной работы должна включать в указанной последовательности:

- титульный лист;
- задание на проектирование (работу);
- реферат;
- содержание;

- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение.

Содержание основной части дипломного проекта

Основная часть пояснительной записки дипломного проекта должна состоять из следующих разделов:

- * технико-экономическое обоснование;
- * технологические решения;
- * архитектурно-строительная часть;
- * автоматизация технологических процессов;
- * безопасность проекта;
- * экономический раздел;

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

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

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

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

- проводить технико-экономический анализ с целью обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия;
- выбирать, рассчитывать и проектировать схемы технологических процессов и оборудования, необходимые для решения поставленных задач в соответствии с действующими технологическими инструкциями и передовым производственным опытом, с учетом наиболее полной механизации и автоматизации производства, принципов энерго- и ресурсосбережения при выполнении соответствующих экологических нормативов и требований безопасности жизнедеятельности;
- разрабатывать схему направления переработки сырья и проводить расчеты проектируемого ассортимента;
- составлять обзор научно-технической литературы и представлять результаты своей работы в виде расчетно-пояснительной записки и

необходимого графического материала с соблюдением действующих стандартов на оформление научно-технической документации.

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

2.3 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе

Реализация содержания ООП осуществляется через организацию учебного процесса.

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

Основным документом, регламентирующим учебный процесс, является расписание аудиторных занятий, которое формируется Научно-исследовательским институтом аналитического мониторинга и моделирования (НИИ АММ) университета на каждый семестр, в соответствии с учебными планами и сведениями для составления расписаний, с учетом заявок кафедр, ведущих занятия в данном семестре, при условии строгого выполнения требований рабочего учебного плана по специальности 260401 - «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

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 260401 - «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» предусмотрено выполнение курсовых проектов и работ. Необходимая учебная, учебно-методическая, нормативно-техническая литература и документация, а также соответствующее программное обеспечение имеются соответственно в библиотеке, в читальных залах, на кафедрах и в компьютерных классах. Защита курсовых проектов и работ проводится на заседаниях комиссий, в состав которых входят преподаватели кафедры, ведущие занятия по профильным дисциплинам.

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

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

Факультативные занятия планируются, начиная с 5-ого семестра, и предназначены для расширения мировоззрения и обеспечения

соответствия качества знаний выпускника квалификационным требованиям государственного стандарта.

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

Неотъемлемой и существенной частью ООП по специальности 260401 - «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 видов практик (таблица 3, Приложение):

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

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

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

В целях совершенствования организации производственных практик решаются вопросы по укрупнению баз с последующей организацией учебного процесса и формирования научно-образовательно-производственных комплексов, проводятся мероприятия по заключению долгосрочных договоров на проведение практик.

Производственные практики организованы в условиях промышленных предприятий, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ООО «Красноярский майонезный завод», ОАО «Хладко»). Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (ауд. 206, 111, 202), оснащенные современным лабораторным оборудованием, необходимыми химическими реактивами и контрольно-измерительными приборами.

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, смотрят-конкурсы лучших отчетов.

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

2.4 Качество подготовки обучающихся

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

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

Международные сертификаты на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2008: **EVROCERT** № 1374/02 от 24.11.2011 г.; **IQNET** № AT-07509/0 от 25.11.2011 г.; **Qqualityaustria** № 07509/0 от 25.11.2011 г.

В КрасГАУ введена система стандартов, которая включает три составляющие. Первая составляющая – текущая аттестация студентов, вторая – промежуточная аттестация, третья – итоговая государственная аттестация выпускников.

Текущая и промежуточная аттестация в КрасГАУ осуществляется с применением модульно-рейтинговой системы подготовки студентов. Целью рейтинговой системы обучения является комплексная оценка знаний и умений студентов в процессе освоения ими программ высшего образования, повышение его качества. Для проведения занятий по рейтинговой технологии преподаватели создают банк контрольно-обучающих заданий (тестовые задания, проблемно - ситуационные задачи и т. д.) по всем темам учебной дисциплины различного уровня сложности, разрабатывают рейтинг-план учебной дисциплины, включающий систему поощрительных баллов; а также внедряют новые методы обучения, которые позволяют стимулировать познавательную деятельность студентов.

Использование в вузе рейтинговой системы позволяет и студентам, и преподавателям добиваться поставленных целей:

1. Стимулирование учебной активности студентов.

2. Максимальная активизация творческой работы преподавателей и студентов.
3. Совершенствование и развитие у студентов навыков самостоятельной работы.
4. Более полная реализация индивидуальных способностей студентов.
5. Повышение объективности оценки знаний и умений студентов.

Достижение этих целей ведет к повышению уровня организации учебного процесса в университете и, в конечном итоге, повышению качества обучения.

Оценивание качества образовательного процесса опирается на анализ успеваемости студентов. Обработка и анализ результатов промежуточной аттестации проводится в дирекциях и обсуждается на совещаниях дирекции института, заместителей директоров по учебной работе и ректорате. Формулируются предложения по совершенствованию качества образования и принятие решений о преобразованиях.

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

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

В целях поддержания профессионального уровня персонала предприятий-партнеров кафедры ТЖЭМ и ПКП регулярно участвует в мероприятиях университета по переподготовке и семинарах через ИПК, научное консультирование, выполнение совместных НИР. В рамках содействия распространению принципов всеобщего управления качеством вне образовательного учреждения и организации совместной с другими организациями деятельности по улучшению качества подготовки выпускников зав. кафедрой, д.т.н., проф. Величко Н. А. почетный работник ВПО является лауреатом конкурса «Российский лидер качества» 2013-2014 г. Также является председателем региональной общественной организации «Общество биотехнологов России им. Ю. А. Овчинникова».

Система качества подготовки выпускников университета в целом и в рамках ООП по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» включает оценку уровня требований при приеме студентов, эффективность системы контроля текущих аттестаций, оценку качества подготовки выпускников.

2.4.1 Уровень требований при приеме

Прием студентов осуществляется в строгом соответствии с Порядком приема в государственные образовательные учреждения высшего профессионального образования (высшие учебные заведения) Российской Федерации, утверждаемым ежегодно приказом Министра образования Российской Федерации и Правилами приема в университет. 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 по специальности осуществляется по очной форме обучения по следующим направлениям:

- на бюджетной основе, в том числе: по целевой контрактной подготовке, на общих основаниях;
- 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 260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитывались результаты ЕГЭ.

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

С 2011 года прием студентов на специальность 260401 не ведется.

2.4.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Контроль качества освоения основных образовательных программ регламентируется в университете соответствующими Положениями, разработанными в университете 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 260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Рейтинговой системой оценки студентов на кафедре ТЖЭМ И ПКП 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.

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

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260401, по всем дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ГОС.

По части дисциплин циклов ГСЭ, ЕН, ОПД специальности 260401 имеются разработанные и утвержденные научно-методическим советом КрасГАУ аттестационно-педагогические измерительные материалы (АПИМ).

В Интернет-экзаменах КрасГАУ участвует с 2008 г. Качественным показателем выполнения требований ГОС ВПО принят процент студентов,

освоивших все дидактические единицы (ДЕ) дисциплины. Критериальное значение показателя выполнения требований ГОС ВПО по качеству знаний должно быть не менее 60 %.

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

В цикле ГСЭ оценивались знания по дисциплине Социология, ЕН – по дисциплине Информатика, ОПД – по дисциплине Механика (Сопротивление материалов).

Результаты оценки контроля знаний студентов по циклам специальности 260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов показали достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- ГСЭ – 100 %;
- ЕН – 94 %;
- ОПД – 90 %.

Анализ степени освоения дисциплин профессионального и специального циклов дисциплин проводился по результатам оценки остаточных знаний, таблицы 5, 6.

2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе результатов итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», защиты выпускных квалификационных работ.

Определяющими при оценке качества подготовки являются результаты итоговой аттестации выпускников.

Государственный экзамен по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» проводится по разработанным на кафедре комплексным экзаменационным билетам, содержащим три вопроса по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации.

Председатель ГЭК (ГЭК) утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК (ГЭК) по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

Формирование состава ГЭК (ГАК) обеспечивалось высокопрофессиональными кадрами: специалистами, квалификация которых соответствует выпускаемой специальности; профессорско-преподавательским составом кафедры «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», а также смежных кафедр университета.

Возглавляла работу ГЭК (ГАК) по специальности 260401 в период с 2009 по 2010 гг. (председатель комиссии) – д.э.н., профессор кафедры «Технологии питания», проректор по качеству образования и методической работе ФГОУ ВПО «Красноярский государственный торгово-экономический институт» Яброва Ольга Александровна.

В 2011/2012 уч. году – председателем ГЭК (ГАК) являлась – к.т.н., доцент кафедры «Организации и управления предприятиями общественного питания» ФГАОУ ВПО СФУ «Торгово-экономический институт» Балябина Татьяна Анатольевна.

В 2014 уч. году – работу ГЭК (ГАК) возглавила к.т.н., доцент кафедры «Технологии и организация общественного питания», заместитель директора торгово-экономического института ФГАОУ ВПО Сибирского федерального университета Губаненко Галина Александровна.

Также в 2014 году в состав членов ГЭК был привлечен специалист из числа руководителей и работников производства, имеющий большой опыт практической работы в отрасли - Воронкина Н. И., начальник отдела стандартизации и сопровождения научно-технических разработок ФБУ «Красноярский ЦСМ».

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

Пожелания и критические 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.

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

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

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

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

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

- д.х.н., профессор кафедры «Химическая технология древесины и биотехнологии» ФГБОУ ВПО «СибГТУ» Рубчевская Людмила Петровна;

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

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

- д.с/х.н., профессор заведующий кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств» Невзоров Виктор Николаевич;

- д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» - Типсина Нэлля Николаевна;

- д.б.н., профессор кафедры «Технологии консервирования и оборудования пищевых производств» Машанов А. И. и т.д.

Результаты работы ГЭК (ГАК) по специальности 260401. представлены в таблице 7 Приложения.

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

Лучшие выпускники – база для формирования контингента магистров и аспирантов. Так, например, Павленко Е. А. продолжает обучение в аспирантуре университета.

**Востребованность выпускников специальности
260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических
продуктов по годам**

Годы	Направлени е подготовки, специальнос ть	Количест во выпускни ков, обучав- шихся на бюджетно й основе	Трудоустроено, чел.				Продол жили обучен ие на след. уровне
			в с.-х. организац ии разных форм собственн ости	в другие организа -ции АПК	в организа ции социальн ой сферы и образоват ельные учрежден ия	в организа ции, не относящ иеся к сфере с.хозяйст ва	
2010	260401	10	9	1			
2011	260401	14	7	6			1
2012	260401	9	4	3	1	1	
2013	Не было выпуска						
2014	260401	20	8	7	0	3	2

По данным о трудоустройстве выпускников за 2010-2014 гг. в среднем свыше 85 % работают по специальности.

Высокая доля выпускников кафедры осуществляет трудовую деятельность по полученной специальности. Также необходимо заметить, что в последние годы процент трудоустроившихся по специальности выпускников увеличился. 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.

Сведения для расчета остепененности по основной образовательной программе

Индекс	Наименование дисциплин, в соответствии с учебным планом	Нагрузка в часах		
		Общая нагрузка	Выполненная кандидатами наук	Выполненная докторами наук
ГСЭ	ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин			
<i>ГСЭ.Ф.00</i>	<i>ГСЭ.Ф.00 Федеральный компонент</i>			
ГСЭ. Ф.02	Физкультура	404	404	
ГСЭ. Ф.01	Иностранный язык	178	-	
ГСЭ. Ф.03	Отечественная история	54	54	
ГСЭ. Ф.04	Культурология	51	51	
ГСЭ. Ф.06	Правоведение	36	-	
ГСЭ.Ф.10	Философия	54	-	
ГСЭ. Ф.11	Экономика (Эконом.теория)	48	48	
<i>ГСЭ.Р.00</i>	<i>Национально-региональный компонент</i>			
ГСЭ.Р.01	Психология и педагогика	34	-	
ГСЭ.Р.02	Русский язык и культура речи	36	-	
ГСЭ.Р.03	Социология	51	51	
ГСЭ.Р.04	Политология	18	18	
<i>ГСЭ.В.00</i>	<i>Дисциплины по выбору студента</i>			
ГСЭ.В.01	Введение в специальность	36	-	
ГСЭ.В.02	История развития пищевой и перерабатывающей промышл. края	36	36	
ГСЭ.В.03	История Сибири	36	36	
ГСЭ.В.04	История Сибирского предпринимательства	36	36	
ГСЭ.В.05	Культура поведения личности	36	-	

ГСЭ.В.06	Этика производственных отношений	36	-	
ГСЭ.В.07	Проблемы денег и денежных обращений в современной России	32	32	
ГСЭ.В.08	Социальная защита человека в рыночных условиях	32	32	
ГСЭ.В.09	Инновационный менеджмент	32	32	
ИТОГО	ПО ЦИКЛУ ГСЭ	1104	830 (75%)	0
ЕН	<i>ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</i>			
ЕН.Ф.00	<i>Федеральный компонент</i>			
ЕН.Ф.01	Математика	270	270	
ЕН.Ф.02	Информатика	108	-	
ЕН.Ф.03	Физика	180	180	
ЕН.Ф.05	Экология	54	54	
ЕН.Ф.04	Химия	513		108
ЕН.Ф.04.01	Неорганическая химия	108		108
ЕН.Ф.04.02	Органическая химия	105	-	
ЕН.Ф.04.03	Аналитическая химия и физико-хим. методы анализа	105	105	
ЕН.Ф.04.04	Физическая и коллоидная химия	105	105	
ЕН.Ф.04.05	Биохимия	90	90	
ЕН.Р.00	<i>Национально-региональный компонент</i>			
ЕН.Р.01	Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	54	54	
ЕН.В.00	<i>Дисциплины по выбору студента</i>			
ЕН.В.01	Неорганические вещества в пищевой промышленности	48	48	
ЕН.В.02	Сертификация системы качества	48	48	
ИТОГО	ПО ЦИКЛУ	1227	954 (78%)	216 (17%)
ОПД	<i>ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин</i>			
ОПД.Ф.00	<i>Федеральный компонент</i>			
ОПД.Ф.01	Начерт. геометрия Инженерная графика	90	-	-

ОПД.Ф.02	Механика	104	54	
ОПД.Ф.02.01	Теоретическая механика	36	-	-
ОПД.Ф.02.02	Сопротивление материалов	34	-	-
ОПД.Ф.02.03	Детали машин и основы конструирования	34	-	-
ОПД.Ф.03	Электротехника и электроника	54	54	
ОПД.Ф.04	Безопасность жизнедеятельности	126		
ОПД.Ф.04.01	Безопасность жизнедеятельности	90	90	
ОПД.Ф.04.02	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	36	36	
ОПД.Ф.05	Метрология, стандартизация и сертификация	36	36	
ОПД.Ф.06	Теплотехника	72	72	
ОПД.Ф.07	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	65	65	
ОПД.Ф.08	Процессы и аппараты пищевых производств	102	-	-
ОПД.Ф.09	Микробиология	64		64
ОПД.Ф.10	Химия пищи	84		
ОПД.Ф.10.01	Пищевая химия	48	48	
ОПД.Ф.10.02	Пищевые и биологически активные добавки	36	36	
ОПД.Ф.11	Введение в технологии продуктов питания	64	-	
ОПД.Ф.12	Экономика и управление производством	95	-	
ОПД.Ф.12.01	Экономика и организация производства	43	-	

ОПД.Ф.12.03	Менеджмент и маркетинг	52	-	
ОПД.Р.00	Национально-региональный компонент	64		
ОПД.Р.01	Объемно-планировочные решения	32	32	
ОПД.Р.02	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	32	32	
ОПД.В.00	Дисциплины по выбору студента	54		
ОПД.В.01	Основы применения холода при производстве продуктов питания	54	54	
ОПД.В.02	Основы производства косметических изделий	54	54	
ИТОГО	ПО ЦИКЛУ	1074	609 (57%)	64 (6%)
СД.00	Специальные дисциплины	773		
СД.Ф.00	Федеральный компонент	248		
СД.01	Химия природных органических соединений	48		
СД.02	Общая технология отрасли	98		
СД.03	Проектирование предприятий отрасли	51	51	
СД.04	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	51	-	
ИТОГО	ПО ЦИКЛУ	773	51 (6,6 %)	0
ДС 00	Дисциплины по решению Совета ИАПП	525		
ДС 01	Технология переработки жиров	150	150	
ДС 02	Современные технологии жиров и биоорганического	68	68	

	синтеза			
ДС 03	Общая технология производства растительных масел	85	85	
ДС 04	Основы технологии эфирных масел и косметических изделий	65	-	
ДС 05	Технологическое оборудование отрасли	80	80	
ДС 06	НИР по специальности	77	77	
ИТОГО	ПО ЦИКЛУ	525	460 (59,5 %)	0

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 званиями	Докторов наук		
ГСЭ	17	10	0	58	0
ЕН	12	10	1	83	10
ОПД	18	13	1	72	7,7
СД	2	1	0	50	0
ДС	3	2	0	66	0
ГИА	8	4	2	50	50
В целом по образовательной программе:	60	40	4	67	10

По выпускающей кафедре технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов кадровый состав представлен в таблице 9 Приложения. Проанализировав кадровый состав, следует отметить:

На кафедре технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов в период с 2012 по 2014 гг. к учебному процессу

по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» привлекались в качестве внутренних совместителей:

Ф.И.О.	Должность, звание, место работы	Кол-во часов (ставки)
Ступко Т. В.	д.т.н., профессор	0,5 профессора
Демина О. В.	к.т.н., доцент	0,25 доцента
Янова М. А.	к.с./х.н., доцент	0,25 доцента
Ченцова Л. И.	к.х.н., доцент	0,25 доцента

Доля преподавателей, защитивших за последние 5 лет кандидатские диссертации – 12,5 %.

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

2010 – 25 %, 2011 – 25 %, 2012 – 20 %, 2013 – 50 %, 2014 – 25 %.

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

Базовое образование имеют 88 % преподавателей. Преподаватели ведущие цикл специальных дисциплин имеют базовое образование.

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

2.5 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

2.5.1. Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Специальность 260401 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 63 % не старше 5 лет. ГСЭ – 92,09; ЕН – 89,65; ОПД – 92,73; СД – 78,13; факультативные дисциплины – 60; (с учетом ее устареваемости для естественнонаучных, математических и общепрофессиональных дисциплин – 10 лет, обще-гуманитарных, социально-экономических и специальных дисциплин – 5 лет).

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

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

Все блоки дисциплин в достаточной степени оснащены программно-информационным обеспечением. Свободный доступ в Интернет открывает неограниченные возможности поиска и использования практически любой литературы. Студенты и сотрудники кафедры имеют доступ к справочно-информационным фондам, электронному каталогу, электронной библиотеке внутривузовских изданий, электронным ресурсам научной библиотеки университета, имеют возможность пользоваться услугами электронно-библиографической системы «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.

Также у обучающихся имеется доступ к следующим электронным библиотечным системам:

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование	Срок
1	Межотраслевая электронная библиотека РУКОНТ (2 пакета)	http://www.rucont.ru/	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» договор № 6/2222-2014 от 13.02.2014	До 18.03.2015
2	ЭБС «Издательство Лань» (8 пакетов)	http://e.lanbook.com/	ООО «Издательство Лань» Договор №48/44-14 от 18.03.2014 Договор №38/44/14 от 12.03.2014	До 29.12.2014 (Ветеринария, Лесное хоз-во, Технология пищевых произ-в) До 19.03.2015 (Экономика и менеджмент, Социально-гуманитарные, Юридические, Инженерные)
3	Информационно – аналитическая система «Статистика»	www.ias-stat.ru	Автономная некоммерческая организация «Информационно	До 24.04.2015

			-издательский центр «Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	
4.	Polpred.com	http://polpred.com/	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/2713 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	http://www.cnshb.ru/	Государственное научное учреждение Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии (ЦНСХБ) договор №15-УТ/2014 от 15.04.2014	До 15.04.2015
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://eLIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	http://www.eduvideo.ru/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015

8.	ЭБС «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru/	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru»	http://ibooks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заключается

2.5.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

Коллектив кафедры технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов - активный издатель собственных научно-методических разработок, которые охватывают все виды учебного процесса, включая теоретические занятия, лабораторные и практические работы, курсовое и дипломное проектирование, производственную практику. 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.

За отчетный период сотрудниками кафедры опубликованы: монографий – 4 шт.; учебников и учебных пособий, преимущественно имеющих гриф Министерства образования и науки РФ или профильного УМО – 1 шт.; методических указаний – 14 шт.

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

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

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

Для методического обеспечения производственных практик разработаны программы практик, включающие в себя все три вида (учебную, производственную и преддипломную).

2.5.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

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

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

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

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

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

- структура подготовки специалистов соответствует лицензии ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

- организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. Расписание занятий соответствует рабочему учебному плану (по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации). Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 час.

- 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.

- для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260401, 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 по специальности и защиты выпускных квалификационных работ. Темы выпускных квалификационных работ полностью соответствуют профилю подготовки инженера по основной образовательной программе 260401 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

- по кафедре технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 56 лет с остепененностью – более 60 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

Комиссия рекомендует:

-выполнять ВКР научного характера;

- активно сотрудничать с предприятиями отрасли, кадровыми

агентствами, службой занятости в целях трудоустройства выпускников: проводить регулярный мониторинг занятости выпускников, вести базу данных по заявкам предприятий на специалистов.

- 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.

- 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.

В 2010 году на кафедре «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» велась научно-исследовательская работа по теме «Разработка системного подхода комплексного использования растительных ресурсов Сибири для получения продуктов пищевого и парфюмерно-косметического назначения» (тема 10.02.01 «Разработать теоретические основы реализации современных физико-химических методов в высокоэффективных технологиях глубоко переработки с/х сырья». Руководитель: д.х.н., проф. Рубчевская Л.П.. Исполнители: ст. преп. Панковская Л.К., к.х.н. Оффан К.Б., Смольникова Я.В., студенты.

По результатам НИР в сборниках опубликованы – 4 методических указания, 2 статьи в реферируемых журналах, 10 – в сборниках, 6 выступлений во Всероссийских, региональных, вузовских конференциях.

Под руководством д.т.н., проф. Величко Н. А. в 2011 проведено исследование по культивированию *in vitro* лекарственных растений, с целью получения биологически активных веществ. Введена в культуру наперстянка пурпурная (*Digitalis purpurea* L.) определены оптимальные режимы культивирования для накопления биомассы и выделения сердечных гликозидов, построены математические модели процессов экстракции. По результатам проведенных исследований защищена кандидатская диссертация.

В 2012 году научно-исследовательская работа велась в рамках научной школы «Экологически безопасные технологии и технические средства производства продуктов питания с использованием нетрадиционного сырья для лечебно-профилактического, диетического и детского питания» по основным направлениям:

1. ресурсосберегающие технологии и технические средства высокоэффективного производства и переработки сельскохозяйственного сырья при получении экологически безопасных продуктов адекватного питания;

2. использование растительного нетрадиционного сырья и травянистых растений Сибири в производстве хлебобулочных изделий и сахарных кондитерских изделий;

3. разработка и совершенствование теоретических и прикладных вопросов современных физико-химических методов в высокоэффективных технологиях переработки сельскохозяйственного сырья.

В 2013 году научно-исследовательская работа велась направлению:

4. разработка и совершенствование теоретических и прикладных вопросов современных физико-химических методов в высокоэффективных технологиях переработки сельскохозяйственного сырья.

5. создание продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения на базе сырьевых источников Красноярского края.

При проведении НИР были достигнуты следующие результаты:

На кафедре под руководством Величко Н. А. ведутся исследования по использованию нетрадиционного дикорастущего сырья Сибири для получения продуктов функционального питания. По результатам исследований подан патент, защищены 2 магистерские диссертации, опубликовано 5 статей в реферируемых журналах, 5 статей в сборниках конференций.

Перечень научных статей в центральной печати из перечня изданий, рекомендованных ВАК РФ за 5 лет представлен в таблице 17.

Сотрудники и студенты кафедры активно принимают участие в конференциях различного уровня.

Современный студент - полноценный участник выполнения научных исследований на кафедре. Итоги творческого труда ежегодно подводятся на студенческих конференциях «КрасГАУ» при публичном выступлении в аудитории ученых и специалистов, по итогам конференций вручаются почетные грамоты и благодарственные письма.

Участие студентов кафедры ТЖЭМ и ПКП в конференциях, олимпиадах,
конкурсах

№ п/п	Ф.И.О. студента	Название	
		конференции	Тема доклада
Международной конференции			
Всероссийской, межрегиональной, региональной, вузовской, конференциях, олимпиадах			
1	Рукосуева А.В.	Всероссийская студенческая научная конференция «Студенческая наука – взгляд в будущее», Красноярск, КрасГАУ, 2011	Состав БАВ биомассы полыни горькой
2	Ольхов А.С.	IV Международная научно-практическая конференция молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки», КрасГАУ, Красноярск	Эфирные масла вегетативной части пихты сибирской
3	Щербина К. А.	Всероссийская студенческая научная конференция «Студенческая наука – взгляд в будущее», Красноярск, КрасГАУ, 2012	Fastfood: польза или вред?
4	Павленко Е. А., Вологодина Т. Н.		Перспективы использования <i>rubus saxatilis</i> в производстве продуктов питания
5	Павленко Е. А., Вологодина Т. Н., Пуляева О. С.		Оценка показателей качества эфирного пихтового масла различных производителей
6	Глазкова И.С.		Источник эндогенного монооксида азота - l-аргинин, его влияние на кожу и применение в косметике.
7	Давыдова У.Ю	Студенческая наука – взгляд в будущее: мат-лы VIII Всерос. студ. научн. конф. Часть 4./ Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т. – Красноярск, 2013. – с. 179	Определение содержания железа в питьевой воде из различных источников красноярского края
8	Павленко Е. А.	VII Межд. научно-практическая конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития российской науки» Красноярск / 25 марта 2014.	«Разработка и оценка качества мармелада из костяники каменистой»
9	Вологодина Т. Н.		«Оценка качества сока из плодов костяники каменистой (<i>Rubus saxatilis</i> L.).»
10	Т. Н. Вологодина, Е. А. Павленко	межд. научно-практич. студ. конф. «Химия и жизнь» / Новосибирск / 2014.	«Биологически активные вещества костяники каменистой»

11	Алтыноманова О. К.	VII Межд. научно-практическая конф. молодых ученых	«Разработка рецептуры майонеза с добавлением ягодного сырья»
12	И. С. Глазкова	«Инновационные тенденции развития российской науки» / Красноярск / 25 марта 2014.	«Дикорастущее ягодное сырье как функциональная добавка для майонезного соуса»
13	В. Ю. Мишенина	IX Всерос. студ. конф. «Студенческая наука – взгляд в будущее»/ Красноярск / 03 апреля 2014	«Отличие промышленного майонеза от домашнего»

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

В настоящий момент зав. кафедрой доктор наук, профессор Величко Н. А., является членом Диссертационного совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата технических и сельскохозяйственных наук, Д 220.037.03 созданного на базе ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет».

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 3:

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

- активно ведется научно-исследовательская работа в рамках научной школы;
- преподаватели и студенты кафедры принимают участие в конференциях различного уровня.

Комиссия рекомендует:

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

4. Материально-техническая база

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

В учебных корпусах, где реализуется подготовка специалистов по специальности 260401 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.

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

За кафедрой технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических закреплены:

- 2 лаборатории;
- 6 лекционных аудиторий;
- 1 научно-исследовательская лаборатория.

В распоряжении кафедры технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов имеется весь комплекс лабораторного оборудования, необходимый для выполнения научно-исследовательских работ и подготовки специалистов.

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

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

В период с 2010 по 2014 гг. приобретено мультимедийное оборудование, лабораторная посуда и оборудование. В приложении представлена таблица 4.1 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по всем дисциплинам подготовки специалистов.

5 Международная деятельность

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

В июле 2014 года д.т.н., проф. Величко Н. А. принимала очное участие в 5 Харбинской международной выставке научно-технических достижений, Харбин, Китай. Величко Н. А, был представлен стендовый доклад «Технология и оборудование производства эфирного масла из растительного сырья»

Также сотрудники кафедры ТЖЭМ и ПКП ежегодно принимают участие в различных международных научных и научно-практических конференциях.

Участие сотрудников кафедрв международных научных и научно-практических конференциях

№ п/п	Название	Место проведения
1.	Международная науч. практ. конф. молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки»	Красноярск, КрасГАУ
2	X научно-практическая конференция с международным участием «Химия и жизнь»,	Новосибирск, НГАУ
3	Международная заочная науч. практ. конф. «Проблемы современной аграрной науки»	Красноярск, КрасГАУ
4	Международная науч. практ. конф. «Наука, образование, общество: тенденции, перспективы»	Москва
5	Всерос. конф. с междунар. участием «Аграрная наука, образование, производство, актуальные вопросы»	Новосибирск НГАУ
6	Междунар. науч. практ. конф. «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития»	Новосибирск НГАУ

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5:

Исходя из приведенных показателей, следует отметить положительную динамику в развитии международной деятельности

кафедры, возросшую активность ППС и студентов в реализации международных контактов в сфере научно-образовательной деятельности.

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

6 Внеучебная работа

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

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

В 2013 году акцент воспитательной работы был сделан на активные формы организации деятельности по патриотическому, нравственному воспитанию и пропаганде здорового образа жизни через цикл мероприятий клубных объединений студентов – дискуссионного, патриотического, философского, православного; работало волонтерское объединение

студентов; активизирована деятельность Регионального отделения молодежной общественной организации РССМ, которое признано лучшим региональным отделением РССМ-2013 в России. Реализован общекраевой проект «Время жить!» в 9 районах Красноярского края; продолжила работу школа студенческого актива «Я-лидер!», работал студенческий штаб «Универсиада-2019», проведен региональный этап Всероссийской интеллектуальной игры «Начинающий фермер».

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- университетском;
- институтском;
- кафедральном.

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

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

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

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

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

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

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

Основные процессы в сфере личностного самоопределения

студентов 2-х курсов:

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

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

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

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

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

К таким формам работы можно отнести лекции, беседы, научно - методические конференции, круглые столы. Кроме того, большое внимание уделяется взаимодействию с 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-бал», «Лига КВН первокурсников», «Брейн-Ринг», «Поколение 2020», «День открытых дверей», «Студенческая весна», «F.R.E.S.H», оздоровительные программы, «Мисс и мистер переработка», «Татьянин день» и др.);

- поддержка и вовлечение обучающихся в проектную профессиональную деятельность;

- вовлечение студентов в работу спортивных секций;

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

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

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

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

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

7 Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации

По результатам предыдущей аттестации замечаний не выявлено.

Заключение и выводы

В результате проведенного самообследования специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» комиссия отмечает следующее.

За последние 5 лет по кафедре произошли следующие изменения:

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

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

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

4. В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 75 %). По кафедре технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 56 лет с остепененностью – более 70 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

5. Специальность 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» обеспечена учебно-методической литературой, рекомендованной в программах в качестве обязательной по всем блокам дисциплин. Преподаватели ведут систематическую работу по обновлению и расширению учебно-методической базы, внедрению инновационных технологий обучения.

6. Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки инженера по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Формами международного сотрудничества являются: участие в международных конференциях по проблемам науки и образования по

специальности, публикация совместных трудов за рубежом и в России. Кафедра продолжает укреплять международные связи со специалистами стран Европы и Азии.

7. Активно ведется подготовка аспирантов по научной специальности 05.18.01.

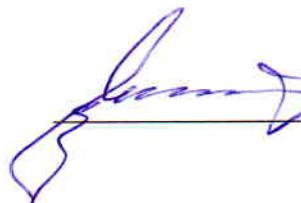
В то же время в подготовке специалистов по специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» есть ряд недостатков и проблем:

- Активизировать работу по организации малых предприятий.
- Увеличить количество НИР, выполняемых 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 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

Председатель комиссии

 Матюшев В. В.

Члены комиссии:

Заведующий кафедрой «Технология,
оборудование бродильных и пищевых
производств»

 Невзоров В.Н.

Заведующий кафедрой «Технологии
консервирования и оборудования пищевых
производств»

 Машанов А. И.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица 1 - Контингент обучающихся

№ п/п	Специальность		Уровни образования: степень и /или квалификация по окончании образования	Контингент за 3 года по очной форме обучения					
	Код	Наименование		Бюджетная			Коммерч.		
				2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260401	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно- косметических продуктов	инженер	50	43	15	0	0	0

Таблица 1 а - Контингент обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по ООП	Специальность	Год обучения				
			2010	2011	2012	2013	2014
1	Очной форме	260401	62	65	50	43	15
2	В том числе на платной основе	260401	1	0	0	0	0
3	Количество выпускников текущего года	260401	10	15	9	0	20
4	Количество студентов, отчисленных за неуспеваемость	260401	3	0	1	4	1

Таблица 2 - Выпуск специалистов

№	Направление, специальность, магистратура, программы дополнительного образования		Выпуск за последние 5 лет									
			Очная									
	Код	Наименование	Бюджетная					Коммерч.				
2010			2011	2012	2013	2014	2010	2011	2012	2013	2014	
1	260401	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	10	15	9	0	20	0	0	0	0	0

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	Кафедра НИЛ ТЖЭМ и ПКП	
2	Производственная	ООО «Красноярский майонезный завод»	Договор №503/22-14, от 01.07.2014
3	Преддипломная	Хладко, ЗАО, Красноярский хладокомбинат	
4			
5			

Таблица 4 - Итоговые данные контроля знаний студентов (цикл общих математических и естественнонаучных 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.	%	%
Экология	5	15	15	100	-	-	10	67	5	33	-	-	100

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	%
Безопасность жизнедеятельности	5	15	15	100	4	27	2	13	9	60	-	-	100
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5	15	13	100	2	15	6	46	5	39	2	13	100
Пищевые и биологически активные добавки	5	15	15	100	0	0	14	93	1	7	-	-	100
Метрология, стандартизация и сертификация	5	15	15	100	0	0	11	73	4	27	-	-	100

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 г											Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.			
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	%	
Общая технология отрасли	4	15	13	86,6	1	8	4	31	8	61	0	0	100	
Основы технологии эфирных масел и косметических изделий	4	15	13	86,6	1	8	6	46	6	46	0	0	100	

Таблица 7 - Результаты итоговых государственных аттестационных испытаний выпускников с 2010 г. по 2014 г.

Специальность (направление)	Год	Число выпускников	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.	%
260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	2010	10	10	100	10	100	-	-	-	-	10	100	9	90	1	10	-	-
	2011	15	15	100	15	100	-	-	-	-	15	100	15	100	-	-	-	-
	2012	9	9	100	9	100					9	100	9	100	-	-	-	-
	2013	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2014	20	20	100	19	95	1	5	-	-	20	100	19	95	1	5		

Таблица 8 - Сведения о педагогических работниках специальность 260401 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель]
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	
					всего	в т. ч. педагогической			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Физкультура	Калинина Л.Н., ст. преподаватель	КГПУ, учитель физкультуры		42	42	42	КрасГАУ, доцент каф. Физкультуры	штатный
2	Иностранный язык	Худолей Н.В., ст. преподаватель	КГПИ, учитель русского языка, литературы и англ языка	-	14	14	8	КрасГАУ, ст. преп. каф. Ин. языков	штатный
3	Отечественная история	Юшкова Р.И., доцент	КГПИ, история	к.и.н., доцент	45	42	10	КрасГАУ, доцент	штатный
4	Культурология	Стебляцова Т.Б., доцент	Кем.ГПУ	к.филос.н, доцент	54	54	7	КрасГАУ, доцент. каф. Философии	штатный
5	Правоведение	Осипова Е.С., ст. преподаватель	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. П.П.Э.Ч	штатный
9	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ассистент. каф. Псих.Пед и Экол. Чел-ка	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	Панковская Л.К., ст. преподаватель	СТИ, инженер химик-технолог	-	18	4	2	Крас ГАУ, каф. ТЖЭМ и ПКП	штатный
	История развития пищевой и перерабатывающей промышленности края	Сентябова М.В., доцент	КГУ, 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		
14	Культура поведения личности	Конникова Л.Ю. доцент	КГУ, психолого-педагогический факультет	Кандидат культурологии	19	19		КрасГАУ каф. СКДиС	штатный
	Этика производственных отношений	Романова Ю.В., ст. преподаватель	СибУП, психолог, преподаватель психологии	-	8	8	8	КрасГАУ, ст. преп. каф. Псих.Пед и Экол. Чел-ка	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

<i>ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Математика	Середа В.А., доцент	КГУ, математик	к.ф.-м.н., доцент	15	12	12	КрасГАУ, доцент каф. Прикл. матем.	штатный
2	Информатика	Болдарук И.И., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик	-	26	26	26	КрасГАУ, ст.преп. каф.матем.модел и информатики	штатный
3	Физика	Сакаш Г.С., доцент	КГПУ, преподаватель физики	к.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	Врублевская И.Н., ассистент	СибГТУ, инженер-химик-технолог	-	51	47	30	КрасГАУ, ассистент 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	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП.	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
11	Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Чихачев В.А., доцент	СТИ, инженер-химик-технолог	к.х.н., доцент	50	50	40	КрасГАУ, доцент каф. Химии	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Неорганические вещества в пищевой промышленности	Демина О.В.	СибГТУ, инженер химик-технолог	к.х.н., доцент	31	11	11	КрасГАУ, доцент каф. Химии	штатный
	Сертификация системы качества	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном, КГАУ магистр-инженер	к.с-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный

ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин

Федеральный компонент

1	Начерт. геометрия Инженерная графика	Колот Е.А., ассистент	КрасИСИ, инженер-строитель	-	24	24	24	КрасГАУ, асс. каф. Трактора и машины	штатный
2	Теоретическая механика	Паневин И.В., ст.преподаватель	Новосибирский ГУ, прикладная математика	-	9	9	9	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. СМиТМ	штатный
3	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 электротехнически й 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. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик		17	7	7	КрасГАУ, ст.пред каф. ТОБиПП	штатный
12	Микробиология	Машанов А.И., профессор	Бурятский СХИ, ветеринария	д.б.н., профессор	45	20	20	Крас ГАУ, зав. каф. ТК и ОПП	штатный

13	Пищевая химия	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный
14	Пищевые и биологически активные добавки	Чаплыгина И.А., доцент	КГПИ, учитель биологии и химии КГАУ магистр-инженер	к.б.н.	10	7	3	Крас ГАУ, доцент. ТХ и ПЗ.	штатный
15	Введение в технологии продуктов питания	Панковская Л.К., ст. преподаватель	КрасГАУ, магистр техники и технологии		18	4	2	КрасГАУ, ст.препод каф.ТЖЭМиПКП.	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	Шалаева Ю.О., ассистент	КрасГАУ, маркетолог	-	1	1	1	КрасГАУ, каф. Маркетинга	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, каф. Гор. кадастра и ПНС	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. ТХ и ПЗ	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
	Основы производства косметических изделий	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный
<i>СД Цикл специальных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Химия природных органических соединений	Панковская Л.К., ст. препод.	СТИ, химик-технолог, КГАУ магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМ и ПКП, ст. препод.	Штатный

2	Общая технология отрасли	Панковская Л.К., ст. препод.	СТИ, химик-технолог, КГАУ магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМ и ПКП, ст. препод.	Штатный
3	Проектирование предприятий отрасли	Ченцова Л.И., доцент	СТИ, химик-технолог	к.т.н., доцент	52	52	2	КрасГАУ, доцент каф. ТОБ и ПП	Вн. совмест.
4	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Панковская Л.К., ст. препод.	СТИ, химик-технолог КГАУ магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМ и ПКП, ст. препод.	Штатный
Дисциплины по решению Совета ИАППП									
5	Технология переработки жиров	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный
6	Современные технологии жиров и биоорганического синтеза	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный
7	Общая технология производства растительных масел	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный
8	Основы технологии эфирных масел и косметических изделий	Панковская Л.К., ст. препод.	СТИ, инженер-химик, КГАУ магистр-инженер	-	18	4	2	КрасГАУ каф.ТЖ ЭМ и ПКП, ст. препод.	Штатный
9	Технологическое оборудование отрасли	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	31	9	9	КрасГАУ. доцент. каф. ТОБ и ПП	штатный
10	НИР по специальности	Смольникова Я.В., доцент	СТИ, инженер-биотехнолог, КГАУ магистр-инженер	к.т.н.	9	6	3	КрасГАУ, доцент каф.ТЖЭМиПКП.	штатный

Таблица 9 - Кадровый состав выпускающей кафедры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил	Специальность по диплому*	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно-педагогической работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель)
						всего	в т.ч. педагогический		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Величко Н. А.	Профессор	СибГТУ	инженер-химик-технолог	д.т.н., профессор	38	27	КрасГАУ	Штатный, 1,5 ст.
2	Смольникова Я. .В.	Доцент	СибГТУ, КрасГАУ	Инженер -биотехнолог, магистр- инженер по направлению - Продукты питания из растительного сырья	к.т.н.	9	6	КрасГАУ	Штатный, 1,5 ст.
3	Дежина Г. С.	Доцент	СибГТУ	инженер-химик-технолог	к.х.н.	15	8	КрасГАУ	Штатный, 1,5 ст.
4	Панковская Л. К.	Старший преподаватель	СибГТУ, КрасГАУ	инженер химик-технолог, магистр- инженер по направлению - Продукты питания из растительного сырья	-	18	4	КрасГАУ	Штатный 1,5 ст.
5	Ступко Т. В.	Профессор	Красноярский педагогический институт	учитель химии и биологии	д.т.н.	31	11	КрасГАУ	Внутренний совместитель, 0,5 ст.
6	Демина О. В.	Доцент	Сибирский Технологический институт	инженер-химик-технолог	к.т.н.	31	11	КрасГАУ	Внутренний совместитель, 0,25 ст.
7	Янова М. А.	Доцент	КрасГАУ	Агроном, магистр- инженер по направлению - Продукты питания из растительного сырья	к.с./х.н., доцент	18	17	КрасГАУ	Внутренний совместитель, 0,25 ст.
8	Ченцова Л. И.	Доцент	Сибирский Технологический Институт	Инженер-химик-технолог	К.т.н., доцент	46	43	КрасГАУ	Внутренний совместитель, 0,25 ст.

Таблица 10 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой
 Специальность 260401 Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Наименование дисциплины учебного плана	Перечень основной учебной и учебно-методической литературы			Число экземпляров в библиотеке на одного приведенного контингента
	автор	название, издательство	год издания	
Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин				
Физическая культура	Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие. – М.: АО Аспект Пресс, 2003			0,6
	Полиенко И. Н. Основы лыжной подготовки в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов всех специальностей нефизкультурных вузов - Красноярск : КрасГАУ, 2011			
	Калинина Л. Н. Физическая культура студентов специальной медицинской группы в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов нефизкультурных направлений и специальностей.- Красноярск : КрасГАУ, 2011			
	Дубровский В.И. Гигиена физического воспитания и спорта. – М.: Владос, 2003			
	Жилкин А.И. Легкая атлетика. – М.: Академия, 2003			
	Калинина Л.Н. Физическая культура студента: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2003, 2004			
	Холодов Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта: Учебное пособие. – М.: Академия, 2002, 2003			
	Физическая культура студента: Учебник / Под ред. В.И. Ильинича. – М.: Гардарики, 2003			
Иностранный язык	Трибис Л.Э. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск, 2007			0,8
	Матвеева О.В. Английский язык. – Красноярск: КрасГАУ, 2005			
	Сугоняко Т.А. Английский язык: Учебное пособие, – Красноярск: КрасГАУ, 2004			
	Капсаргина С.А. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2004			
	Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов: Более 10000 терминов. / Анюшкин Е.С., Долниковский В.И., Курчаева В.К., 2007			
	Шишкина Т.А. и др. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2006			
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: книга для чтения. – Красноярск: КрасГАУ, 2006			
	Айснер Л.Ю. Немецкий язык: Учебное пособие. – Красноярск: КрасГАУ, 2005			

Отечественная история	Георгиева Н. Г. История России [Текст] : словарь-справочник : [более 2000 статей по истории России с древнейших времен до наших дней] - Москва : Проспект, 2011.	0,8
	Гонина Н. В. Отечественная история [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Бычков С. П. Отечественная история : курс лекций - Москва : ФОРУМ, 2011.	
	Ушаков А. В. Отечественная история XX - начало XXI веков [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2011.	
	Дворниченко А. Ю. Российская история с древнейших времен до падения самодержавия : учебное пособие. - М. : Весь Мир, 2010.	
	Перехов Я. А. История России: IX - XXI века. От Рюрика до Путина [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным специальностям - М. : Март ; Ростов н/Д : Март, 2007.	
	Мунчаев Ш. М. История России [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Норма, 2009.	
	Семеникова Л.И. Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник. – М.: КДУ, 2005	
	История России: Учебник / Под ред. М.Н. Зуева. – М.: Высшая школа, 2002, 2003	
	Мунчаев Ш.М. История России: Учебник для вузов - 4-е изд., перераб. и доп. / Мунчаев Ш.М., Устинов В.М., 2008	
Культурология	Большаков В. П. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2011.	0,7
	Викторов В. В. Культурология [Текст] : учебник по дисциплине "Культурология" блока ГСЭ Государственного образовательного стандарта- М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2010.	
	Кравченко А. И. Культурология [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.	
	Абсалямов М. Б. Культурология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Кармин, А. С. Культурология: учебник для студентов вузов - СПб. : Лань : Планета музыки, 2009.	
	Дианова В. М. Культурология [Текст] : учебник - М. : Юрайт : Высшее образование, 2009.	
	Никитич Л. А. Культурология [Текст] : теория, философия, история культуры : учебник - М. : ЮНИТИ, 2009.	
	Айсина Ф. О. Культурология [Текст] : история мировой культуры : учебник для студентов вузов - М. : ЮНИТИ, 2008.	
	Культурология. История мировой культуры. Хрестоматия. 2-е изд., стереотип. Учеб. пособие. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1269 / Под ред. А.Н. Марковой, 2008	
	Золкин А.Л., Культурология. 2-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1289 / Золкин А.Л., 2009	

	Культурология. История мировой культуры. 2-е изд., стереотип. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 1277 / Под ред. Н.О. Воскресенской, 2008	
	Никитич Л.А., Культурология. Теория, философия, история культуры. Учебник. Гриф МО РФ. (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 26 / Никитич Л.А., 2009	
	Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008	
Культурология	Багдасарьян Н.Г., Культурология: Учебник для вузов. (Основы наук) / Багдасарьян Н.Г., 2008	
	Солонин Ю.Н., Культурология: Учебник для вузов. / Солонин Ю.Н., Каган М.С., ред., 2009	
	Кармин, А. Культурология / А.Кармин, Е.Новикова, 2008	
Правоведение	Алексеев В. А. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / [и др.]. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2010.	0,8
	И. П. Окулич Правоведение [Текст] : учебное пособие - Челябинск : РЕКПОЛ, 2007	
	Правоведение: Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой. – М.: Высшая школа, 2003	
	Правоведение: Учебник / Под ред. Б.И. Пугинского. – М.: Зерцало, 2003	
	Сорокина Ю.В., Введение в философию права: Курс лекций - ("Курс лекций для студентов юридических вузов и факультетов") / Сорокина Ю.В., 2008	
Философия	Миронов В. В. Философия [Текст] : учебник. - М. : Проспект, 2011.	0,6
	Лаврикова И. Н. Философия [Текст] : учимся размышлять: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] /. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Лавриненко В. Н. Философия [Текст] : [учебник для студентов вузов]. - М. : ЮНИТИ, 2010	
	Алексеев П. В. Философия [Текст] : учебник. - Москва : Проспект, 2010	
	Самченко В. Н. Философия [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Введение в философию / Под ред. И.Т. Фролова. – М.: Республика 2003	
	Лавриненко В.И., Философия. 4-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Золотой фонд российских учебников") Авт. Дог. № 1196 / Под редакцией В.И. Лавриненко, В.П. Ратн, 2008	
	Лавриненко В.И., Философия. В вопросах и ответах. Уч пос Гриф УМЦ "Проф уч-к" (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 231 / П/р. В.И. Лавриненко, 2003	
Экономика (Экономическая теория)	Басовский Л. Е. Экономическая теория [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по неэкономическим специальностям / Е. Н. Басовская. - М. : ИНФРА-М, 2011	0,7
	Носова С. С. Экономическая теория [Текст] : учебник для студентов вузов, - М. : КноРус, 2010.	
	Жибинова К. В. Экономическая теория [Комплект] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	

	Океанова З. К. Экономическая теория [Текст] : учебник- М. : Дашков и К°, 2010.	
	Анисимов А. А. Макроэкономика. Теория, практика, безопасность [Электронный ресурс] - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Агапова Т. А. Макроэкономика [Текст] : учебник - М. : Дело и сервис, 2007	
	Гребнев Л.С. Экономика. Курс основ: Учебник. – М.: Вита-Пресс, 2000	
	Экономика и управление на предприятиях АПК : Учебно-методическое пособие / Под ред. А.Е. Бережного. – Красноярск: КрасГАУ, 2003	
	Агапова Т.А. Макроэкономика: учебник, 3-изд., - М.: изд-во Дело и сервис, 2000	
Психология и педагогика	Терешонок Т. В. Психология и педагогика [Комплект] : учебник : в 2 частях - Красноярск : КрасГАУ, 2010	0,6
	Крысько В. Г. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие - СПб. : Питер, 2009	
	Плащинская Н. С. Психология и педагогика [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Столяренко А. М. Психология и педагогика : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] - М. : ЮНИТИ, 2008.	
	Гуревич П. С. Психология и педагогика [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений /. - М. : Юнити-Дана, 2007	
	А. А. Реан Психология и педагогика [Text] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений - СПб. : Питер, 2007.	
	Крысько В. Г. Психология и педагогика [Text] : учебное пособие - М. : Омега-Л, 2007.	
	Реан А.А. Психология и педагогика. – СПб: Лань, 2007	
	Сластенин В.А. Психология и педагогика. – М.: Академия, 2006	
	Столяренко А.М., Психология и педагогика. 2-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 959 / Столяренко А.М., 2008	
	В.Г. Крысько, Психология и педагогика. Завтра экзамен / В.Г. Крысько, 2009	
Русский язык и культура речи	Антонова Е. С. Русский язык и культура речи : учебник. - М. : Академия, 2012.	0,5
	Белых И. Н. Русский язык и культура речи [Текст] : методические - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Коренькова Е. В. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник - Москва : Проспект, 2010.	
	Мандель Б. Р. Русский язык и культура речи [Текст] : история, теория, практика : учебное пособие /. - М. : Вузовский учебник, 2009.	
	Введенская Л. А. Русский язык и культура речи [Текст] : учебное пособие для вузов - Ростов н/Д :	

	Феникс, 2009.	
	Максимова В. И. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник для технических вузов - М. : Юрайт-Издат, 2009.	
	Русский язык и культура речи: Учебник / Под ред. В.И. Максимова. – М.: Гардарики, 2004	
	Максимов В.И., Русский язык и культура речи Учебник для технических вузов / Максимов В.И., Голубева А.В., 2009	
	Штрекер Н.Ю., Русский язык и культура речи. Учебное пособие. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 338 / Штрекер Н.Ю., 2007	
	Мандель Б.Р., Русский язык и культура речи: история, теория, практика: Учеб. пособие/ Мандель Б.Р., 2009	
	Введенская Л.А., Русский язык и культура речи:учеб.пос.для вуз. / Введенская Л.А., 2007	
Социология	Шарыпова В. А. Социология [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки - Красноярск : [КрасГАУ], 2010.	0,9
	Кымысова О. П. Социология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Лавриненко В. Н. Социология [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений- М. : ЮНИТИ, 2009.	
	Шарыпова В. А. Социология [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : [КрасГАУ], 2007.	
	Тощенко Ж. Т. Социология [Текст] : учебник для студентов вузов - М. : Юнити-Дана, 2007. -	
	Волков Ю. Г. Социология [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] - М. : Гардарики, 2006.	
	Григорьев С. И. Социология. Основы модернизации социального значения [Текст] : учебник- М. : Гардарики, 2006.	
	Волков Ю. Г. Социология [Текст] : курс лекций : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений]. - Ростов н/Д : Феникс, 2006.	
	Волков Ю.Г. и др. Социология. – М.: Гардарики, 2006	
	Кравченко А.И. Социология: Учебник. – М.: Проспект, 2004	
Лавриненко В.Н., Социология. Учебник для вузов.Изд.3 / Лавриненко В.Н., 2009		
Политология	Реут Г. А. Политология : учебное пособие для подготовки бакалавров- Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,5
	Козырев Г. И. Политология : учебное пособие для студентов вузов /. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. -	
	Мельвиль А. Ю. Политология [Электронный ресурс] : электронный учебник - Москва : КноРус,	

	2010.	
	Гаджиев К. С. Политология [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Высшее образование, 2009.	
	Мухаев Р. Т. Политология [Текст] : учебник /. - Москва : Проспект, 2009	
	Ачкасов В. А. Политология [Текст] : учебник / [и др.] ; под ред. В. А. Ачкасова, В. А. Гуторова. - М. : Высшее образование, 2009.	
	Мухаев Р. Т. Политология : [учебник для студентов высших учебных заведений]. - М. : Юнити-Дана, 2009	
	Ирхин Ю. В. Политология [Текст] : учебник - М. : Экзамен, 2006	
	Мухаев Р.Т., Политология. 3-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ Авт. Дог. № 829 / Мухаев Р.Т., 2009	
Введение в специальность	Донченко Л.В., Надыкта В.Д.История основных пищевых продуктов – М.: ДеЛи принт Гриф, 2002	0,5
	Зайчик Ц.Р.Введение в специальность . – М.: Колос, 2006	
	Донченко Л.В.Продукты питания в отечественной и зарубежной истории – М.: Колос, 2006	
История развития пищевой и перерабатывающей промышленности	Хуршудян С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов М. : ДеЛи принт, 2009.	0,5
	Донченко Л.В. и др. История основных пищевых продуктов. М. ДеЛи принт Гриф,2002	
История Сибири	Олех Л. Г. История Сибири [Текст] : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс ; Новосибирск : Сибирское соглашение, 2005.	0,5
	Быконя, Г.В. Красноярск: Этапы исторического пути/, Красноярск:Буква, 2003	
	Бизнес-портрет региона. Красноярский край. – М:Колос, 2003	
	Гонина Н.В. Курс лекций по истории Сибири XVI-XX вв.: учеб пособие –Красноярск: КрасГАУ, 2007	
История сибирского предпринимательства	Сметанин С.И. История предпринимательства в России (курс лекций). – М.:Полиотик Логос Гриф, 2004	0,5
Этика производственных отношений	Этика. Учебник – М.: Гардерики Гриф, 2004	0,5
	Данильченко И. Ю. Этика производственных отношений [Text] : - Красноярск : КрасГАУ, 2003.	
Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Колпакова Г. М. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебное - Москва : Юрайт, 2012.	0,5
	Байдукова Н. В. Финансы и кредит [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012.	
	Романовского М. В. Финансы [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012.	
	Белов А. В. Финансы и кредит [Текст] : структура финансов рыночной экономики : курс лекций : учебное пособие- М. : Форум, 2011.	
	Климович В. П. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебник - М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010.	

	<p>Финансы. Денежное обращение. Кредит: Учебник для вузов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2001</p> <p>Колпакова, Г.М. Финансы. Денежное обращение. Кредит : Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2003</p> <p>Самсонов Н.Ф. Финансы, денежное обращение и кредит. – М.: ИНОФРАМ, 2004</p>	
Социальная защита человека в рыночных условиях	<p>Под ред. Кукушкина В.С. Социальная защита населения: Опыт организационно-административной работы / М.: Инфра-М, 2009</p> <p>Аверин А.Н.. Социальная защита отдельных категорий населения: учебное пособие / М.: Инфра-М. 2009</p> <p>Шишкин С.В., Экономика социальной сферы: учебное пособие, ГУ ВШЭ, 2003</p> <p>Пантелеева Т.С., Экономические основы социальной работы, ВЛАДОС, 1999</p> <p>Киян Т.В., Экономическая теория. Микроэкономика: учебное пособие / КрасГАУ, 2004</p> <p>Лемешевский И.М., Микроэкономика (экономическая теория): Учебное пособие / Мн: ФУАинформ, 2003</p> <p>Селищев А.С., Микроэкономика. Анализ рынка. Теория цены. Рынок и общество: Учебник / СПб.: Питер, 2002</p> <p>Трудовое право России: Учебник / М.: Юристъ, 2002</p> <p>Под ред. Стремоухова А.В. Практикум по праву социального обеспечения. – М.: ПолиграфЦентр, 2004</p>	0,6
Инновационный менеджмент	<p>О. В. Зинина Инновационный менеджмент [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.</p> <p>Ильенкова С. Д. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник - М. : Юнити-Дана, 2008.</p> <p>Фатхутдинов, Р.А. Инновационный менеджмент [Текст] - СПб. : Питер, 2008.</p> <p>Ермасов С. В. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для вузов - М. : Высшее образование, 2007.</p> <p>Под ред. Р.Н. Минниханова. Инновационный менеджмент в АПК: Учеб. пособие. У/Ф. М.: МСХА, 2003</p> <p>Ермасов С.В. Инновационный менеджмент: Учебник. – М., 2007</p>	0,5
Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин		
Математика	<p>Е. С. Кундышева Математика [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К, 2011.</p> <p>Антонов В. И. Математика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010.</p> <p>Гаврилов В. И. Математический анализ : учебное пособие- М. : Академия, 2013.</p> <p>Шипачев В.С. Задачник по высшей математике. (Учебное пособие для вузов. Изд-во "Высшая</p>	0,9

	школа") Изд.9-е, стереотипное, 2009	
Математика	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие.3-е издание. – М.:Наука, 2009	
	В.С. Шипачев. Высшая математика. М.: ВШ, 2007.	
Информатика	Гуда А. Н. Информатика. Общий курс [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К° ; Ростов н/Д : Наука-Спектр, 2011	0,8
	Егорушкин И. О. Информатика [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Христинич Е. В. Информатика [Комплект] : курс лекций - Красноярск : [б. и.], 2010	
	Таганов Л. С. Информатика [Комплект] : учебное пособие по курсу : [для студентов технических специальностей] - Кемерово : Кузбас. гос. техн. ун-т, 2010.	
	Зеленков П. В. Информатика [Текст] : учебное пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Симонович С.В. Информатика [Текст] : базовый курс : [учебное пособие] - СПб. : Питер, 2009.	
	Акулов О. А. Информатика [Текст] : базовый курс : учебник - М. : Омега-Л, 2009.	
	Информатика : учебное пособие. Красноярск: [КрасГАУ], 2009	
	Христинич Е. В., Христинич Р. М. Информатика: курс лекций, 2008	
Физика	Федосеев В. Б. Физика [Текст] : учебник для студентов вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009	0,8
	Сакаш Г. С. Физика [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Тюрин Ю. И. Физика. Молекулярная физика. Термодинамика [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям и специальностям в области техники и технологий - СПб. : Лань, 2008.	
	Демидченко В. И. Физика [Текст] : [учебник] - Ростов н/Д : Феникс, 2008.	
	Федосеев В.Б. Физика:учеб. для вузов. – М.: Высш.шк., 2009	
	Серюкова И.В., Дубич В.В., Москалев А.К. Физика. Пособие для самостоятельной работы студентов ЭТФ, 2005	
	Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика : лабораторный практикум. Красноярск: [КрасГАУ],2009	
	Мисюль С.В., Смолин Р.П. Введение в лабораторный практикум. КрасГАУ, 2006	
	Дмитриева В.Ф. и др. Физика: Программа, методические указания и контрольные задания для студентов – заочников инженерно-технических и технологических специальностей высших учебных заведений. М.:ВШ, 2007	

	И.В. Серюкова, Т.П. Сорокина, Г.С. Сакаш, С.В. Мисюль, Т.О. Кухлевская. «ФИЗИКА. Лабораторные работы для студентов инженерных специальностей – механика, термодинамика, молекулярная физика, электричество и магнетизм», (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2008	
	Б.П. Сорокин, И.В. Серюкова, А.В. Чжан, О.Д. Барцева, Т.П. Сорокина, В.Б. Круглов. «Электрические колебания, оптика, атомная физика. Лабораторный практикум» (СибРУМЦ), КрасГАУ, 2004	
Экология	Трухницкая С. М. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,6
	Новикова В. Б. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	
	Марфенин Н. Н. Экология : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2012.	
	Вышегородцева И. С. Экология [Комплект] : методические указания к лабораторным и практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
Неорганическая химия	Ступко Т. В. Неорганическая химия [Комплект] : методические указания - Красноярск : [б. и.], 2010	0,8
	Егоров В. В. Неорганическая химия [Текст] : биогенные и абиогенные элементы : учебное пособие для студентов вузов - СПб. : Лань, 2009.	
	Хаханина Т. И. Неорганическая химия [Текст] : учебное пособие - М. : Высшее образование, 2008.	
	Коровин Н.В. Химия - М.: Высш. Школа, 2006	
	Князев Д.А. Неорганическая химия. – М.: Дрофа, 2005	
	Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006	
	Хаханина Т.И., Неорганическая химия: Учеб. пособие для вузов. (Основы наук) / Хаханина Т.И., Никитина Н.Г., Гребенькова В.И. , 2008	
	Хомченко Г.П., Неорганическая химия / Хомченко Г.П., 2008	
Органическая химия	Шабаров Ю. С. Органическая химия [Текст] : учебник - Санкт-Петербург : Лань, 2011	0,5
	Грандберг И. И. Органическая химия [Текст] : учебник - М. : Дрофа, 2009.	
	Врублевская И. Н. Органическая химия [Комплект] : лабораторный практикум. - Красноярск : [б. и.], 2008	
	Голоунин А. В. Органическая химия [Комплект] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2005.	
	Голоунин А. В. Органическая химия [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2005.	
	Голоунин А.В. Органическая химия, .Курс лекций, Красноярск: КрасГАУ, 2005	
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Поддубных Л. П. Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	0,5
	Поддубных Л. П. Аналитическая химия [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Тикунова И. В. Практикум по аналитической химии и физико-химическим методам анализа [Text. - М. : Высшая школа, 2006.	

	Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии: Анализ пищевых продуктов: В 4 кн. Кн.3: Электрохимические методы анализа: Учеб. для вузов. Изд.2. .:ПолиграфЦентр, 2005	
	Цитович И.К. Курс аналитической химии. – М.: Высшая школа, 2004	
	Головнева И.И. и др. Общая, неорганическая и аналитическая химия. – Красноярск, 2006	
Физическая и коллоидная химия	Дежина Г. С. Физическая и коллоидная химия. Электрохимия [Текст] : методические указания-Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,7
	Горбунцова С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст] : учебное пособие - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2010.	
	Белик В. В. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник - Москва : Академия, 2008	
	Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов. М.:ПолиграфЦентр, 2005	
	Оффан К. Б., УМКД, Красноярск, КрасГАУ 2007	
	Оффан К. Б., Ефремов А. А., Физическая и коллоидная химия Учебное пособие для студентов технологических специальностей всех форм обучения, КрасГАУ, 2007	
	Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие - ("ПРОФИль") (ГРИФ)/Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., 2008	
	Беляев, А.П.Физическая и коллоидная химия: Учебник для вузов/ Беляев А.П., 2008	
	Еремин, В.В. Основы физической химии: Теория и задачи: Учебное пособие для вузов/ Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. и др., 2005	
	Кругляков, П.М. Физическая и коллоидная химия.(Учебное пособие для студентов вузов.Изд-во "Высшая школа")/ Кругляков П.М.,Хаскова Т.Н., 2007	
Биохимия	Щербаков В. Г. Биохимия - М. : КолосС, 2012.	0,8
	Чаплыгина И. А. Биохимия растений [Текст] : лабораторный практикум : [учебное пособие]. - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
	Щербаков В. Г. Биохимия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений- СПб. : Гиорд, 2009	
	Комов В. П. Биохимия [Текст] : [учебник для вузов] - М. : Дрофа, 2008	
	Щербаков В.Г. и др. Биохимия Сиб: ГИОРД гриф, 2003	
Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов	Стутко О. В. Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2010	0,5
	Антипова Л.В., Безрядин Н.Н., Титов С.А. и др. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности. – М.:ПолиграфЦентр, 2006	
	Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов, М., Маркетинг, 2001	

Неорганические вещества в пищевой промышленности	Смольникова Я. В. Неорганические вещества в пищевой промышленности [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : КрасГАУ, 2008	0,6
	Рогов Н.А. Химия пищи книга 1 – М: «Колос» Гриф, 2000	
	Скурихин И.М. Все о пище с точки зрения химика – М: Высшая школа 1991	
	Сурчутский В.П. Химия пищевых продуктов книга 1 – Красноярск: Издательство «Перспект» без грифа 1997	
Сертификация систем качества	Ефимов В. В. Статистические методы в управлении качеством продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов- М. : Кнорус, 2012	0,5
	Тебекин А. В. Управление качеством [Текст] : учебник. - М. : Юрайт, 2012	
	Трушина Т.Т. Справочник. Санитарные правила торговли. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002	
Цикл обще профессиональных дисциплин		
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие- Красноярск : КрасГАУ, 2013	1,0
	А.И. Лагерь. Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ, 2008	
	Гордон В.О. и др. Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь, А.А. Мота. Основы начертательной геометрии. М.:ВШ, 2007	
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия [Текст] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практическим занятиям - Красноярск : [б. и.], 2012	
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия. Теоретические основы черчения [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Талалай П. Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие . - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Нартова Л. Г. Начертательная геометрия [Текст] : теория и практика : учебник для студентов вузов- М. : Дрофа, 2008	
	А.А. Чекмарев, О.В. Локтев, П.А. Числов. Задачник по начертательной геометрии. М.:ВШ, 2002, 2001	
	А.А. Чекмарев, В.К. Осипо. Справочник по машиностроительному черчению. М.:ВШ, 2002	
	А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006	
Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ, 2009		
Теоретическая механика	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010	0,7

	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник - М. : КолосС , 2010.	
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Text] : учебник- М. : КолосС, 2005.	
	Синенко,Е.Г. Механика.Основы теории механических систем автоматики. Красноярск,2005	
Сопроотивление материалов	Благодарева О. В. Сопроотивление материалов : методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,8
	Носкова О. Е. Сопроотивление материалов [Kit] : методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Березина Е. В. Сопроотивление материалов [Текст] : учебное пособие- М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011	
	Чеканов И.А. Сопроотивление материалов, КрасГАУ, 2006	
	Варданян,Г.С., Атаров,Н.М., Горшков,А.А. Сопроотивление материалов (с основами строительной механики) : Учебник/. -М.: Инфра-М, 2003	
Детали машин	И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.	0,5
	Детали машин [Текст] : учебник - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2010	
	Рощин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.	
	Чернилевский Д.В. Детали машин и основы конструирования: учебник. Мн.: Высшая школа, 2000	
	Меновщиков В.А., Синенко Е.Г., Сенькин В.И. Детали машин и основы конструирования, учебное пособие. М.: Колос, 2005	
	Александров М.П. Механика. Курсовое проектирование деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008	
	Меновщиков В.А., Ярлыков В.М. Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2004	
	Рубайлов А.В. Транспортные машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007	
Детали машин	Меновщиков В.А. и др. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007	
	Детали машин и основы конструирования : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям. М.: КолосС, 2005	
Метрология, стандартизация и сертификация	Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012	0,6
	Виноградова Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие - М. : Форум :	

	ИНФРА-М, 2010.	
	Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для вузов - СПб. : Питер, 2010	
	Чижикова Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие. М.: КолосС,2003	
Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"- Красноярск : КрасГАУ, 2013.	0,5
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : методические указания . - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : массообменные процессы : учебное пособие для студентов - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : массообменные процессы - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П. Процессы и аппараты пищевых производств - М.: Колос,2008	
	Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств, - М.: Колос , 2008	
	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств : массообменные процессы : [учебное пособие]. Красноярск: [КрасГАУ],2005	
Теплотехника	Зыков С. А. Теплотехника [Комплект] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов - Красноярск : [б. и.], 2007	0,5
	Ерофеев В. Л. Теплотехника [Text] - М. : Академкнига, 2006	
	Кузнецов А. В. Теплотехника [Комплект] : методические указания для лабораторных работ - Красноярск : [б. и.], 2005	
Электротехника и электроника	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,6
	Электротехника и электроника [Текст] : учебник - М. : ФОРУМ : Инфра-М, 2010	
	Петленко Б. И. Электротехника и электроника [Текст] : учебник- Москва : Академия, 2010	
	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
	Жуков С. П. Электротехника и электроника [Текст] : учебно-методическое пособие. - Красноярск : КрасГАУ, 2009	
	Электротехника с основами электроники : Красноярск: КрасГАУ,2006	
Безопасность жизнедеятельности	Побегайлова В. Ф. Безопасность жизнедеятельности (производственная санитария и гигиена труда) [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,6

Безопасность жизнедеятельности	Петров С. В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : словарь : учебное пособие для студентов вузов - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Панова З. Н. Безопасность жизнедеятельности [Комплект] : учебное пособие для студентов-Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Айзман Р. И. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : практикум : [учебное пособие для студентов вузов] - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011	
	Чепелев, Н.И., Безопасность технологических процессов АПК : [монография]. Красноярск: КрасГАУ, 2003	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Дели принт, 2010.	0,5
	Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / [и др.]. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007	
	Донченко Л.В. и др. Безопасность пищевых продуктов – М.: Пищепромиздат, 2007	
	Чепурной И.П. идентификация и фальсификация продовольственных товаров– М.: Пищепромиздат, 2005	
	Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок.- СПб.: РИО РД, 2004	
	Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров - М.: Пищепромиздат, 2004	
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технологическими процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления [Текст] : учебник для студентов. - М. : КолосС, 2006.	
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов [Text] : учебник. - М. : КолосС, 2003	
	Мухин, Владимир Иванович. Исследование систем управления. Анализ и синтез систем управления : Учебник. М.: Экзамен, 2003	
Пищевая химия	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : методические указания к практическим занятиям - Красноярск : КрасГАУ, 2011	0,8
	Величко Н. А. Пищевая химия [Комплект] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Гамаюрова В. С. Пищевая химия [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие для студентов вузов. - СПб. : ГИОРД, 2006	
	А. П. Нечаева Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов- СПб. : ГИОРД, 2003	

Пищевые и биологически активные добавки	Голубев В. Н. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учебник для студентов вузов- М. : Академия, 2003.	0,5
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : методические указания к лабораторным работам. - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Емельянова О. Г. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам - Красноярск : [б. и.], 2010.	
	Голубев В.Н.Пищевые и биологические добавки – М: Издательский центр «Академия» Гриф, 2003	
Введение в технологии продуктов питания	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009	0,8
	Мелькина Г. М. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - М. : КолосС, 2007	
	Левина Л. Ф. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2005	
	Личко Н.М., Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС, 2008. - 616 с.	
	Эрл, М. Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., 2006	
	Нечаев, А. П.Технологии пищевых производств, 2008	
Экономика и организация производства	Волков О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций- М. : ИНФРА-М, 2012	0,7
	Паламарчук А. С. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов- М.: Инфра-М, 2011	
	Васильева Н. А. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : Конспект лекций- М. : Юрайт, 2011	
	Чуев И. Н. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - Москва : Дашков и К, 2010.	
	Пелих А. С. Экономика предприятия (фирмы) [Текст] : учебное пособия - М. : МарТ, 2004	
	В.М. Гальперин и др. Микроэкономика. Макроэкономика. СПб, 2006	
	Т.А. Агапова, С.Ф. Серегина. Макроэкономика. М.:МГУ «Дело и сервис», 1999	
	Войтов А.Г. Экономика : Учебник. М.: Дашков и К,2003	
	А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономика. М. : изд. БЕК, 2005	
	А.Г. Грязнова, В.М. Соколинский. Экономическая теория. М., 2007	
Менеджмент и маркетинг	Григорьев М. Н. Маркетинг: учебник для бакалавров: учебник для студентов вузов- М.: Юрайт, 2012	0,5
	Кислов Д. В. Маркетинг и реклама: налогообложение и бухгалтерский учет [Текст] : практическое пособие- Москва : Омега-Л, 2011	

	Незамова О. А. Маркетинг [Текст] : методические указания для проведения практических занятий - Красноярск : КрасГАУ, 2010	
	Соловьев Б. А. Маркетинг [Текст] : учебное пособие- М. : ИНФРА-М, 2007	
	Маркетинг [Текст] : перевод с англ. - М. : Альпина Бизнес Букс, 2006.	
	Багиев Г. Л. Маркетинг [Текст] : учебник для вузов. - СПб. : Питер, 2005	
	Филип Котлер Маркетинг менеджмент [Текст] : [перевод с английского] - СПб. : Питер, 2005	
	Незамова О.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности УМКД, 2007	
Объемно-планировочные решения	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2007	0,5
	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Текст] : методические указания по выполнению самостоятельной работы - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005	
	Гончаров,Ю.М. Основы строительного дела : Учеб.пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2002	
Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - Москва : Дашков и К°, 2009	0,6
	Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - М. : Дашков и К°, 2007	
	Хохлова А.И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение массовой доли поваренной соли в пищевых продуктах. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение массовой доли влаги в пищевых продуктах при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Определение реакции среды природной воды и пищевых продуктов. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Методы определения тяжелых металлов в продуктах питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
	Хохлова А.И. Отбор и подготовка проб для исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания. - Красноярск: КрасГАУ, 2006	
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.: Колос1996	
Основы технологий производства косметических изделий	Дрибноход, Ю. Ю. Косметика и косметология: словарь справочник/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.	0,6
	Дрибноход, Ю. Ю. Косметология/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009	
Цикл специальных дисциплин		

Химия природных органических соединений	Рубчевская Л. П. Химия природных органических соединений [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Л. К. Панковская. - Красноярск : [б. и.], 2008.	0,5
	Тюкавкина Н. А. Биоорганическая химия [Текст] : учебник для студентов / Н. А. Тюкавкина, Ю. И. Бауков, С. Э. Зурабян. - М. : Гэотар-Медиа, 2010. - 411 с.	
	Щербаков В. Г. Биохимия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 655600 - "Производство продуктов питания растительного сырья" / В. Г. Щербаков [и др.] ; под ред. В. Г. Щербакова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2009. - 466, [1] с.	
	Племенков В. В. Введение в химию природных соединений Казань, 2001г	
	Семёнов А.А. Очерк химии природных соединений Н-к, Наука, Сиб. изд. фирма РАН, 2000г	
Общая технология отрасли	Мхитарьянц Л. А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 348, [1] с.	0,9
	Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О. Б. Рудаков [и др.] ; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.	
	Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.	
	Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.	
	Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.	
	Рудаков О. Б. Жиры. Химический состав и экспертиза качества [Текст] / О. Б. Рудаков [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 311 с.	
	Рудаков, О.Б. Жиры: Химический состав и экспертиза качества/ Рудаков О.Б. и др., 2005	
	Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	

	Паронян, В.Х. Технология жиров и жирозаменителей: Учеб. пособие для вузов. 2006	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	
	Дрибноход, Ю. Ю. Косметика и косметология: словарь справочник/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 540 с.	
	Дрибноход, Ю. Ю. Косметология Ю. Ю. Дрибноход. –Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 538 с.	
Проектирование предприятий отрасли	Гончаров Ю. М. Основы проектирования производственных зданий пищевой промышленности [Текст] : [учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Основы строительства и инженерное оборудование"] / Ю. М. Гончаров ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2002. - 128 с.	0,8
	Михайличенко А.И. Основы проектирования химических предприятий / А.И. Михайличенко, – ИКЦ., М.: Академкнига, 2005. – 332 с.	
Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Новикова В. Б. Экология [Текст] : курс лекций / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост. В. Б. Новикова, О. В. Злотникова]. - Красноярск : [КрасГАУ], 2008 - . Ч. 2 : Охрана окружающей среды и рациональное природопользование. - 2008. - 114 с.	0,5
	Протасов В. Ф. Экология, охрана природы [Текст] : [учебное пособие : в авторской редакции] / В. Ф. Протасов. - Второе изд., перераб. и доп. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 376 с.	
	Кригер Н. В. Экология и природопользование: [учебное пособие] / Н. В. Кригер ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГОУ ВПО "Краснояр. гос. аграр. ун-т". - Красноярск: [КрасГАУ], 2004. - 295 с.	
	Степановских А. С. Прикладная экология: охрана окружающей среды [Текст] : учебник / А. С. Степановских. - М. : Юнити, 2003. - 751 с.	
	Коробкин, В.И. Экология: учеб. для вузов/ Коробкин В.И., 2009	
	Захваткин, Ю. А. Основы общей и сельскохозяйственной экологии: Учеб. пособие для вузов/Захваткин Ю.А., 2003	
	Вронский, В.А. Экология и окружающая среда: Словарь-справочник: 1000 терминов. (Учебный курс)/Вронский В.А., 2008	
	Основы рационального природопользования Магарил Е. Р., Локетт В.Н, 2008	
Технология переработки жиров	Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О. Б. Рудаков [и др.] ; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.	0,5
	Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.	

	<p>Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.</p> <p>Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.</p> <p>Рудаков О. Б. Жиры. Химический состав и экспертиза качества [Текст] / О. Б. Рудаков [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 311 с.</p> <p>Позняковский, В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: Учеб.-справ. пос. для вузов. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья)ред., 2007</p> <p>Рудаков, О.Б. Жиры: Химический состав и экспертиза качества/ Рудаков О.Б. и др., 2005</p> <p>Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007</p> <p>Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность,2007</p> <p>Паронян, В.Х. Технология жиров и жирозаменителей: Учеб. пособие для вузов. 2006</p> <p>Пилипенко, Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров: Учебник для вузов/ Пилипенко Т.В., 2006</p>	
Современные технологии жиров и биоорганического синтеза	<p>Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / О. Б. Рудаков [и др.] ; под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.</p> <p>Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.</p> <p>Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.</p> <p>Паронян В. Х. Технология жиров и жирозаменителей [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян. - М. : Дели принт, 2006. - 759 с.</p> <p>Рудаков О. Б. Жиры. Химический состав и экспертиза качества [Текст] / О. Б. Рудаков [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 311 с.</p> <p>Рудаков, О.Б. Жиры: Химический состав и экспертиза качества/ Рудаков О.Б. и др., 2005</p>	0,5

	Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	
	Паронян, В.Х. Технология жиров и жирозаменителей: Учеб. пособие для вузов. 2006	
Общая технология производства растительных масел	Мхитарьянц Л.А. Технология отрасли (Производство растительных масел) [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / Л. А. Мхитарьянц [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 348, [1] с.	0,7
	Корнена Е. П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.	
	Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Пилипенко. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 376, [1] с.	
	Касторных М. С. Экспертиза качества растительных масел [Текст] : методическое руководство : МВШЭ. МР-021-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт. - сост. М. С. Касторных ; под общ. ред. П. А. Красовского. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003.	
	Паронян В. Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции [Текст] : учебное пособие / В. Х. Паронян, Н. М. Скрыбина. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 312 с.	
	Позняковский, В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие для вузов. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья)ред., 2007	
	Паронян, В.Х. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учеб. пособие для вузов, 2007	
	Корнева, Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2007	
Основы технологии эфирных масел и косметических изделий	Смольникова Я. В. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания по проведению квалификационного экзамена / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Я. В. Смольникова [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 36 с.	0,8
Основы технологии эфирных масел и косметических изделий	Рубчевская Л. П. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению дипломных проектов (работ) / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. П. Рубчевская [и др.]. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 56 с.	

	<p>Рубчевская Л. П. Основы технологии эфирных масел [Комплект] : методические указания для проведения лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Л. П. Рубчевская, Е. В. Лис. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 20 с.</p> <p>Солдатенкова, А.Т. Основы органической химии душистых веществ для прикладной эстетики и ароматерапии, 2006</p> <p>Дрибноход, Ю. Ю. Косметика и косметология: словарь справочник/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.</p> <p>Дрибноход, Ю. Ю. Косметология/Ю. Ю. Дрибноход. – Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009</p>	
Технологическое оборудование отрасли	<p>Харченко Г. М. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции [Текст] : учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Инженерный ин-т ; сост. Г. М. Харченко ; рец.: В. И. Земсков, В. Г. Ермохин. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 178 с.</p> <p>Голубев И. Г. Оборудование для переработки масличных культур [Текст] : каталог / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. НИИ информ. и техн.-экон. исслед. по инж.-техн. обеспечению агропромышленного комплекса ; сост.: И. Г. Голубев, И. А. Шванская. - М. : Росинформагротех, 2008. - 112 с.</p> <p>Кошевой Е. П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" и специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / Е. П. Кошевой. - СПб. : Гиорд, 2003. - 363, [2] с.</p>	0,6
НИР по специальности	<p>Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: Учебное пособие для вузов. Изд.3, 2009</p> <p>Журналы: «Хранение и переработка сельхозсырья» ежегодно; «Пищевая промышленность» ежегодно; «Вестник «КрасГАУ»» ежегодно; «Химия растительного сырья» ежегодно; «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки» ежегодно.</p>	0,8

Таблица 11 - Сведения о монографиях, изданных кафедрой ТЖЭМ и ПКП за последние 5 лет

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1	2011	Шанина Е.В., Рубчевская Л.П.	Изменение химического состава биомассы Шиповника иглистого в процессе вегетации	100	5	КрасГАУ
2	2011	Величко Н.А., Плынская Ж.А.	Клеточная культура <i>Ephedra monosperma</i> как источник биологически активных веществ	500	3,25	КрасГАУ
3	2012	Величко Н.А., Плынская Ж.А.	Культивирование василистника малого в условиях <i>in vitro</i> и получение биологически активных веществ на его основе	100	4,70	КрасГАУ
4	2014	Величко Н.А., Смольникова Я.В.	Получение сердечных гликозидов из клеточной культуры наперстянки пурпурной	100	6	КрасГАУ

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

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид	Наличие грифа	Тираж	Объем, п.л.	Издатель
1	2010	Дипломное проектирование	Л. П. Рубчевская, Ю. С. Шимова, Е. В. Лис, Л. К. Панковская	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов: методические указания по к выполнению дипломных проектов (работ)»	УП		110	3,75	КрасГАУ
2	2010	Квалификационный экзамен	Я. В. Смольникова, Л. К Панковская, Л. П. Рубчевская, Г. С. Дежина, В. Ф. Побегайлова, Т. Н. Ткачук	«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов: методические указания по проведению квалификационного экзамена»	УП		110	2,5	КрасГАУ
3	2010	Технология переработки жиров	Я. В. Смольникова	«Технология переработки животных жиров» лабораторный практикум	УП		110	1,75	КрасГАУ
4	2011	Основы технологии производства косметических изделий	Л. П. Рубчевская, Я. В. Смольникова	«Основы технологии косметики и парфюмерии» учебное пособие	УП	УМО	110	14,25	КрасГАУ
5	2011	Введение в технологию продуктов питания	Л. К. Панковская	«Введение в технологию продуктов питания» методические указания для лабораторных работ	УП		110	3,0	КрасГАУ

6	2011	Физическая и коллоидная химия	Г. С. Дежина, Л. В. Степаненко, О. В. Стутко	«Физическая и коллоидная химия. Растворы». Метод. Указания для самост. работы	УП		110	2,25	КрасГАУ
7	2011	Физическая и коллоидная химия	Г. С. Дежина, Л. В. Степаненко, О. В. Стутко	«Физическая и коллоидная химия. Термодинамика, термохимия». Метод. Указания для самост. работы	УП		110	1,75	КрасГАУ
8	2012	Физическая и коллоидная химия	Г. С. Дежина, Л. В. Степаненко, О. В. Стутко	«Физическая и коллоидная химия. Электрохимия». Метод. указания.	УП		115	2,5	КрасГАУ
9	2013	Преддипломная практика	Н. А. Величко, Я. В. Смольникова	«Программа и методические указания по проведению преддипломной практики для бакалавров направления 260100.62 (профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»)»	УП		110	1,75	КрасГАУ
10	2013	Производственная практика	Н. А. Величко, Я. В. Смольникова	«Программа и методические указания по проведению производственной практики для бакалавров направления 260100.62 (профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»)»	УП		110	1,75	КрасГАУ
11	2013	Учебная практика	Н. А. Величко, Я. В.	«Программа и методические указания по проведению учебной	УП		110	1,75	КрасГАУ

			Смольникова	практики для бакалавров направления 260100.62 (профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»))»					
12	2014	Итоговая государственная аттестация	Н. А. Величко, Д. А. Кох, Ж. А. Плынская	«Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»	УП		110	3,25	КрасГАУ
13	2014	Итоговая государственная аттестация	Н. А. Величко, Д. А. Кох, Ж. А. Плынская	«Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления 260200.62 «Продукты питания из животного происхождения»	УП		110	2,75	КрасГАУ
14	2014	Государственный экзамен	Н. А. Величко, Д. А. Кох, Ж. А. Плынская	«Методические указания по подготовке и проведению государственного экзамена выпускников по направлению подготовки 260100.68»	УП		110	1,25	КрасГАУ

Таблица 13. - Лекции с мультимедийным сопровождением, разработанные за 5 лет

Наименование дисциплины	Количество лекций	Регистрирующий орган	Регистрационный номер
Пищевая химия			
Лекция 1 «Введение»	45 слайдов	НИИ Аналитического мониторинга и моделирования	№ 20131001
Лекция 2 «Белковые вещества»	50 слайдов		№ 20131002
Лекция 3 «Липиды»	86 слайдов		№ 20131003
Лекция 4 «Углеводы»	74 слайда		№ 20131004
Лекция 5 «Вода в сырье и пищевых продуктах»	42 слайда		№ 20141001
Лекция 6 «Витамины»	65 слайдов		№ 20141002
Лекция 7 «Минеральные вещества»	75 слайдов		№ 20141003
Лекция 8 «Неалиментарные вещества» часть 1	74 слайда		№ 20141005
Лекция 9 «Неалиментарные вещества » часть 2	50 слайдов		№ 20141006

Таблица 14 - Динамика основных показателей и результатов НИРС

Основные показатели и результаты НИРС	2010	2011	2012	2013	2014
1. Количество студентов, участвующих в НИРС	5	2	5	5	10
2. Количество докладов, представленных на студенческую научную конференцию	2	2	1	4	6
3. Количество наград, полученных на внешних конкурсах	0	0	0	1	4
4. Количество публикаций и положительных решений, полученных со студентами (через дробь)	3/0	0/0	0/0	0/0	0/0

Таблица 15 - Научные публикации ППС выпускающей кафедры

Год	Монографии		Научные статьи			Тезисы и доклады на конф.			Заявки	Патенты
	Всего	В т.ч. электронные версии с гос. регистр	Всего	В т.ч. в центральной печати	В т.ч. в международных изданиях	Всего	В т.ч. на внешних конференциях	В т.ч. на международных		
2010	0		5	5		14	0	2	0	1
2011	2		3	3		5	0	3	0	0
2012	1		3	3		6	0	5	1	1
2013	0		5	5		9	0	6	2	0
2014	1		5	5	1	9	1	3	3	1
ИТОГО:	4		21	21	1	13	1	19	6	3

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

Год	Авторы	Наименование статьи	Название журнала	Выходные данные статьи
2010	Речкина Е.А., Губаненко Г.А., Рубчевская Л.П.	Особенности производства пектиновых веществ из хвойного сырья	Современные наукоемкие технологии,	2010, 1
	Лис Е.В., Рубчевская Л.П.	Химических состав семян сосны сибирской	Вестник КрасГАУ,	2010, № 6
	Нарчуганов А.Н., Ефремов А.А., Оффан К.Б.	Химический состав лапки хвойных Эвенкии, извлекаемых из спиртовой обработки с использованием ультразвука	Химия растительного сырья,	2010, № 1
	Речкина Е.А., Губаненко Г.А., Рубчевская Л.П.	Пектин хвои. Оценка безопасности	Пищевая промышленность,	2010, № 7
	Берикашвили З.Н., Лис Е.В.	Оценка влияния факторов окружающей среды на стоматологический статус детей дошкольного возраста, проживающих в Ленинском районе г. Красноярска	Вестник КрасГАУ,	2010, № 1
2011	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Химия растительного сырья	2010, № 4
	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Влияние стрессогенных факторов на каллусную ткань	Вестник КрасГАУ. – 2011. – Вып. 7. – С. 86-89	2011. – Вып. 7. – С. 86-89
	Речкина Е.А., Губаненко Г.А., Рубчевская Л.П.	Выделение пектиновых веществ из древесной зелени сосны обыкновенной	Вестник КрасГАУ, 2011, №7	2011, №7
	Плынская Ж.А., Величко Н.А.	Культивирование полыни обыкновенной в условиях <i>in vitro</i>	Вестник КрасГАУ,	№9, 2011.
2012	Смольникова Я.В., Величко Н.А.	Химический состав растения и каллусной ткани <i>Digitalis purpure</i>	Химия растительного сырья	Барнаул, 2012, № 4, с. 239-243.
	Величко Н.А.	Мерва пасечная как ингредиент напитков	Вестник КрасГАУ,	2012, №5

2013	Величко Н.А.	Квас на основе мервы	Вестник КрасГАУ	№5, 2013
	Величко Н.А., Матвеевко Е.В., Аешина Е.Н.	Состав экстрактов на основе можжевельника сибирского	Химия растительного сырья,	№ 3 , 2013, с
	Величко Н.А., Матвеевко Е.В., Аешина Е.Н.	Состав настоев древесной зелени можжевельника сибирского	Вестник КрасГАУ,	№7, 2013, с.255-257
	Величко Н.А.	Использование костяники каменистой в производстве алкогольных напитков	Вестник КрасГАУ,	№7, 2013, с.257-259
	Величко Н.А., Бражкина М.Ю.	Количественное содержание биологически активных веществ ветреницы байкальской	Химия растительного сырья,	№4, 2012, с.143-146
2014	Величко Н.А.	Лабазник вязолистный как ингредиент цветочного чая	Вестник КрасГАУ	№1, 2014, с.158-160
	Величко Н.А., Смольникова Я.В.	Соусы дрессинги на основе дикорастущего ягодного сырья Сибири	Вестник КрасГАУ,	№1, 2014, с.165-170
	Величко Н.А., Смольникова Я.В., Плынская Ж.А.	Биологически активные вещества алкалоидоносных лекарственных растений Красноярского края	Вестник КрасГАУ,	№5, 2014, с.234-238
	Величко Н.А., Машанов А.И., Рубчевская Л.П., Смольникова Я.В.	Использование соцветия лабазника вязолистного в качестве ингредиента ликера	Вестник КрасГАУ,	№5, 2014, с.-226-229
	Величко Н.А., Матвеевко Е.В., Аешина Е.Н.	Определение зависимости коэффициента диффузии и выхода экстрактивных веществ при экстракции древесной зелени можжевельника сибирского этиловым спиртом различной концентрации	Вестник КрасГАУ,	№5, 2014, с.

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

Год	Авторы	Номер и название патента
2010	Рубчевская Л.П., Речкина Е.А., Губаненко Г.А.	№ 2364409, Способ переработки древесной зелени сосны обыкновенной
2010	Величко Н. А., Невзоров В. Н., Урываева Ю. Н.	№ 2394097 Водка особая на пантах
2012	Величко Н.А., Берикашвили З.Н.	№2465311, Водка «Пчелиная»
2014	Величко Н.А., Смольникова Я.В.	№2013112582, Водка «Костяничная»

Таблица 18 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам
 Специальность 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
1.	Физическая культура	<p>Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи 	Оперативное управление
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретическая механика 2. Сопротивление материалов 3. Детали машин и основы конструирования 4. Теплотехника 	<p>Лаборатория Теоретической механики ба. ул. Киренского, 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор <p>Лаборатория Сопротивления материалов. 1-15 ул. Киренского 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пресс Гагарина; 2. Установка СМ-8 3. Машина Р-10 4. Динамометр образцовый 5. Установка - УМ-5А 6. Двугавровая балка <p>Лаборатория Теплотехники – 8, ул. Киренского 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Потенциометры КПС-2 и КПС-4 – 4 шт; 2. Агрегат теплогенератора ТГ-1,5; 3. Установка для испытания теплообменника; 4. Установка для испытания холодильных машин, котельного агрегата. 	Оперативное управление

3.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии 2. Электротехника и электроника 	<p>Аудитория 1-11, 1-12 пр. Мира 90</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Лабораторные стенды – 3 шт; 3. Лабораторный стенд ЛЭС-5 (ЛАТЕР) – 6 шт; 4. Мультиметр – 8 шт; 5. Вольметр – Э533 – 8 шт; 6. Фазометр Д576 – 6 шт; 7. Компьютеры – 10 шт. 	Оперативное управление
4.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Культурология 2. Философия 3. Экономика (экономическая теория) 4. Экономика и организация производства 5. Менеджмент и маркетинг 6. Социология 7. Русский язык и культура речи 8. Социология 9. Иностранный язык 10. Психология и педагогика 11. Этика производственных отношений 12. Безопасность жизнедеятельности 	<p>Лекционная аудитория – 3-07, ул. Е. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийная установка <p>Аудитория 3-02, 3-03 ул. Е. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Доска 	Оперативное управление
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Информатика 2. Математика 3. Начертательная геометрия. Инженерная графика 	<p>Компьютерный класс – 2-05, ул. Е. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 14 компьютеров 	Оперативное управление
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Математика 2. Правоведение 3. Политология 4. Культура поведения личности 5. Проблемы денег и денежных обращений в современной России 6. Отечественная история 7. История Сибири 8. Физика 9. Экология 	<p>Лекционная аудитория – 2-04, ул.Е. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парты 2. Доска 	Оперативное управление

7	<p>1. Неорганические вещества в пищевой промышленности</p> <p>2. Химия: Неорганическая</p> <p>Органическая</p>	<p>Лаборатория общей и неорганической химии 1-08, ул. Е. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда <p>Лаборатория органической химии 2-08, ул. Е. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Эл.плитка 1-комфорочная 3. Столы лабораторные 4. Лабораторная посуда 	<p>Оперативное управление</p> <p>Оперативное управление</p>
	<p>Аналитическая химия и ФХМА Методы выделения и очистки соединений пищевых продуктов</p>	<p>Лаборатория органической химии 1-07, ул. Е. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pH метр-150 2. ионометр И-160 3. весы ЕК-3000 4. весы ВЛР-200 5. кислородомер ОКА-92 6. центрифуга ОПН-3М 7. КФК 8. Рефрактометр ИРФ-464 9 Эл.плитка 1-комфорочная 10 Столы лабораторные 11 Лабораторная посуда 	<p>Оперативное управление</p>
	<p>Физическая и коллоидная химия</p>	<p>Лаборатория физической и коллоидной химии - 1-11, ул. Стасовой, 44</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Электроплитка одноконфорочная 3. Криоскоп (пробирка, мешалка, воздушная мешалка, сосуд с охлажденной смесью, термометр Бекмана). 4. Весы технические 5. Весы аналитические ЛВР-200 6. Сталагмометр (расширение, отверстие капилляра, метки). 7. Капилляры. 8. Магнитная мешалка ММ-5 	<p>Оперативное управление</p>

	Биохимия Пищевая химия	9. Осмометр (осмометр, манометр, сосуд с растворителем). 10. pH-метр/ионометр ИПН-111	
		<i>Лаборатория биохимии и химии пищи - 3-06 ул. Стасовой, 42</i> 1. весы технические-ВЛКТ, 2. весы напольные, 3. лабораторная хим. посуда.	Оперативное управление
9	1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов его переработки 2. Физико-химические методы исследования свойств сырья 3. Сертификация системы качества 4. Метрология, стандартизация и сертификация	<i>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки – 1-04, ул. Чернышева, 19</i> 1. Иономер универсальный ЭВ-74 2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс 3. pH-метр 4. Пурка ПХ-1 5. Фотоколориметр КФК-2 6. Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 7. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 8. Микроскоп МИКМЕД-5 9. Влагомер зерна ФАУНА-М 10. Поляррограф ТА-4 11. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 12. Поляриметр круговой СМ-3 13. Диафаноскоп ДС3-2 14. Анализатор клейковины ИДК-3М 15. Анализатор Флюорат 02-2М 16. Весы лабораторные Scout Pro 17. Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220	Оперативное управление
10	1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Основы применения холода при производстве продуктов питания	<i>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</i> 1. Теплообменная установка 2. Сушильная установка 3. Установка для изучения режимов движения жидкости 4. Ректификационная установка 5. Установка для отстаивания суспензии 6. Весы электронные, 7. сушильно-стерилизационный ШС-80, 8. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220,	Оперативное управление

		<ul style="list-style-type: none"> 9. КФК 3-01., 10. лабораторная хим. посуда. 	
11	1. Микробиология	<p>Лаборатория микробиологи - 3-12, ул. Стасовой, 42</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Рефрактометр ИРФ 454 Б2М 2. рН – метр рН-150М 3. Фотометр КФК-3 4. Термостат ТС-40- М2 5. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80 6. Холодильник «Бирюса» 7. Весы технические 8. Микроскоп МИКМЕД-2 9. Микроскоп биологический БИОМЕД С-1 10. Весы электронные GR-300 11. Стерилизатор паровой ВК-30 	Оперативное управление
12	<ul style="list-style-type: none"> 1. Введение в специальность 2. Технология переработки жиров 3. Общая технология производства растительных масел 4. Основы технологий производства косметических изделий 5. Введение в технологию продуктов питания 6. НИР по специальности 	<p>Научно-исследовательская лаборатория - 2-06, ул. Стасовой, 44</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Весы аналитические ЛВР-200 3. Весы технические 4. Аппарат Сокслета 5. Эксикатор 6. Электроплитка одноконфорочная 7. Шкаф сушильно-стерилизационный 8. Экстракционные установки лабораторные 	Оперативное управление
13	<ul style="list-style-type: none"> 1. Основы технологии эфирных масел и косметических изделий 2. Проектирование предприятий отрасли 3. Современные технологии жиров и биоорганического синтеза 4. Принципы экологии и ресурсосбережения 5. Общая технология отрасли 6. Химия природных органических соединений 	<p>Лаборатория общей технологии отрасли - 2-02, ул. Стасовой, 44</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Водяная баня 2. Весы аналитические ЛВР-200 3. Весы технические 4. Аппарат Сокслета 5. Эксикатор 6. Электроплитка одноконфорочная 7. Экстракционные установки лабораторные 	Оперативное управление

14	1. Технология приготовления пищи	<p><i>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Электроплита Новая Вятка</i> 2. <i>Электроплита Мечта</i> 3. <i>Электроплита Лысьва</i> 4. <i>Микроволновка</i> 5. <i>Холодильник Бирюса-18</i> 6. <i>Фритюрница ТЕВ 2001</i> 7. <i>Весы настольные РН бц 13у</i> 8. <i>Весы электронные CASMW-300</i> 9. <i>Кухонный комбайн МИМ</i> 10. Компьютер 	Оперативное управление
----	----------------------------------	---	------------------------

* Указываются только лаборатории, специализированные аудитории, компьютерные классы

** Перечень оборудования давать очень кратко, например, 10 стендов по общей электротехнике, 12 компьютеров типа Pentium 3, мультимедиапроектор и т.п.

Таблица 19 - 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 о (штатные)	с учеными степенями и званиями, в %	докторов наук, профессоров, в %		Минобразования России	Мин.науки России	хоздоговоров	других источников			
1	260401	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	4	75	25	0	-	-	-	-	-	-	-

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

№ п/п	Специальность		Приведенный контингент	Наименование выпускающей кафедры	Продолжение вузовского образования по эквивалентному послевузовскому профилю			Материально-техническая база (достаточность, недостаточность учебно-лабораторного оборудования)
	код	Наименование			Контингент послевузовской подготовки		Наименование советов по защите диссертаций	
					Количество аспирантов			
					очная	заочная		
1	260401	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	15	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	2	1	Д 220.037.03	достаточное

Приведенный контингент = $K_{очн} + 0,1K_{заочн} = 15 + 0,10 = 15$

Заведующий кафедрой ТЖЭМ и ПКП



 (подпись)

Величко Н.А.

Председатель комиссии по самообследованию



 (подпись)

Матюшев В.В.