



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

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор Федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Красноярский государственный
аграрный университет»
Пыжикова Н.И.
« 12 » ноября 2014 г.



ОТЧЕТ

о самообследовании основной образовательной программы

260600 Пищевая инженерия

по специальности 260601.65 «Машины и аппараты пищевых производств»

Красноярск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения о специальности (кафедре). Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2.	Образовательная деятельность	
2.1	Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе	5
2.2	Содержание подготовки специалистов	6
2.2.1	Учебный план	7
2.2.2	Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства	9
2.2.3	Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям	12
2.3	Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	15
2.4	Качество подготовки обучающихся	17
2.4.1	Уровень требований при приеме	19
2.4.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	19
2.4.3	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	20
2.4.4	Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников	21
2.5	Кадровое обеспечение подготовки специалистов	23
2.6	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	23
2.6.1	Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой	23
2.6.2	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	25
2.6.3	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	26
3.	Научно-исследовательская деятельность	28
4.	Материально-техническая база	29
5.	Международная деятельность	31
6.	Внеучебная работа	32
7.	Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации	35
	Заключение и выводы	35
	Приложение	38

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

Подготовка дипломированных специалистов по основной образовательной программе (ООП) по специальности 260601.65 «Машины и аппараты пищевых производств» ведется в ФГБОУ ВПО КрасГАУ с 2005 года в соответствии с Приказом Министерства образования РФ от 23.03.2000 № 184 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260601 и направления на 260600.

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

Подготовка дипломированных специалистов ведется в институте пищевых производств с 2005 года. Выпускающей кафедрой является кафедра «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств» (ТОБиПП).

Кафедра ТОБ и ПП основана в 2012 г., на основании приказа №0-669 от 02 августа 2012 года, в связи с оптимизацией и реструктуризацией структурных подразделений университета, объединив кафедры: «Машины и аппараты пищевых производств» и «Технологии бродильных производств и виноделия», заведующим кафедрой назначен почетный работник высшего профессионального образования Российской Федерации, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Невзоров Виктор Николаевич.

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

- специальности 260601.65 – «Машины и аппараты пищевых производств». Квалификация специалиста – инженер;

- специальности 260204.65 - «Технология бродильных производств и виноделие». Квалификация специалиста – инженер;

- направлению 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» по профилю «Технология бродильных производств и виноделие». Квалификация – бакалавр;

- направлению 151000.62 «Технологические машины и оборудование». Квалификация – бакалавр.

- направлению 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». Квалификация – магистр.

Подготовка специалистов осуществляется по очной и заочной формам (кроме специальности 260601.65 и направления 151000.62).

За кафедрой закреплено 97 учебных дисциплин, в т.ч. по специальности 260601.65 - «Машины и аппараты пищевых производств»- 21 дисциплина.

Среднегодовой объем учебной работы кафедры составляет 8403,1 часов, из них аудиторная работа – 4629,5 часов (лекции, лабораторные, практические занятия, консультации).

Учебный процесс по кафедре осуществляется на следующих подразделениях:

- в учебных и научных лабораториях института.

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

В процессе обучения большое внимание уделяется использованию современных, в том числе информационных технологий.

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

На кафедре ведется подготовка аспирантов по научным специальностям:

На кафедре ведется подготовка аспирантов по научным специальностям:

05.18.01 – «Технология обработки, хранения, переработки злаковых, бобовых, крупяных продуктов»».

05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»;

05.20.01- «Технологии и средства механизации сельского хозяйства»

За отчетный период защищена 1 кандидатская диссертация по научной специальности 05.18.01, подготовлены к защите 2 кандидатских диссертации по 05.18.01 и 05.18.12.

Расширена материально-техническая база кафедры.

Свою деятельность по подготовке дипломированных специалистов специальности 260204 - Технология бродильных производств и виноделие, кафедра технология, оборудование бродильных и пищевых производств осуществляет на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 19.12.2013 г. № 1367, Устава вуза, приказа о лицензировании специальности, Государственного образовательного стандарта по специальности (направлению подготовки) от 23.03.2000 № 184 тех/дс. Приказом Министерства образования РФ Приказ № 4482 от 04.12.2003 г. изменен номер специальности на 260601 и направления на 260600, 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», 151000.62 «Технологические машины и оборудование».

2. Образовательная деятельность

2.1. Структура подготовки специалистов. Сведения по основной образовательной программе

Подготовка дипломированных специалистов по ООП по специальности 260601.65 – «Машины и аппараты пищевых производств» осуществляется по очной форме обучения с присвоением квалификации инженер.

Нормативный срок освоения образовательных программ подготовки инженера по направлению подготовки дипломированного специалиста «Пищевая инженерия» по специальности 260601.65 – «Машины и аппараты пищевых производств» при очной форме обучения 5 лет.

В настоящее время обучается 17 человек по очной форме обучения.

Последний прием на специальность был осуществлен в 2010 г.

С 2011 года в связи с переходом на стандарты третьего поколения осуществляется набор по направлению 151000.62 - «Технологические машины и оборудование».

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

Количество выпускников в прошедшем учебном году по:

- очной форме обучения – 14 чел.;

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

Востребованность выпускников по специальности 260601 на рынке труда за период 2013-2014 гг.:

- процент выпускников, трудоустроившихся на работу 90,2 %.

Выпускники работают на ведущих предприятиях отрасли (ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»-«Балтика-Пикра», г. Красноярск; ОАО «Минал», г. Минусинск; ОАО «Красноярский хлеб», г. Красноярск; ЗАО «Краскон, ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», г. Минусинск, ООО «Красноярский водочный завод», г.Красноярск).

Центром практического обучения и трудоустройства университета проводится постоянный мониторинг выпускников, зарегистрированных в Управлении занятости населения по Красноярскому краю и состоящих на учете в Центрах занятости края. В среднем процент выпускников, трудоустроившихся по специальности, составляет 80,4 %.

Ежегодно студенты кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств» специальности 260601.65 старших курсов участвуют

в конкурсе «Золотой кадровый резерв АПК» и также принимают участие в ярмарках вакансий, мастер-классах, деловых играх.

2.2 Содержание подготовки специалистов

Содержание подготовки дипломированных специалистов оценивается на основе анализа соответствия основных образовательных программ требованиям ГОС. Основная составляющая качества высшего образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания. ООП разработана на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ГОС ВПО) по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» (направлению подготовки 260600 – Пищевая инженерия).

В структуру первой части ООП входят:

- концептуальная пояснительная записка, определяющая цели ООП, ее особенности, а также описание вузовского компонента;
- государственный образовательный стандарт по соответствующему направлению подготовки и специальности;
- учебный план по специальности, разработанный в университете;
- совокупность рабочих программ всех дисциплин и практик, включенных в учебный план и определяющих полное содержание ООП;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестаций (в соответствии с требованиями к итоговой аттестации);
- сведения о лицах с учеными степенями и учеными званиями, привлекаемых к преподаванию
- карта обеспеченности студентов учебной и методической литературой по всем дисциплинам учебного плана.

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

- рабочая программа дисциплины.
- курс лекций;
- курс лабораторных (практических) занятий;
- график СРС;
- вопросы к зачету или экзамену;
- рекомендуемая литература;
- рейтинг – план;
- тесты.

УМК по дисциплинам кафедры по специальности 260601.65– Машины и аппараты пищевых производств, предусмотренным учебным планом, полностью сформированы и представлены в виде электронных и текстовых

документов на кафедре, а также в отделе дистанционных образовательных технологий университета.

2.2.1 Учебный план

Структура и содержание рабочего учебного плана по специальности 260601 – Машины и аппараты пищевых производств (направлению подготовки 260600 - Пищевая инженерия) отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки государственного образовательного стандарта и примерному учебному плану.

Анализ соответствия рабочего учебного плана специальности 260601 – Машины и аппараты пищевых производств 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	1730	1730	не более чем на 5%	нет
В том числе объем учебной нагрузки по компонентам цикла ЕН:					
2.1	Федеральный компонент	1500	1500	10%	нет
2.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	130	130	10%	нет
2.3	Дисциплины по выбору студента	100	100	10%	нет
3	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин ОПД	2740	2740	не более чем на 5%	нет
В том числе по объем учебной нагрузки по компонентам цикла ОПД:					
3.1	Федеральный компонент	2416	2416	10%	нет
3.2	Национально-региональный (вузовский) компонент	200	200	10%	нет
3.3	Дисциплины по выбору студента	124	124	10%	нет
4	Общий объем учебной нагрузки по циклу специальных дисциплин	790	790	не более чем на 5%	нет
5	Общий объем учебной нагрузки по циклу дисциплин специализаций (ДС)	752	752	не более чем на 5%	нет

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
6	Общий объем учебной нагрузки по циклу факультативных дисциплин	450	450	не более чем на 5%	нет
7	Общий объем учебной нагрузки по образовательной программе в целом	8262	8262	10%	нет
8	Суммарное количество экзаменов и зачетов в учебном году ¹ :				
	1 курс	не более 22 в уч. году	10	-	нет
	2 курс		10	-	нет
	3 курс		8	-	нет
	4 курс		12	-	нет
	5 курс		5	-	нет
9	Общее количество каникулярных недель	П. 5.1 ГОС ВПО не менее 38 недель	41	не менее 38	нет
9.1	В том числе:				
	1 курс	П. 5.7 ГОС ВПО от 7 до 10 в уч. году	8	не менее 7	нет
	2 курс		8	не менее 7	нет
	3 курс		8	не менее 7	нет
	4 курс		7	не менее 7	нет
	5 курс		10	не менее 7	нет
10	Фонд времени на теоретическое обучение (в неделях)	П. 5.1 ГОС ВПО 153 недели	153	153	нет
11	Фонд времени на экзаменационные сессии	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 16 недель	27	Не менее 16	нет
12	Фонд времени на практики	П. 5.1 ГОС ВПО. Не менее 16 недель	23	Не менее 16	нет
12.1	В том числе по видам практики: (указать соответствующие виды практики)	П. 5.1 ГОС ВПО. Учебная – 4 недели, Производственная – 10 недель, Преддипл	Учебная – 9 недель, Производственная – 10 недель, Преддипл	Не менее 16	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. «Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) российской федерации»

№ показателя	Показатель	ПО ГОС ВПО	По плану	Допустимое отклонение по ГОС ВПО	Отклонение по плану, %
		ая – 8 недель, Преддипломная – 4 недели	омная – 4 недели		
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	25 часов	не более 27 часов	нет

2.2.2 Учебные программы дисциплин и практик, диагностические средства

Все дисциплины, предусмотренные учебным планом специальности 260601 – «Машины и аппараты пищевых производств» 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:

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

- 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

- проблемный: проблемная ситуация, проблемная задача и др. (вывод делает преподаватель);

- частично-поисковый: эвристическая беседа, диалог и др. (вывод делается совместно);

- исследовательский: эксперимент, опыт, творческая работа и др. (вывод делает студент).

Активно разрабатываются интерактивные формы обучения на основе усиленного межсубъектного взаимодействия преподавателя и студента, последовательная реализация которых создает оптимальные условия для формирования знаний и умений, предусмотренных квалификационной характеристикой инженера по специальности «Машины и аппараты пищевых производств» в соответствии с требованиями ГОС ВПО.

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

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

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

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную, в сроки,

установленные графиком учебного процесса и утвержденные приказом по университету в соответствии с требованиями «Управления процессом организации практик» принятого на заседании ученого совета ФГБОУ ВПО КрасГАУ протокол № 10 от 31.05.2013 г.

Все виды практик полностью обеспечены программами и учебно-методической литературой, разработанных для студентов по направлению подготовки дипломированного специалиста 260600 «Пищевая инженерия», специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств», 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 260600 «Пищевая инженерия», специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств»: «Технологическое оборудование»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Безопасность жизнедеятельности»; «Экономика и управление производством». На ГЭК выносятся вопросы, сформированные в виде контрольных экзаменационных билетов (КЭБ), отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Формулировка вопросов не допускает ответы, требующих проведения подробного технико-экономического анализа, сложных расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ГОС и при выполнении и оценке дипломной работы (проекта).

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

Ответы на вопросы контрольных билетов требуют от экзаменуемых использования знаний и умений и по неохваченным напрямую 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 260600 «Пищевая инженерия».

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 выпускных квалификационных работ

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

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

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

Структура дипломного проекта по специальности
260601.65 – «Машины и аппараты пищевых производств»

Титульный лист

Задание на дипломное проектирование

Содержание

Введение (должно содержать анализ состояния изучаемого вопроса и перспективы совершенствования в рамках приоритетных направлений развития отраслей пищевой промышленности.)

1. Состояние вопроса
2. Патентные исследования в области приоритетного машиностроения
3. Инженерные расчеты процессов и аппаратов
4. Безопасность проекта
5. Экологичность проекта
6. Оценка технико-экономических показателей проекта

Заключение

Список использованных источников

Приложения

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

Графическая часть дипломных работ и проектов выполняется на листах формата А1. 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 260601 «Машины и аппараты пищевых производств».

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 260601 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 260601 «Машины и аппараты пищевых производств», является практическая подготовка, которая предусматривает последовательное проведение 3 видов практик (таблица 3, Приложение):

- 1 курс – учебная практика (продолжительность – 5 недель);
- 2 курс – учебная практика (продолжительность – 4 недели);
- 3 курс – производственная практика (продолжительность – 4 недели);
- 4 курс – производственная практика (продолжительность – 6 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. Для организации научно-исследовательских работ в период практик используются собственные лаборатории (3-18, 3-04, 1-А), оснащенные современным лабораторным оборудованием.

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

Практики организованы в 18 промышленных предприятий, с некоторыми предприятиями имеются долгосрочные двусторонние договора (ОАО «Красноярский хлеб», г. Красноярск; ЗАО «Краскон», ООО «Арктика», г. Красноярск, ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», г. Минусинск).

Практику студенты проходят не только в качестве стажеров, но и на рабочих местах во время отпусков штатных сотрудников предприятий.

Прохождение всех видов практики завершается предоставлением отчета, открытой защитой, и подведению итогов практики, смотры-конкурсы лучших отчетов.

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

2.4 Качество подготовки обучающихся

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

Российский сертификат качества на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9001 – 2008 № РОСС RU.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 ТОБ и ПП 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, проф. Невзоров В.Н. входит в состав

редакционно-издательских советов междисциплинарных и отраслевых изданий «Вестник КрасГАУ»).

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

2.4.1 Уровень требований при приеме

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

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

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

Прием в университет на первый курс для обучения по программе подготовки специалистов проводился по результатам единого государственного экзамена (далее ЕГЭ) по общеобразовательным предметам или по предметам, соответствующим профилю специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств».

В качестве результатов вступительных испытаний по предметам засчитывались результаты ЕГЭ.

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

Прием студентов на 1 курс осуществлялся по результатам ЕГЭ. Конкурс по заявлениям и при зачислении составил по очной форме 1,9 чел. (2010 г.).

С 2011 года прием студентов на специальность 260601 не ведется.

2.4.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Контроль качества освоения основных образовательных программ регламентируется в университета соответствующими Положениями,

разработанными в университета в соответствии с Федеральными законами Российской Федерации и Уставом.

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписанием экзаменов и зачетов и рабочими программами дисциплин, составленными в соответствии с требованиями ГОС ВПО по специальности 260601 - Машины и аппараты пищевых производств.

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260601 охвачены студенты с 1 по 5 курс очной формы обучения.

2.4.3 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

В рамках подготовки государственной аккредитации в сентябре 2014 г. проведена выборочная оценка остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента циклов ОПД и СД (таблица 4 - 6, Приложение). Мониторинг качества подготовки по дисциплинам циклов ГСЭ и ЕН ежегодно осуществлялся посредством участия в проекте «Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО).

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260601, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ГОС ВПО.

По части дисциплин циклов ГСЭ, ЕН, ОПД специальности 260601 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 – по дисциплинам (Культурология, Социология); в цикле ЕН – по дисциплине (Информатика); в цикле ОПД – по дисциплине (Механика (сопротивление материалов)).

Результаты оценки контроля знаний студентов по циклам специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» показали достаточную степень освоения дисциплин студентами. Количество оценок «отлично» и «хорошо» по циклам:

- ГСЭ – 100 % и 94 %;
- ЕН – 95 %;
- ОПД – 87 %;

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

- цикл ОПД – 80 %.

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

Процент аттестации по специальности 260601 за 2013-14 уч. гг. составил 75 % .

2.4.4 Итоговая аттестация выпускников. Востребованность выпускников

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств», защиты выпускных квалификационных работ.

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

Государственный экзамен по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» проводятся по разработанным на кафедре комплексным экзаменационным билетам, содержащим три вопроса по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации.

Председатель ГЭК (ГАК) утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства РФ, а состав ГЭК (ГАК) по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

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

Возглавлял работу ГЭК (ГАК) по специальности 260601 в период с 2010 г. (председатель комиссии) д.т.н. проф., зав. каф. Технологии конструкционных материалов и машиностроения, СибГТУ Руденко А.П., с 2011 г. (председатель комиссии) д.т.н. проф., зав. каф. «ЮНЕСКО» СФУ – Лепешев А.А., с 2013 г. (председатель комиссии) д.т.н. проф., зав. каф. Технологии конструкционных материалов и машиностроения, СибГТУ - Руденко А.П.

В 2014 г. в состав членов ГЭК привлечен специалист из числа руководителей и работников производства, имеющий большой опыт практической работы в отрасли:

* Корнеев В.А. (член ГЭК) – директор ООО «СибАгро», представитель работодателя.

Руководителями дипломного проекта являются преподаватели,

имеющие ученую степень доктора или кандидата наук, ст.преподаватели, а ассистенты по согласованию с зав.кафедрой.

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

В качестве внешних рецензентов выступают специалисты СибГТУ:

* д.т.н., профессор кафедры Лесные машины – Холопов В.Н.;

* к.т.н., доцент кафедры Химическая технология древесины и биотехнология – Почекутов И.С..

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

* д.т.н., профессор, зав. кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств - Типсина Н.Н.;

* д.б.н., профессор, зав. кафедрой Технология консервирования и оборудования пищевых производств – Машанов А.И.

Результаты работы ГЭК (ГАК) по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» представлены в таблице 7, Приложение.

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

Востребованность выпускников специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств»

По данным о трудоустройстве выпускников за 2010-2014 гг. в среднем свыше 88 % работают по специальности.

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

Также необходимо заметить, что в последние годы процент трудоустроившихся по специальности выпускников увеличился. 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.

2.4 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

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

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

Цикл дисциплин	Число ППС, привлекаемых к преподаванию (физ. лиц)			Процент ППС* с учеными степенями и (или) званиями	Процент докторов наук*
	Всего	Всего с учеными степенями и (или) званиями	Докторов наук		
ГСЭ	14	7	-	50	-
ЕН	9	7	1	78	14
ОПД	23	17	5	74	29
СД	7	6	1	86	16
ГИА	8	6	3	75	50
В целом по образовательной программе:	61	43	10	71	23

Кадровый состав выпускающей кафедры представлен в таблице 9, Приложение.

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

2. В настоящее время подготовлено 2 кандидатских диссертации представлены к защите Ярум А.И. и Тепляшин В.Н.

3. Доля преподавателей, прошедших ПК (по годам за последние 5 лет): 2012 – 37,5 %, 2013 – 33,3 %, 2014 – 66,7 %.

4. Базовое образование имеют 100 % преподавателей привлеченные к учебному плану по специальности 260601.65.

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

2.6 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

2.6.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Специальность 260601 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.

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

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

Все блоки дисциплин в достаточной степени оснащены программно-информационным обеспечением. Свободный доступ в Интернет открывает неограниченные возможности поиска и использования практически любой литературы. Студенты и сотрудники кафедры имеют доступ к справочно-информационным фондам, электронному каталогу, электронной библиотеке внутривузовских изданий, электронным ресурсам научной библиотеки университета, имеют возможность пользоваться услугами электронно-библиографической системы «Ирбис». Студенты имеют возможность брать необходимую литературу, как на дом, так и на занятия, пользоваться ею в читальном зале. Кроме того, при работе в библиотеке студенты и сотрудники имеют возможность получить квалифицированную консультативную помощь по библиографическому поиску, обеспечиваются рабочим местом в читальном зале.

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

Анализ обеспеченности учебной литературой (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.

Электронные библиотечные системы

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

				До 19.03.2015 (Экономика и менеджмент, Социально-гуманитарные, Юридические, Инженерные)
3	Информационно – аналитическая система «Статистика»	www.ias-stat.ru.	Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Статистика Красноярского края» договор №1-2-2014/55 от 22.04.2014 (по 24.04.2015)	До 24.04.2015
4.	Polpred.com	http://polpred.com/	ООО«ПОЛПРЕД Справочники» Лицензионный договор № 166/27 13 от 30.12.2013	До 31.12.2014
5.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ)	http://www.cnsnb.ru/	Государственное научное учреждение Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии (ЦНСХБ) договор №15-УТ/2014 от 15.04.2014	До 15.04.2015
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://eLIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ» лицензионное соглашение №SU-23-09/2013-3 от 23.09.2013	
7.	«Учебное видео – решение»	http://www.eduvideo.ru/	ЗАО «Решение: учебное видео» Лицензионный договор №112-БТ от 07.02.2014	До 04.04.2015
8.	ЭБС «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru/	ООО «Политехресурс» договор №53SL/102014	заключается
9.	ЭБС «Айбукс.py/ibooks.ru»	http://ibooks.ru/	ЗАО «Айбукс» Контракт №02-09/14К от 17.11.2014	заклучается

2.6.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

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

Для своевременного обеспечения курсов обязательных и по выбору изданы учебники, учебные пособия, монографии, которые построены на результатах собственных прикладных и фундаментальных исследований, обобщении передового научного и практического опыта. Подготовлены к

изданию учебные пособия, в том числе рекомендованные научно-методическим советом университета.

Кафедра активно ведет издательскую деятельность. За отчетный период сотрудниками кафедры опубликованы: монографий – 5 шт.; методических указаний – 10 шт.

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

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

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

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

2.6.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

За 2013 год улучшилось информационное обеспечение, поскольку получен широкий доступ в Интернет с персональных компьютеров.

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

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

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

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

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 2:

Организация учебного процесса в полной мере отвечает требованиям Государственного образовательного стандарта по перечню дисциплин и объему нагрузки, видам занятий и формам аттестации. Расписание занятий соответствует рабочему учебному плану (по количеству учебных недель в семестре, совпадению сроков начала и окончания семестра, сессии, практик, каникул, соблюдению установленных форм аттестации).

Аудиторная нагрузка по ГОС ВПО соответствует действующему расписанию занятий в вузе. Последовательность изучения дисциплин логична и соответствует учебному плану и расписанию. Объем учебной нагрузки студента в неделю составляет не более 27 часа. Широко используется сочетание различных видов внутрисеместровой аттестации, инновационные технологии обучения.

Объем практик, соответствует учебному плану по ГОС ВПО. Цели практик соответствуют общим целям образовательной программы и квалификационным требованиям к специалисту. Базами практик являются крупные современные промышленные предприятия различных форм собственности.

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

Рейтинговой системой оценки студентов по специальности 260601 охвачены студенты с 1 по 5 курс очной формы обучения.

Для контроля знаний студентов, обучающихся по специальности 260601, по дисциплинам учебного плана сформированы фонды контрольных заданий для текущего (промежуточного) и итогового контроля знаний. Уровень требований ко всем видам тестовых, контрольных и домашних заданий для проведения текущего контроля знаний студентов соответствует примерным программам учебных дисциплин и ГОС ВПО.

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется на основе итоговой аттестации: государственного экзамена по специальности и защиты выпускных квалификационных работ. Темы выпускных квалификационных работ полностью соответствуют специальности подготовки инженера по основной образовательной программе 260601 «Машины и аппараты пищевых производств».

В целом по основной образовательной программе доля лиц с учеными степенями и званиями превышает лицензионный показатель 60 % (фактически – 71 %). По кафедре технология, оборудование бродильных и пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с остепененностью – более 100 %. 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.

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

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

Комиссия рекомендует:

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

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

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

3. Научно-исследовательская деятельность

В течение 2010-2014 гг. преподаватели выпускающей кафедры принимали участие в научно-исследовательской деятельности кафедры.

Научное направление кафедры ТОБ и ПП «Совершенствование технологических процессов бродильных производств с использованием физико-химических и биохимических методов воздействия и нетрадиционного сырья».

Ведется работа по теме хоздоговора «Оптимизация МТП агрофирмы» (руководитель проф. Невзоров В.Н.) в объеме 50,0 тыс. р. (таблица 14, Приложение).

Студенты совместно с преподавателями кафедры принимают участие в конференциях различного уровня с международным, региональным, всероссийским опубликованием статей и тезисов (таблица 15, Приложение).

Преподаватели выпускающей кафедры имеют высокую публикационную активность. При этом научные публикации ППС имеют высокие показатели цитируемости и могут использоваться аспирантами для обогащения знаний в исследуемых областях (таблица 16, Приложение).

Преподавателями кафедры написано более 20 отзывов на авторефераты кандидатских диссертаций.

Проявившие себя в области НИР студенты участвуют в разработках технической документации на новые виды изделий, занимаются патентным

поиском, оформляют заявки на патенты.

В ежегодных планах научной работы на кафедре предусматриваются мероприятия по улучшению ее организации, укреплению и развитию системы организации научно-исследовательской деятельности. Получено 18 патентов в период с 2012 по 2014 г.г. (таблица 17, Приложение).

С 2012 г. на кафедре проводилась студенческая межвузовская олимпиада с названием «Биологически активные вещества растительного происхождения» (таблица 18, Приложение).

В настоящий момент на кафедре один доктор сельскохозяйственных наук – Невзоров В.Н., является членом Диссертационного совета по защите диссертаций на соискание ученой степени 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 работа по хоздоговору «Оптимизация МТП агрофирмы» (руководитель проф. Невзоров В.Н.);
- преподаватели кафедры принимают участие в конференциях различного уровня.

Комиссия отмечает следующее, что:

- 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 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» имеются помещения для проведения лекционных и практических

(семинарных) занятий, согласно требованиям, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения (мультимедийным оборудованием и т.д.).

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

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

Для проведения занятий по иностранному языку аудитория укомплектована лингафонным оборудованием.

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

Сведения о состоянии материально-технической и учебно-лабораторной базы по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» представлены в таблице 19, Приложение.

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

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

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

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

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

В распоряжении кафедры технологии, оборудования бродильных и пищевых производств имеются, количество:

- лаборатории 2;
- лекционные аудитории 6;
- научно-исследовательская лаборатория 2;

- аудитория курсового и дипломного проектирования 1.

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

Общее количество компьютеров на кафедре - 3 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.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 4:

Состояние и динамика обновления материально-технической базы кафедры технология, оборудование бродильных и пищевых производств производств соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их материально-технической базы и кадрового потенциала для подготовки инженеров по специальности «Машины и аппараты пищевых производств».

5 Международная деятельность

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

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

1. Международная заочная конференция по проблемам агропромышленного комплекса, (on-line).

2. Международная конференция молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки».

3. Международная научно-практическая конференция «Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы».

4. Студенческая научная конференция с международным участием «Студенческая наука - взгляд в будущее».

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 компетентного подхода в образовании, выделены общекультурные компетенции, на формирование которых направлены задачи и цели воспитательной работы с обучающимися в ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

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

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

Управление воспитательной работой осуществляется на трех уровнях:

- университетском;

- институтском;
- кафедральном.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- актуализация профессиональной деятельности и самоопределения;
- смещение акцентов в сторону социально-значимой деятельности;
- расширение сферы социального партнёрства;
- приобретение опыта практической профессиональной деятельности;
- решение проблемы снижения общественной активности в пользу

учебного процесса (4 курс);

- выстраивание траектории самостоятельной (в т.ч. семейной) жизни.

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

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

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

Основные направления реализации воспитательной деятельности сотрудниками кафедры:

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

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

- поддержка и вовлечение обучающихся в проектную профессиональную деятельность;

- вовлечение студентов в работу спортивных секций;

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

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

Воспитательная работа профессорско-преподавательским составом ведется и в общежитиях. Она заключается в ежемесячном посещении общежитий, проведении бесед со студентами о правилах проживания и культуре поведения в общежитиях, правилах пользования электрическими и

газовыми приборами, о повышении эффективности подготовки к семинарам и экзаменам.

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 6:

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

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

7 Об устранении недостатков, отмеченных в ходе предыдущей аттестации

По результатам предыдущей аттестации замечаний не выявлено.

Заключение и выводы

Основные данные по потенциалу специальности и показатели работы кафедры Технология, оборудование бродильных и пищевых производств по подготовке специалистов за пять лет представлены в таблице 20, Приложение.

В результате проведенного самообследования специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» 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 – 71 %). По кафедре технология, оборудование бродильных и пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с

пищевых производств ППС соответствуют по базовой и научной специальности преподаваемым дисциплинам, средний возраст – 40 лет с остепененностью – более 100 %. Коллектив постоянно повышает свою профессиональную квалификацию.

5. Специальность 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» 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 технология, оборудование бродильных и пищевых производств соответствует требованиям ГОС ВПО. Учебный процесс обеспечен новыми техническими средствами (компьютеры). Осуществляется взаимодействие кафедры с базовыми предприятиями, организациями, учреждениями с использованием их баз и кадрового потенциала для подготовки инженера по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств».

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

8. Активно работает аспирантура.

В то же время в подготовке специалистов по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» есть ряд недостатков и проблем:

Активизировать работу по организации малых предприятий.

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

- содержание, уровень и качество подготовки выпускников специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

- специальность 260601.65 готова к процедуре внешней экспертизы при проведении повторного лицензирования и государственной аккредитации.

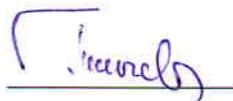
Председатель комиссии, директор института
пищевых производств, д.т.н., профессор



Величко Н.А.

Члены комиссии:

Заведующий кафедрой Технологии
хлебопекарного, кондитерского и макаронного
производств, д.т.н., профессор



Типсина Н.Н.

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



Машанов А.И.

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

Таблица 1 - Контингент обучающихся

№ п/п	Специальность		Уровни образования: ступень и /или квалификация по окончании образования	Контингент по формам обучения за последние три года					
	Код	Наименование		Очная					
				Бюджетная			Коммерч.		
				2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	260601.65	Машины и аппараты пищевых производств	инженер	61	31	16	2	1	1

Таблица 1а - Контингент обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по ООП	Специальность	Год обучения				
			2010	2011	2012	2013	2014
1	Очной форме	260601	112	81	61	32	17
2	В том числе на платной основе	260601	2	3	2	1	1
3	Количество выпускников текущего года	260601	14	13	13	26	14
4	Студенты из стран СНГ	260601	-	-	-	-	-
5	Дальнее зарубежье	260601	-	-	-	-	-
6	Отчисленные за неуспеваемость	260601	2	3	1	1	-

Таблица 2 - Выпуск специалистов

№ п/п	Направление, специальность, магистратура, программы дополнительного образования		Выпуск по формам обучения за 3 последние года									
			Очная									
			Бюджетная					Коммерч.				
	Код	Наименование	2010	2011	2012	2013	2014	2010	2011	2012	2013	2014
1	260601	Машины и аппараты пищевых производств	10	12	12	23	13	4	1	1	3	1

Таблица 3 - Сведения о местах проведения практик

№ п.п.	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	База практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1.	Учебная, Производственная, Преддипломная	ФГОУ ВПО «КрасГАУ» кафедра «МиАПП» г. Красноярск,	
2.		ООО «Боготолмолоко» г. Боготол	№25-1/20-09 от 05.06.2009
3.		ООО «Кедр» Ирбейский район, Красноярский край	№43/22-09 от 11.06.2009
4.		ЗАО «Сибирь» Балахтинский район, Красноярский край	№45/22-09 от 15.06.2009
5.		ЧП Миллер Л.А. Н-Ингашский район, Красноярский край	№ 47/22-09 от 23.06.2009
6.		МП «Ужурский хлебозавод»	№46/22-09 от 17.06.2009
7.		АПК «Андроновский» г. Ужур	№ 55/22-09 от 07.10.2009
8.		ООО «Байкал-Фарм» г. Канск	№108/22-10 от 06.07.2010
9.		ООО «Нива» г. Красноярск	№38/10-12 от 27.11.2012
10.		ОАО «Красноярский хлеб» г. Красноярск	№ 11/22-13 от 19.04.2013
11.		ЗАО «Минусинская кондитерская фабрика», г. Минусинск	№37/22-13 от 23.04.2013
12.		ООО «Арктика», г.Красноярск	№ 1/22-13 от 28.01.2013
13.		ООО «Знаменка» с. Высотино, Минусинский район	
14.		ООО «СиБАГРО» г. Красноярск	
15.		ООО «Мельник» г. Минусинск,	
16.		ООО «АСКОМ» г. Красноярск	
17.		ООО «Краскон» г. Красноярск	
18.		ЗАО «ЗАРЯ» п. Ильичево, Шушенский район	
19.		пищевой комбинат «Реал» г. Назарово	
20.		ООО «Вега» г. Железногорск	
21.		СПХ ЗАО «Владимирское» п.Преображенский, Назаровский район	
22.		ИП Куркин «МАНА» г. Лесосибирск	
23.		«Копьевский молочный цех» п. Копьево Республика Хакасия	
24.		Ммолочно-консервный комбинат п. Шушенское	
25.		п. Емельяново хлебозавод	
26.		санаторий профилакторий «Звездный» г. Железногорск, пищевой комбинат	
27.		«Пицца Росса» г. Красноярск	
28.		ООО «Рябинушка» с.Агинское, Саянский район	

29.	Учебная, Производственная, Преддипломная	г. Красноярск НП «Сибирская ассоциация гостеприимства», пищевой комбинат	
30.		МУП «Назаровский хлеб» г.Назарово	
31.		ЗАО «Велес» п. Березовка	
32.		ООО «ГП Питер Бас» г. Красноярск	
33.		ООО «Орбита» г. Красноярск	
34.		ООО «Лагуна-М» г. Красноярск	
35.		ОАО КХХ «Хладко» г. Красноярск	
36.		ИП «Сысак» с. Ермаковское Ермаковский район	
37.		Пищекомбинат с. Вознесенка Березовский район	
38.		ОАО «Аквариум» г. Железногорск	
39.		ООО «Дива» Пгт Березовка	
40.		«Мясной цех» с. Крутоярское Ужурский район	
41.		ООО «Такмак» г. Красноярск	
42.		СПК «Солонцы» Емельяновский район	
43.		ООО «Молоко» г. Назарово	
44.		ООО «Дымов» г. Красноярск	
45.		ИП «Новикова» г. Красноярск	
46.		ООО «Холодок» Казачинский район, Красноярский край	
47.		ООО «Русь»	
48.		ООО «Милко» ОАО ЮНИМИЛК г. Красноярск	

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году										Кол-во студентов, освоивших все ДЕ*
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.		
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
Экология	5	17	12	71	1	8	9	75	2	17	-	-	100

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

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году											Кол-во студентов, освоивших все ДЕ* %
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.			
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		
Химия пищевых продуктов	5	17	12	71	3	25	5	42	4	33	-	-	100	

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

Дисциплина	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2014 году											Кол-во студентов, освоивших все ДЕ* %
			количество опрошенных студентов		отл.		хор.		удов.		неуд.			
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		
Холодильное и вентиляционное оборудование	5	17	17	100	1	6	15	88	1	6	-	-	100	

Таблица 7 - Результаты итоговых государственных аттестационных испытаний выпускников за 2010 год

Специальность (направление)	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.	%
260601	21	21	100	16	76	5	24	-	-	20	95	16	80	4	20	-	-

Таблица 8 - Сведения о педагогических работниках специальность 260601 – «Машины и аппараты пищевых производств»

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность преподавательским составом							
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	ученая степень и ученое (почетное) звание	стаж научно-педагогической работы			основное место работы, должность	условия привлечения к трудовой деятельности [штатный, совместитель (внутренний или внешний с указанием доли ставки), иное]
					всего	в т. ч. педагогической			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>ГСЭ Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Физическая культура	Фрегер Е.Р.	КГПИ, учитель физкультуры	доцент	48	48	48	КрасГАУ, доцент каф. Физкультуры	штатный
2	Иностранный язык	Крылова А.А., ст.преподаватель	КГПИ, учитель иностранных языков	-	45	45	45	КрасГАУ, ст.преп. каф. Ин. языков	штатный,
		Чантурия Е.В.	Черновицкий гос. университет, учитель англ. Языка и литературы	-	38	38	38	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, каф. Истории и политологии	штатный
4	Культурология	Стебляцова Т.Б., доцент	Кем.ГПУ	к.филос.н, доцент	54	54	7	КрасГАУ, доцент. каф. Философии	штатный
5	Правоведение	Масленникова А.Ч., ст. препод	КрасГАУ, юриспруденция	-	22	22	3	КрасГАУ, ст.преподаватель каф. Уголовного права и процесса	штатный
6	Философия	Романова Е.В., ст. преподаватель	Крас. гос. институт искусств, дирижер хора, преподаватель хоровых дисциплин	-	25	25	5	КрасГАУ, ст.преп. 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	-	4	4	4	КрасГАУ, ст.преп. каф. ППП	штатный
9	Русский язык и культура речи	Лопаткина Р.С., ст. преподаватель	КГПУ, учитель русского языка и литературы	-	14	14	14	КрасГАУ, ст.преп. каф. Педагогич. подготовки	штатный
10	Социология	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
11	Политология	Кириллов А.П., ст.преподаватель	КГПУ, исторический фак-т	-	30	30	30	КрасГАУ, ст.преп. каф. Политологии	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
12	Основы предпринимательства	Агапченко Ю.И., ассистент	КрасГАУ, менеджмент	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент каф. Предпр-ва и бизнеса	штатный
13	Технико-экономическое проектирование	Демина Н.Ф., профессор	КСХИ, ученый зоотехник	к.э.н.	44	41	30	КрасГАУ, проф. Каф. Экономики и агробизнеса	штатный
14	Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Левченкова Л.А., ассистент	КрасГАУ, бух. учет, анализ и аудит	-	1	1	1	КрасГАУ, ассистент каф. Финансы и кредит	совместитель внутренний
	Социальная защита человека в рыночных условиях	Кымысова О.П., доцент	СибГТУ, экономика	к.ф.н.	31	15	13	КрасГАУ, доцент	штатный
	Инновационный менеджмент	Якищик О.Л., доцент	КрасГАУ, менеджмент	к.э.н.	7	7	7	КрасГАУ	штатный
<i>ЕН Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Математика	Попков С.И., доцент	КГУ, физфак	к.ф.-м.н., доцент	9	2	2	КрасГАУ, доцент каф. Прикл. матем.	штатный
2	Информатика	Патурицкий А.В., доцент	КГУ, физиология растений	к.б.н.				КрасГАУ, доцент каф. Мат. моделирования и информатики	штатный

3	Физика	Мисюль С.В., доцент	КГУ, физика	к.ф.-м.н., доцент	35	28	13	КрасГАУ, доцент	штатный
4	Теоретическая механика	Богульский И.О., профессор	Новосибирский ГУ, прикладная математика	д.ф.-м.н., профессор	9	9	9	Институт вычислительного моделирования СО РАН, с.н.с.	совместитель внешний
5	Химия	Головнева И.И., доцент	СТИ, инженер-химик-технолог	к.х.н.	22	15	15	КрасГАУ, доцент каф. Химии	штатный
6	Экология	Трухницкая С.М., доцент	КГУ, биология	к.э.н., доцент	26	22	22	КрасГАУ, доцент каф. Экол.генетики	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
7	Математические модели в расчетах на ЭВМ	Иванов В.И. доцент	Томский гос-й университет им. Куйбышева, радиофизик	к.ф.-м.н., доцент	40	40	10	КрасГАУ, каф. Высш. И прикладной мат-ки	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
8	Компьютерная графика	Первиненко Е.Н., ст. преподаватель	СТИ, инженер-технолог	-	21	21	5	КрасГАУ, ст.преп. Каф. Инженерная графика	штатный
	Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	Тепляшин В.Н. ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер	-	7	7	4	КрасГАУ, ст. преподаватель каф. ТОБПП	штатный
ОПД Цикл обще-профессиональных дисциплин									
<i>Федеральный компонент</i>									
9	Начерт. геометрия Инженерная графика	Первиненко Е.Н., ст. преподаватель	СТИ, инженер-технолог	-	21	21	5	КрасГАУ, ст.преп. Каф. Инженерная графика	штатный
10	Сопротивление материалов	Носкова Н.Е., ст. препод	КГУ, биолог		14	14	14	КрасГАУ, ст. препод каф. ТМС	штатный
11	Теория механизмов и машин	Богульский И.О., профессор	Новосибирский ГУ, прикладная математика	д.ф.-м.н., профессор	9	9	9	КрасГАУ, профес. каф. ТМС	штатный
12	Детали машин	Полюшкин Н.Г.	КГТУ Инженер Триботехника	к.д.н.	7	7	7	КрасГАУ, доцент каф. ТМС	штатный

13	Материаловедение	Беспалов В.Д., доцент	КСХИ, инженер-механик	к.т.н.	44	44	25	КрасГАУ, доцент каф. ДМ и ТМ	штатный
14	Технология конструкционных материалов	Юферов Б.В.	КСХИ, инженер-механик	-	49	49	49	КрасГАУ, доцент каф. ТМС	штатный
15	Теоретические основы электротехники	Богомолов Н.П., доцент	Новосибирский электротехнический институт, инженер-электрик	к.т.н., доцент	43	43	20	КрасГАУ, доцент каф. Теоретич. Основ Электротехники	штатный
16	Общая электротехника и электроника	Плотников С.М., доцент	КПИ, инженер-электрик	д.т.н., доцент	29	29	27	СибГТУ, доцент каф. Электротехники	внешний совместитель, 0,25 ставки
17	Безопасность жизнедеятельности	Ильященко А.А., доцент	КСХИ, инженер-механик	к.т.н., доцент	36	28	28	КрасГАУ, доцент каф.БЖД	штатный
18	Метрология, стандартизация и сертификация	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н., доцент	31	9	9	КрасГАУ, доцент каф. ТОБПП	Штатный
19	Гидравлика	Смирнов В.Л., доцент	Красноярский сельхоз институт, инженер-механик	к.т.н., доцент	31	31	20	КрасГАУ, доцент каф. Механизации производства, переработки животн.	штатный
20	Процессы и аппараты пищевых производств	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер	-	7	4	4	КрасГАУ, каф. ТОБПП	штатный
21	Управление техническими системами	Боярская М.П., доцент	КПИ, инженер электрик	к.т.н.	36	36	9	КарсГАУ, ст.преп. каф. ТОЭ	штатный
22	Системы автоматизированного проектирования	Довгун В.П., профессор	КПИ, инженер электрик	д.т.н.	30	27	15	СФУ	внешний совместитель, 0,5 ставки
23	Теплотехника	Зыков С.А., доцент	КСХИ, инженер механик	к.т.н., доцент	24	23	7	КрасГАУ, доцент каф. Тракторы и автомобили	штатный
24	Подъемно- транспортные установки	Меновщиков В.А., профессор	КПИ, инженер-механик	д.т.н, проф.	42	42	39	КрасГАУ, зав.каф. тех. машин.	штатный

25	Экономика	Тимошенко Н.Н., ст. преподаватель	Новосибирский СХИ, экономист - математик с/х	-	25	18	4	КрасГАУ, каф. Экономики и агробизнеса	штатный
26	Менеджмент и маркетинг	Шалаева Ю.О., ассистент	КрасГАУ, маркетолог	-	1	1	1	КрасГАУ, каф. Маркетинга	штатный
27	Организация производства	Коняхин В.Г., доцент	КСХИ, инженер механик	к.э.н.	45	43	9	КрасГАУ, доцент каф. Организации произ-ва	штатный
<i>Национально-региональный компонент</i>									
28	Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
29	Химия пищевых продуктов	Смольникова Я.В., доцент	СибГТУ, инженер-химик-технолог, КГАУ, магистр-инженер	к.т.н.	8	8	5	КрасГАУ, доцент каф. ТЖЭМиПКП	штатный
30	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Плеханова Л.В., доцент	КСХИ, ученый агроном, КГАУ, магистр-инженер	к.с.-х.н.	5	5	5	КрасГАУ, доцент каф. ТХиПЗ	штатный
<i>Дисциплины по выбору студента</i>									
31	Основы конструирования	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
	Единая система конструкторской документации	Лагерь А.И., профессор	Днепропетровский горный институт, разработка МПИ	к.т.н., профессор	38	38	38	КрасГАУ, профессор	штатный
32	Методы научных исследований	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н., доцент	31	9	9	КрасГАУ, доцент каф. ТОБПП	штатный
	Современная механика машин и механизмов	Невзоров В.Н., профессор	СТИ, инженер	д.с.-х.н., профессор	40	27	3	КрасГАУ, проф., зав. каф. ТОБПП	штатный
<i>СД Цикл специальных дисциплин</i>									
<i>Федеральный компонент</i>									
1	Технологии пищевых производств	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	30	3	3	КрасГАУ, доцент каф. ТОБПП	штатный
2	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	7	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный

3	Введение в специальность	Невзоров В.Н., профессор	СТИ, инженер	д.с-х.н., профессор	40	27	3	КрасГАУ, проф., зав. каф. ТОБПП	штатный
	Технологическое оборудование	Самойлов В.А., доцент	Красн.политех. ин-т, радиоинженер	к.т.н.	31	9	9	КрасГАУ, доцент каф. ТОБПП	штатный
4	Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
5	Основы инженерного строительства и сантехника	Орел О.П., доцент	Томский ИСИ, инженер строитель	к.т.н.	45	40	30	КрасГАУ, доцент каф. Городск. Кадастра	штатный
<i>Дисциплины специализации №1 260601 "Оборудование предприятий пищевых производств"</i>									
6	Оборудование перерабатывающих предприятий продукции животноводства	Долбаненко В.М., доцент	КрасГАУ, механизация	к.т.н.	9	9	3	КрасГАУ, доцент	штатный
7	Холодильное и вентиляционное оборудование	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
8	Мобильные энергетические средства (МЭС)	Хорош И.А., доцент	КГТУ, инженер-механик	к.т.н, доцент	16	16	5	КрасГАУ, доцент каф. Тракторы и автомобили	штатный
9	Переработка и хранение продукции животноводства	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
10	Переработка и хранение продукции растениеводства	Сергоманов С.В.	КСХИ, ученый агроном	к.с-х.н., доцент	40	30	30	КрасГАУ, ИАТ, доцент каф.Р и П	внутренний совместитель
11	Монтаж и ремонт технологического оборудования	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный
12	Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства	Тепляшин В.Н., ст. преподаватель	КрасГАУ, инженер-механик	-	7	4	4	КрасГАУ, ст. препод. каф. ТОБПП	штатный

13	Итоговая государственная аттестация	Руденко А.П.	Председатель ГЭК	д.т.н., проф	5	5	5	СибГТУ	совместитель
		Величко Н.А., директор ИПП, проф	Член ГЭК	д.т.н., профессор	8	8	8	КрасГАУ, директор ИПП, профессор	штатный
		Невзоров В.Н., зав. каф. ТОБиПП, проф.	Член ГЭК	д.с.-х.н., профессор	11	11	11	КрасГАУ, зав. каф ТОБиПП, проф	штатный
		Демина Н.Ф., доцент	Член ГЭК	к.э.н., доцент	10	10	10	КрасГАУ каф. ЭиА, доцент	штатный
		Самойлов В.А.	Член ГЭК	к.т.н., доцент	10	10	10	КрасГАУ, доцент каф. ТОБиПП	штатный
		Ильященко А.А.	Член ГЭК	к.т.н., доцент	1	1	1	КрасГАУ, доцент, каф. БЖД	штатный
		Корнеев В.А.	Член ГЭК	-	1	1	1	Работодатель	совместитель
		Мяделец О.И., ассистент	Секретарь ГЭК	-	2	2	2	КрасГАУ, ассистент, каф. ТОБиПП	штатный

Всего преподавателей, привлекаемых к преподаванию: **61**

Из них: с учеными степенями: **71 %**

доктора наук: **23 %**

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 (внутренний или внешний с указанием доли ставки) почасовая оплата)
						всего	в т.ч. педагогический		
1	Невзоров Виктор Николаевич	Зав.каф., проф.	СибГТУ	инженер	д.с-х.н, профессор	40	27	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, заведующий кафедрой	Штатный, 1,5 ставки
2	Самойлов Владимир Александрович	доцент	Красн.политех. ин-т	радиоинженер	к.т.н, доцент	31	9	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,5 ставки
2	Ченцова Лилия Ивановна	доцент	СибГТУ	Инженер-технолог	к.х.н, доцент	46	43	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,25 ставки
3	Плынская Жанна Александровна	доцент	СибГТУ	Инженер-технолог	к.т.н,	11	6	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, доцент	Штатный, 1,5 ставки
4	Крымкова Вероника Геннадьевна	доцент	СибГТУ, КГАУ	Инженер-технолог, магистр-инженер	к.т.н,	10	7	КрасГАУ, и.о.начальник учебного отдела	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
5	Платонова Юлия Викторовна	доцент	КрасГАУ	Ученый агроном-эколог	к.б.н,	6	5	КрасГАУ, Начальник отдела делопроизводства Управления приемной комиссии	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
6	Шадрин Игорь Александрович	доцент	КГИ	Специальность экология, спец. энтомология	к.б.н, доцент	13	13	КрасГАУ, ИАЭТ, кафедра ЛА и А, доцент	Внутренний совместитель, 0,5 ставки
7	Тепляшин Василий Николаевич	Ст.преподав.	КрасГАУ	инженер-механик	-	7	4	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ст.препод.	Штатный, 1,5 ставки
8	Мяделец Ольга Игоревна	ассистент	КрасГАУ	Технолог с/х производства	-	2	2	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ассистент	Штатный, 1,0 ставки
9	Коровина Оксана Олеговна	ассистент	КрасГАУ	Магистр техники и технологии	-	1	1	КрасГАУ, ИПП, кафедра ТОбПП, ассистент	Штатный, 1,25 ставки

Таблица 10 - Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой

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	Полиенко И. Н. Основы лыжной подготовки в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов всех специальностей нефизкультурных вузов - Красноярск : КрасГАУ, 2011			0,6
	Калинина Л. Н. Физическая культура студентов специальной медицинской группы в вузе [Текст] : учебное пособие для студентов нефизкультурных направлений и специальностей.- Красноярск : КрасГАУ, 2011			
	Шакиров А. Р. Обучение студентов технике игры в волейбол : [учебно-методическое пособие]. Красноярск: [КрасГАУ],2009.			
Иностранный язык	Английский язык : [учебное пособие для студентов 1 курса аграрных университетов]. Красноярск: [КрасГАУ],2008. - 185 с.			0,8
	Трибис Л.Э. Английский язык: Учебное пособие. – Красноярск, 2007			
	Матвеева О.В. Английский язык. – 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.			
	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.			

	Абсаямов М. Б. Культурология [Комплект] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Кармин, А. С. Культурология [Текст] : 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.	
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	
Философия	Миронов В. В. Философия [Текст] : учебник. - М. : Проспект, 2011.	0,6
	Лаврикова И. Н. Философия [Текст] : учимся размышлять: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] /. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Лавриненко В. Н. Философия [Текст] : [учебник для студентов вузов]. - М. : ЮНИТИ, 2010	
	Алексеев П. В. Философия [Текст] : учебник. - Москва : Проспект, 2010	
	Самченко В. Н. Философия [Текст] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Лавриненко В.И., Философия. 4-е изд., перераб. и доп. Учебник. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ "Профессиональный учебник". (Серия "Золотой фонд российских учебников") Авт. Дог. № 1196 / Под редакцией В.И. Лавриненко, В.П. Ратн, 2008	
	Лавриненко В.И., Философия. В вопросах и ответах. Уч пос Гриф УМЦ "Проф уч-к" (Серия "Cogito ergo sum") Авт. Дог. № 231 / П/р. В.И. Лавриненко, 2003	
Экономика (Экономическая теория)	Басовский Л. Е. Экономическая теория [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по неэкономическим специальностям /, Е. Н. Басовская. - М. : ИНФРА-М, 2011	0,7
	Носова С. С. Экономическая теория [Текст] : учебник для студентов вузов, - М. : КноРус, 2010.	
	Жибинова К. В. Экономическая теория [Комплект] : учебно-методический комплекс - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	
	Океанова З. К. Экономическая теория [Текст] : учебник- М. : Дашков и К°, 2010.	
	Анисимов А. А. Макроэкономика. Теория, практика, безопасность [Электронный ресурс] - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
	Агапова Т. А. Макроэкономика [Текст] : учебник - М. : Дело и сервис, 2007	
	Базылев Н. И. Макроэкономика [Текст] : учебное пособие - М. : Инфра-М, 2003.	
	Шадрин В.К. Экономическая теория (экономика): УМК – Красноярск: изд-во КрасГАУ, 2006	
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	
	Плацинская Н. С. Психология и педагогика [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	

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

	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	
Основы предпринимательства	Коммерческое (предпринимательское) право. П/р Попондопуло В.Ф. Уч.В 2-х тт.Т.1.-4-е изд.- М.:Проспект,2009.Доп. МО РФ	0,6
	Коммерческое (предпринимательское) право. П/р Попондопуло В.Ф. Уч.В 2-х тт.Т.2.-4-е изд.- М.:Проспект,2009.Доп. МО РФ	
	Тактаров Г.А., Григорьева Е.М. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски: Учеб. пособие (ГРИФ), М.: ПолиграфЦентр, 2008	
	Зенин И.А. Предпринимательское право. Учебник для вузов. – М.: ПолиграфЦентр, 2009	
	Нечаев В.И., Парамонов П.Ф. Организация производства и предпринимательской деятельности в АПК. – М.: ПолиграфЦентр, 2008	
	Нечаев В.И., Рысьмятов А.З., Соколова А.П. Практикум по организации предпринимательской деятельности в АПК: Учеб. пособие для вузов. – М.: ПолиграфЦентр, 2008	
Основы рыночной организации инженерной службы	Колпакова Г. М. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебное - Москва : Юрайт, 2012. -	0,7
	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.	
Технико-экономическое проектирование	Технико-экономический анализ производства [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений] / Б. В. Прыкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ, 2003. - 475, [1] с.	0,9
Экономическая оценка инвестиций в АПК	Волков О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций- М. : ИНФРА-М, 2012	0,6
	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.	
	Демина Н.Ф., Булыгина Г.А. Инвестиции и инвестиционная деятельность в АПК, Красноярск, КрасГАУ, 2009	
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.	
Социальная защита человека в рыночных условиях	Под ред. Кукушкина В.С. Социальная защита населения: опыт организационно-административной работы / М.: Инфра-М, 2009	0,8
	Аверин А.Н.. Социальная защита отдельных категорий населения: учебное пособие / М.: Инфра-М. 2009	

Инновационный менеджмент	О. В. Зинина Инновационный менеджмент [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	0,9
	Ильенкова С. Д. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник - М. : Юнити-Дана, 2008.	
	Фатхутдинов, Р.А. Инновационный менеджмент [Текст] - СПб. : Питер, 2008.	
	Ермасов С. В. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для вузов - М. : Высшее образование, 2007.	
Цикл общих математических и естественнонаучных дисциплин		
Математика	Е. С. Кундышева Математика [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К, 2011.	0,9
	Антонов В. И. Математика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Гаврилов В. И. Математический анализ : учебное пособие- М. : Академия, 2013.	
	Шипачев В.С. Задачник по высшей математике.(Учебное пособие для вузов.Изд-во "Высшая школа") Изд.9-е, стереотипное, 2009	
	Охорзин, Прикладная математика в системе MATHCAD. Учебное пособие.3-е издание. – М.:Наука, 2009	
	В.С. Шипачев . Высшая математика. М.: ВШ, 2007.	
Информатика	Гуда А. Н. Информатика. Общий курс [Текст] : учебник - Москва : Дашков и К° ; Ростов н/Д : Наука-Спектр, 2011	0,8
	Егорушкин И. О. Информатика [Комплект] : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки- Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Христинич Е. В. Информатика [Комплект] : курс лекций - Красноярск : [б. и.], 2010	
	Таганов Л. С. Информатика [Комплект] : учебное пособие по курсу : [для студентов технических с 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.	
Физика	Федосеев В. Б. Физика [Текст] : учебник для студентов вузов - Ростов н/Д : Феникс, 2009	0,8
	Сакаш Г. С. Физика [Комплект] : лабораторный практикум - Красноярск : [б. и.], 2009.	
	Тюрин Ю. И. Физика. Молекулярная физика. Термодинамика [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям и специальностям в области техники и технологий - СПб. : Лань, 2008.	
	Демидченко В. И. Физика [Текст] : [учебник] - Ростов н/Д : Феникс, 2008.	
	Федосеев В.Б. Физика:учеб. для вузов. – М.: Высш.шк., 2009	
	Электрические колебания, оптика, квантовая природа излучения, атомная физика : лабораторный практикум. Красноярск: [КрасГАУ],2009	
	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	
Теоретическая механика	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное	0,6

	пособие - Санкт-Петербург : Лань, 2010	
	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	
Химия	Глинка Н. Л. Общая химия [Текст] : [учебное пособие] / Н. Л. Глинка ; под ред. д-ра хим. наук А. И. Ермакова. - Изд. тридцатое, исп. - М. : Интеграл-Пресс, 2009. - 727 с.	0,8
	Вольхин В. В. Общая химия [Текст] : избранные главы : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям в области техники и технологии / В. В. Вольхин. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2008. - 378 с.	
	Коровин Н. В. Общая химия [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по техническим направлениям и специальностям] / Н. В. Коровин. - 7-е изд., испр. - М. : Высшая школа, 2006. - 556, [1] с.	
	Черкашина В. С. Общая химия [Текст] : методические указания по изучению дисциплины и задания для контрольных работ / В. С. Черкашина, В. А. Чихачев ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2005. - 67 с.	
	И.И. Головнева, О.В. Демина, Е.В. Грачева, В.А. Чихачев. Основные понятия химии. Методические пособия. Кр-к, КрасГАУ, 2006	
Экология	Трухницкая С. М. Экология [Текст] : учебное пособие - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,5
	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	
Математические модели в расчетах на ЭВМ	Алексеев Г. В. Математические методы в пищевой инженерии [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям и профилям бакалавриата "Пищевая инженерия" и "Машины и аппараты пищевой промышленности". Рекомендовано УМО по образов. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 169 с.	0,9
Компьютерная графика	Иванько Я. М. Математическое моделирование: терминологический словарь [Текст] : укрупненная группа специальностей и направлений подготовки 080000 - Экономика и управление, направление 080100 - Экономика, направление 080200 - Менеджмент, направление 230700 - Прикладная информатика / Я. М. Иванько, В. Р. Елохин, Н. И. Федурин ; Иркут. гос. с.-х. акад. и др. - Иркутск : ИрГСХА, 2011. - 182 с.	0,8
	Серюкова И. В. Математическое моделирование физических процессов [Комплект] : лабораторные работы / И. В. Серюкова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - 2-е изд. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 23 с.	
	Серюкова И. В. Математическое моделирование физических процессов [Текст] : лабораторный практикум / И. В. Серюкова. - 2-е изд. - Красноярск : [б. и.], 2006. - 24 с.	
	Мионов Б. Г. и др. Инженерная и компьютерная графика. М.: ВШ, 2006	
	Буров В. Г. Инженерная графика: общий курс + мультимедийный обучающий курс «Работа в Autodesk AutoCAD», 2005	
Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	Хохлова А. И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,7

	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	
Цикл обще-профессиональных дисциплин		
Начертательная геометрия. Инженерная графика	Корниенко В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие- Красноярск : КрасГАУ, 2013	1,0
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия [Текст] : сборник заданий с примерами решений для самостоятельной работы студентов и подготовки к практическим занятиям - Красноярск : [б. и.], 2012	
	Корниенко В. В. Начертательная геометрия. Теоретические основы чертежа [Текст] : курс лекций - Красноярск : КрасГАУ, 2011	
	Талалай П. Г. Начертательная геометрия. Инженерная графика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие . - Санкт-Петербург : Лань, 2010.	
	Нартова Л. Г. Начертательная геометрия [Текст] : теория и практика : учебник для студентов вузов- М. : Дрофа, 2008	
	А.И. Лагерь, А.А. Мота. Основы начертательной геометрии. М.:ВШ, 2007	
	Гордон В.О. и др. Инженерная графика. Учебник. М.: ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь. Сборник задач по начертательной геометрии. М.ВШ, 2008	
	А.И. Лагерь. Инженерная графика. М.:ВШ, 2006	
	Пособие для выполнения графических частей курсовых и дипломных проектов студентами инженерно-технических специальностей : Красноярск: КрасГАУ],2009	
Сопротивление материалов	Благодарева О. В. Сопротивление материалов : методические указания для выполнения контрольных работ. - Красноярск : КрасГАУ, 2012.	0,8
	Носкова О. Е. Сопротивление материалов [Kit] : методические указания для самостоятельной работы студентов - Красноярск : КрасГАУ, 2011.	
	Березина Е. В. Сопротивление материалов [Текст] : учебное пособие- М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011	
Теория механизмов и машин	Благодарева О. В. Теоретическая механика [Текст] : методические указания и задания для контрольных и курсовых работ / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т, Ачинский фил. ; сост. О. В. Благодарева. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 81 с.	0,9
	Диевский В. А. Теоретическая механика [Текст] : интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие / В. А. Диевский, А. В. Диевский. - Санкт-Петербург : Лань, 2010. - 143 с. :	
	Лачуга Ю. Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям / Ю. Ф. Лачуга, В. А. Ксендзов ; Ассоциация "Агрообразование". - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС , 2010. - 574, [1] с.	
	Полянин А. Д. Справочник для студентов технических вузов [Текст] : высшая математика, физика, теоретическая механика, сопротивление материалов / А. Д. Полянин [и др.]. - 3-е изд. - М. : АСТ, 2007. - 735 с.	
Детали машин	И. И. Мархель Детали машин [Текст] : учебник. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2011.	0,7
	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.	
	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	
	Рубайлов А.В. Транспортирующие машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007	
	Меновщиков В.А. и др. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007	
	Детали машин и основы конструирования : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям. М.: КолосС, 2005	
Материаловедение	Оськин В. А. Материаловедение и технология конструкционных материалов [Text] : словарь терминов / ред. В. А. Оськин. - М. : КолосС, 2007. - 56 с.	0,6
	Карпенко В. Ф. Материаловедение. Технология конструкционных материалов [Text] / В. Ф. Карпенко [и др.]. - М.: КолосС, 2006 - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). Кн. 2. - 2006. - 311 с.	
	Беспалов В. Ф. Практикум по материаловедению [Текст] : [учебное пособие для студентов] / В. Ф. Беспалов, Н. М. Романченко ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2006. - 111 с.	
	Богодухов С. И. Курс материаловедения в вопросах и ответах [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / С. И. Богодухов, В. Ф. Гребенюк, А. В. Синюхин. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Машиностроение, 2005. - 288 с.	
	Арзамасова Б. Н. Материаловедение [Текст] : учебник / Б. Н. Арзамасов [и др.] ; под ред.: Б. Н. Арзамасова, Г. Г. Мухина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательство МГТУ, 2003. - 648 с.	
	Солнцев Ю. П. Оборудование пищевых производств. Материаловедение [Text] : учебник для студентов вузов по специальностям: 655800 "Пищевая инженерия", 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", 072500 "Технология и дизайн упаковочного производства", 271500 "Пищевая биотехнология" / Ю. П. Солнцев [и др.]. - СПб. : Профессия, 2003. - 525 с.	
	Фетисов Г.П. Материаловедение и технология металлов, учебник. М.: Высшая школа, 2007	
	Чердниченко В. С. Материаловедение. Технология конструкционных материалов , учебное пособие. М.: Омега-Л, 2008	
	Колесов. С.Н. Материаловедение и технология конструкционных материалов, учебник. М.: Высшая школа, 2007	
	Оськин В.А. Материаловедение и технология конструкционных материалов, учебное пособие. М.: Колос, 2007	
	Беспалов В.Ф., Романченко Н.М. Практикум по материаловедению, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2006	
	Материаловедение. Технология конструкционных материалов/ авт. Карпенков,В.В., авт. Баграмов,Л.Г., авт. Байкалова,В.Н. Кн.2, 2006	
Технология конструкционных материалов	Чердниченко В. С. Материаловедение. Технология конструкционных материалов [Текст] : учебное пособие : [для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Электротехника, электромеханика и электротехнологии"] / под ред. В. С. Чердниченко. - 4-е изд., стереотип. - М. : Омега-Л, 2008. - 751 с.	0,5

	Колесов С. Н. Материаловедение и технология конструкционных материалов [Текст] : [учебник для студентов электротехнических и электромеханических специальностей высших учебных заведений] / С. Н. Колесов, И. С. Колесов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2007. - 534, [1] с.	
	Карпенко В. Ф. Материаловедение. Технология конструкционных материалов [Текст] / В. Ф. Карпенко [и др.]. - М. : КолосС, 2006 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). Кн. 2. - 2006. - 311	
Теоретические основы электротехники	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8
	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	
	Иванов, И.И. Электротехника. Основные положения, примеры и задачи : [учебное пособие для студентов не электротехнических специальностей высших учебных заведений]. СПб.: Лань, 1999	
	Касаткин, А.С.. Электротехника : [учебник для студентов неэлектротехнических специальностей высших учебных заведений]. М.: Высшая школа, 2000	
Общая электротехника и электроника	Электротехника и электроника [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2010.	1,0
	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	
Метрология, стандартизация и сертификация	Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник - М. : Юрайт, 2012	0,7
	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.- М.: Колос, 2002	
	Никифоров А.Д. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения.- М.: Высшая школа, 2003	
Безопасность жизнедеятельности	Побегайлова В. Ф. Безопасность жизнедеятельности (производственная санитария и гигиена труда) [Комплект] - Красноярск : КрасГАУ, 2012	0,9
	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	
Гидравлика	Заболотный: В. В. Гидравлика и сельскохозяйственное водоснабжение [Электронный ресурс] : журнал лабораторных работ / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: В. В. Заболотный, В. Л. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 17 с.	0,8

	Штеренлихт Д. В. Гидравлика [Текст] : [учебник для студентов вузов] / Д. В. Штеренлихт. - 3-е издание, переработанное и доп. - М. : КолосС, 2008. - 655 с.	
	Скворцов Л. С. Гидравлика систем водоснабжения и водоотведения [Текст] : учебное пособие / [Л. С. Скворцов и др.] ; Моск. гос. строит. ун-т. - [Б. м.] : Архитектура-С, 2008. - 254, [1] с.	
Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : методические указания . - Красноярск : [б. и.], 2009.	0,5
	Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : массообменные процессы : учебное пособие для студентов - Красноярск : [КрасГАУ], 2009.	
	Процессы и аппараты пищевых производств [Комплект] : массообменные процессы - Красноярск : [КрасГАУ], 2009	
	Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств, - М.: Колос , 2008	
Управление техническими системами	Антамошкин А. Н. Информационные системы управления организационно-технологическими процессами [Текст] : учебное пособие для студентов- Красноярск : КрасГАУ, 2010.	0,8
Системы автоматизированного проектирования	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления [Текст] : учебник для студентов. - М. : КолосС, 2006.	0,7
	Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов [Text] : учебник. - М. : КолосС, 2003	
	Москаленко В.В. Системы автоматизированного управления электропривода: Учебник - ("Среднее профессиональное образование") (ГРИФ), 2007	
Теплотехника	Б.Х. Драганов. Теплотехника и применение теплоты в с/х. Агропроиздат., 1990	0,5
Подъемно-транспортные установки	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Текст] : учебно-методическое пособие - Красноярск : [КрасГАУ], 2007	0,8
	Гончаров Ю. М. Основы строительного дела [Text] : методические указания по выполнению самостоятельной работы - Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005	
	Меновщиков В.А., Ярлыков В.М. Подъемно-транспортные машины в примерах и задачах, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2004	
	Меновщиков В.А., Ярлыков В.М. Транспортные машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007	
	Рубайлов А.В. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007	
Экономика	Басовский Л. Е. Экономическая теория [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по неэкономическим специальностям /, Е. Н. Басовская. - М. : ИНФРА-М, 2011	0,9
	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	
	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	0,7
	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	
Организация производства	Яковлев Б. И. Организация производства и предпринимательство в АПК [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений по агрономическим специальностям] / Б. И. Яковлев, В. Б. Яковлев. - М. : КолосС, 2004. - 423, [1] с.	0,5
	Шакиров Ф. К. Организация производства на предприятиях АПК [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений по специальности 060800 "Экономика и управление на предприятиях АПК" / Ф. К. Шакиров и др.]; под ред. проф. Ф. К. Шакирова. - М. : КолосС, 2003. - 222, [1] с.	
	Зуев А. А. Технология машиностроения [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 311900 - "Технология обслуживания и ремонта машин в АПК"] / А. А. Зуев. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : Лань, 2003. - 495, [1] с	
	Скворцова Ю. В. Организация и планирование машиностроительного производства. Производственный менеджмент [Text] : учебник / под ред.: Ю. В. Скворцова, Л. А. Некрасова. - М. : Высшая школа, 2003. - 470 с.	
Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности	Глущенко Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Текст]: учебное пособие / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. - М. : КолосС, 2009. - 302, [1] с.	0,8
	Курочкин А. А. Практикум по сооружениям, оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 155, [1] с.	
Химия пищевых продуктов	Величко Н. А. Пищевая химия [Текст] : методические указания для студентов заочной полной и сокращенной форм обучения / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. А. Величко, Е. В. Шанина. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 39 с.	0,9
	Нечаев А. П. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям: 552400 "Технология продуктов питания", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья", 655700 "Технология продуктов специального назначения и общественного питания", 655800 "Пищевая инженерия" (специальность 271300) / А. П. Нечаев [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 631, [1] с.	
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Хохлова А.И. Использование рефрактометрического метода анализа для исследования свойств сырья и продуктов питания. Методические указания. – Красноярск: КрасГАУ, 2006	0,5
	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	

Основы конструирования	Рощин Г. И. Детали машин и основы конструирования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений - М. : Дрофа, 2006.	0,7
	Александров М.П. Механика. Курсовое проектир. деталей машин. Красноярск, КрасГАУ, 2008	
	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	
	Рубайлов А.В. Транспортирующие машины и устройства сельскохозяйственного назначения, учебное пособие. Красноярск, КрасГАУ, 2007	
	Меновщиков В.А. и др. Эксплуатация подъемно-транспортных, строительных и дорожных машин, учебник. М.: Академия, 2007	
Единая система конструкторской документации	Корниенко В. В. Единая система конструкторской документации : учебное пособие для студентов/В. В. Корниенко ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 303, [1] с.	0,4
	Лагерь А.И., Мота А.Н., Рушелюк К.С. , Основы начертательной геометрии, М.: Высш.шк., 2005	
Методы научных исследований	Виноградова Л. И. Основы научных исследований [Комплект] : методические указания к практическим работам / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. И. Виноградова. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 51 с.	0,8
	Белоусова Е. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : методические указания к учебной практике / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Е. Н. Белоусова. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 58 с.	
	Шугалей Л. С. Методы почвенных и агрохимических исследований : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 560200, 660200 "Агрономия"]. Красноярск: [КрасГАУ], 2006	
Современная механика машин и механизмов	Невзоров В. Н. Совершенствование технологического оборудования для внесения жидких препаратов в лесных питомниках при выращивании семян сосны кедровой сибирской / В. Н. Невзоров, П. В. Бырдин ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 105 с.	0,5
	Чистяков Н. Д. Разработка и совершенствование технических средств и технологических приемов производства продукции овцеводства в современных условиях [Текст] / Н. Д. Чистяков, В. В. Абонеев ; рец.: А. Н. Ульянов, М. К. Вологиров, А. В. Кильпа ; Рос. акад. с.-х. наук, Ставроп. науч.-исслед. ин-т животноводства и кормопроизводства Россельхозакадемии. - Ставрополь : [б. и.], 2010. - 277 с.	
Цикл специальных дисциплин		
Технологии пищевых производств	Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. - М.:Издательство. КОЛОС, 2008	0,7
	Эрл М. Разработка пищевых продуктов/ Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., 2006	
	Типсина Н.Н. Введение в технологии продуктов питания. Лаб.практикум, 2014	
	Нечаев А.П. Технологии пищевых производств, - М.: Полиграф Центр, 2008	
Физико-химические свойства сырья и готовой продукции	Арет В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст] : учебное пособие для студентов вузов/ В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. - СПб. : ГИОРД, 2009. – 442 с.	0,9
Введение в специальность	В.И. Ивашов Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности ч.2 СПб: Гиорд 2007	0,7
	Зайчик Ц.Р. Введение в специальность . – М.: Колос, 2006	

	Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств. – СПб: ГИОРД, 2005	
Технологическое оборудование	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1] с.	0,6
	Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования	Бабакин Б. С. Экология и холодильная техника [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 190603 "Сервистранспортных и технологических машин и оборудования (холодильные установки, оборудование и системы кондиционирования)" направления подготовки 190600 "Эксплуатация наземного транспорта и транспортного оборудования", по специальности 140504 "Холодильная, криогенная техника и кондиционирование", 240902 - пищевая технология, 260301 - технология мяса и мясных продуктов, 260303 - технология молока и молочных продуктов / Б. С. Бабакин [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 529, [2] с.	0,8
	Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260601 "Машины и аппараты пищевых производств" направления подготовки дипломированного специалиста 260600 "Пищевая инженерия"] / В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев, М. Я. Бурлев. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 499 с.	
	Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика и ремонт оборудования предприятий мясной промышленности [Текст] : учебное пособие / В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 455 с.	
	Полевой А. А. Монтаж холодильных установок [Текст] : [для студентов вузов, обучающихся по специальности "Холодильная, криогенная техника и кондиционирование" и "Сервис транспортных и технологических машин и оборудования (в холодоснабжении)"] / А. А. Полевой. - СПб. : Политехника, 2005. - 257, [1] с.	
Основы инженерного строительства и сантехника	Корниенко В. В. Основы конструирования [Текст] / В. В. Корниенко ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [КрасГАУ], 2009. - 173 с.	0,8
	Чернилевский Д. В. Детали машин и основы конструирования [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Агроинженерия"] / Д. В. Чернилевский. - М. : Машиностроение, 2006. - 655 с.	
	Курочкин А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств [Текст] : учебное пособие / А. А. Курочкин, В. М. Зимняков ; под ред. А. А. Курочкина ; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. - 318 с.	

	Ерохин М. Н. Детали машин и основы конструирования [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям / М. Н. Ерохин [и др.] ; под ред. М. Н. Ерохина. - М. : КолосС, 2005. - 461 с.	
Оборудование перерабатывающих предприятий продукции животноводства	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1] с.	0,7
	Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	
	В.И. Ивашов Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности ч.2 СПб: Гиорд 2007 - 464 с.	
Холодильное и вентиляционное оборудование	Невзоров В. Н. Холодильное и вентиляционное оборудование [Комплект] : определение потерь давления в воздуховодах : методические указания к лабораторным занятиям / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: В. Н. Невзоров, В. Н. Холопов. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 22 с.	0,6
	Курочкин А. А. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 155, [1] с.	
	Оболенский Н. В. Холодильное и вентиляционное оборудование [Текст] : учебное пособие / Н. В. Оболенский, Е. А. Денисюк. - М. : КолосС, 2004. - 118 с.	
	Невзоров В. Н. Холодильное и вентиляционное оборудование [Комплект] : определение потерь давления в воздуховодах : методические указания к лабораторным занятиям / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: В. Н. Невзоров, В. Н. Холопов. - Красноярск : [б. и.], 2009. - 22 с.	
Мобильные энергетические средства	Кирин В. С. Мобильные энергетические средства [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: В. С. Кирин, И. А. Хорош. - Красноярск : [б. и.], 2010. - 40 с.	0,9
	Хорош И. А. Мобильные энергетические средства [Текст] : методические указания к лабораторным занятиям / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. И. А. Хорош. - Красноярск : КрасГАУ, 2005. - 54 с.	
	Ксенович И. П. Концепция непрерывной информационной поддержки жизненного цикла (CALS-технологии) сельскохозяйственных мобильных энергетических средств [Text] / И. П. Ксенович [и др.]. - М. : Росинформагротех, 2004. - 144 с.	
	Селиванов Н. И. Мобильные энергетические средства [Text] : учебно-методическое пособие / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. И. Селиванов. - Красноярск : [s. n.], 2004. - 47 с.	

Переработка и хранение продукции животноводства	Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст] : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - М. : Дашков и К°, 2011. - 142, [1] с.	0,7
	Кирсанов В. В. Механизация и технология животноводства [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений / В. В. Кирсанов и др. ; ред. Ю. А. Чичов]. - М. : КолосС, 2007. - 583, [1] с.	
	Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст] : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - М. : Дашков и К°, 2011. - 142, [1] с.	
Переработка и хранение продукции растениеводства	Курочкин А. А. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 155, [1] с.	0,7
	Туаев М. В. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства [Text] : методические указания по изучению дисциплины и задания для контрольной работы и курсового проекта / сост.: М. В. Туаев, Ю. А. Васюков. - М. : [s. n.], 2003. - 24 с.	
	Михайлов А. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Text] : методические указания и задания для контрольной работы / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: А. А. Михайлов, С. В. Сергоманов, М. А. Янова. - Красноярск : [s. n.], 2003. - 52 с.	
Монтаж и ремонт технологического оборудования	Рудик Ф. Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий [Текст] : учебник / Ф. Я. Рудик, В. Н. Буйлов, Н. В. Юдаев. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 351 с.	0,9
	Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260601 "Машины и аппараты пищевых производств" направления подготовки дипломированного специалиста 260600 "Пищевая инженерия"] / В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев, М. Я. Бурлев. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 499 с.	
	Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика и ремонт оборудования предприятий мясной промышленности [Текст] : учебное пособие / В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 455 с.	
Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1] с.	0,8
	Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.	
	Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.	
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств [Текст] : [учебное пособие] / Е. П. Кошевой. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 226 с.	

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

№ п.п.	Год	Авторы	Название работы	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1.	2012	Величко, Н.А., Плынская Ж.А.	Культивирование <i>Thalictrum minus</i> L. в условиях <i>in vitro</i> и получение биологически активных веществ на его основе /Краснояр. гос. аграр. ун-т./ Красноярск	100	4,68	КрасГАУ
2.	2013	Карлова О.А., Копцева Н.П., Невзоров В.Н. и другие	Новое будущее Сибири: ожидания, вызовы, решения Красноярск / Сиб. федер. ун-т,	100	20,2	СФУ
3.	2013	Невзоров В.Н., Бырдин П.В.	Совершенствование технологического оборудования для внесения жидких препаратов в лесных питомниках при выращивании семян сосны кедровой сибирской	500	3,38	КрасГАУ
4.	2014	В.Н.Невзоров, В.Н. Холопов	Недревесные ресурсы Сибири	100	13,75	КрасГАУ
5.	2014	В.Н.Невзоров, и др	Новое будущее Сибири: Ожидания, вызовы, решения	100	45,25	СФУ

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

№	Год	Наименование дисциплины	Авторы	Название работы	Вид (У, УП, ЭУ, ЭУП)	Наличие грифа Министерства или УМО	Тираж	Объем п.л.	Издатель или орган регистрации
1.	2012	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	Ченцова Л.И., Плынская Ж.А.	Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности.	УП	СибРУМЦ	100	25	КрасГАУ
2.	2013	Процессы и аппараты пищевых производств	Ченцова Л.И., Тепляшин В.Н., Невзоров В.Н.	Процессы и аппараты пищевых производств	УП	СибРУМЦ	100	6,25	КрасГАУ
3.	2014	Технологическое оборудование	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И.	Технологическое оборудование. Учебное пособие для курсового и дипломного проектирования 151000.62	УП	Рекомендовано НМС КрасГАУ.	100	5	КрасГАУ
4.	2012	Технологии пищевых производств	В.Н. Невзоров, Л.А. Прошко, И.В. Мацкевич	Технология и оборудование для производства кондитерских изделий	УП	-	110	17,25	КрасГАУ

Таблица 13 - Перечень методических указаний, изданных за 5 лет

№ п/п	Ф.И.О. (автор, соавтор)	Наименование издания	Объем, * п.л.	Тираж	Издатель
1.	Л.И.Ченцова, В.Н. Тепляшин, В.Н.Невзоров	Определение основных характеристик измельчения сырья	1.0	100	Красноярск / изд-во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
2.	Л.И.Ченцова, В.Н. Тепляшин, В.Н.Невзоров	Ректификация бинарной смеси	1.0	100	Красноярск / изд-во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
3.	Л.И.Ченцова, В.Н. Тепляшин, В.Н.Невзоров	Изучение процесса сушки	1.0	100	Красноярск / изд-во ФГОУ ВПО КрасГАУ / 2013
4.	В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум	Машина для производства холода	1,25	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
5.	В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум	Технологическое оборудование для копчения	2,25	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
6.	В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум	Технологическое оборудование	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
7.	Н.А. Величко, Д.А. Кох, Ж.А. Плынская	Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья»	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
8.	Н.А. Величко, Д.А. Кох, Ж.А. Плынская	Программа итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки бакалавров 260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
9.	Д.А. Кох, Ж.А. Плынская, Е.А. Речкина	Положения об итоговой государственной аттестации выпускников направления подготовки дипломированного специалиста 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания»	2,5	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014
10.	Д.А. Кох, Ж.А. Плынская, Н.А. Величко	Методические указания по подготовке и проведению государственного экзамена выпускников по направлению 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты питания для рационального и сбалансированного питания»	1.0	100	Красноярск / ФГБОУ ВПО КрасГАУ / 2014

Таблица 14 - Сведения по хоздоговорным НИР, выполненным за последние 5 лет

Год	Руководитель	Название темы	Вид исследований*	Источник финансирования	Объем финансирования тыс.руб,	Научно-исследовательская программа, в рамках которой выполняется тема
2014	В.Н. Невзоров	Оптимизация МТП агрофирмы	Прикладные исследования	АПУ ФГОУ ВПО КрасГАУ	50 тыс.руб.	-

* Вид исследований: Прикладные исследования, Разработки, Фундаментальные исследования

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	-	-	3	3	-	9	5	7	-	-
2011	1	1	1	1	-	9	2	5	-	-
2012	1	1	-	-	-	10	-	10	4	6
2013	2	-	3	3	-	19	17	2	6	8
2014	2	-	1	1	-	8	7	7	2	4
ИТОГО:	6	2	8	8	-	55	31	31	12	18

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
2013	В.Н. Холопов, В.Н. Невзоров, В.А. Самойлов, А.И. Ярум	Оптимизация параметров и совершенствование технологии зерношелушения	Вестник КрасГАУ	/Красноярск / 2013 / Том №4/ С. 160-166
2013	В.Н. Невзоров, В.Н. Холопов, В.А. Лабзин	Концепция машины для заготовки и транспортировки лесного недревесного растительного сырья	Хвойные бариальные зоны	/ Красноярск/2013. Том XXXI №1-2/ с. 149-154
2013	С.В. Соболева, Л.И. Ченцова, И.С. Почекутов	Исследование накопления тяжелых металлов в почве коре тополя на территории Красноярска	Вестник КрасГАУ	Красноярск / 2013 / № 9 / С. 122–126
2014	Величко Н.А., Смольникова Я.В., Плынская Ж.А.	Биологически активные вещества алколоидоносных лекарственных растений красноярского края	Вестник КрасГАУ	Красноярск, №5, 2014. –С. 234-236.

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

Год	Авторы	Номер и название патента
2012	Невзоров В.Н., Степень Р.А, Невзорова Т. В., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№ 2440408 Установка для отгонки эфирного масла
	Ярум А.И.	№2380909 Устройство для копчения пищевых продуктов
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2437925 Установка для обработки зелени пихты
	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Невзорова Т.В., Ярум А.И.	№ 2437926 Пихтоваренная установка
	Невзоров В.Н., Холопов В.Н., Мяделец О.И., Ярум А.И.	№ 2437926 Дымогенератор
2013	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Ярум А.И. Почекутов А.М	№ 2438792 Магнитный сепаратор
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№2475027 Тестомесильная машина
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№2495402 Ситовый анализатор
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 125096 Центробежно-ударная мельница
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 128837 Пропариватель
	Самойлов В.А., А.И.Ярум	№ ПМ 128838 Шелушитель

	Невзоров В.Н., Степень Р.А., Невзорова Т. В., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№2475523 Аппарат для паровой отгонки эфирного масла
	Невзоров В.Н., Ярум А.И., Самойлов В.А.	№ ПМ 126890 Машина для сбора шишек с кедра
	Невзоров В.Н., В.Н. Холопов, И.В.Голубев, В.А.Самойлов	№2497343 Устройство для стряхивания кедровых шишек с деревьев
2014	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2511754 Машина для шелушения зерна
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2012130113 Мельница для размола зерна
	Невзоров В.Н., Самойлов В.А.	№2012141749 Устройство для измельчения
	Невзоров В.Н., В.Н. Тепляшин, В.Н. Холопов, Н.А. Дроздова	№2511292 Устройство для срезания пантов оленя северного

Таблица 18 - Студенческие олимпиады на базе кафедры за 5 лет

Год	Категория (ранг) и название олимпиады	Число участников	
		всего	в том числе из других вузов
2012	Студ. межвузовская олимпиада «Биологически активные вещества растительного происхождения»	55	20

Таблица 19 - Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по обще-профессиональным и специальным дисциплинам

260601 Машины и аппараты пищевых производств

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования собственностью, оперативное управление, аренда и т.п.
1.	Физическая культура	Кафедра спортивного права и физической культуры ул. Е. Стасовой, 46/1 1. Спортивный зал 2. Стадион 3. Футбольное поле 4. Коньки, лыжи	Оперативное управление
2	1. Культурология 2. Философия 3. Экономика (экономическая теория) 4. Социология 5. Русский язык и культура речи 6. Социология 7. Введение в специальность 8. Проектирование предприятий отрасли	Лекционная аудитория – 3-07, ул. Стасовой, 42 1. Мультимедийная установка	Оперативное управление
2	1. Информатика 2. Математика 3. Математические модели в расчетах на ЭВМ 4. Компьютерная графика	Компьютерный класс – 2-05, ул. Стасовой, 44 1. 14 компьютеров	Оперативное управление
3	1. Математика 2. Правоведение 3. Политология 4. Культура поведения личности 5. Проблемы денег и денежных обращений в современной России	Лекционная аудитория – 2-04, ул. Стасовой, 44 1 Парты 2 Доска	Оперативное управление

	6. Отечественная история		
4	1. Химия	<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 9. Осмометр (осмометр, манометр, сосуд с растворителем). 10. рН-метр/ионометр ИПН-111 	Оперативное управление
9	1. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	<p>Лаборатория оценки качества зерна и продуктов его переработки – 1-04, ул. Чернышева, 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Иономер универсальный ЭВ-74 2. Весы аналитические ВЛР-200г 2 класс 3. рН-метр 4. Пурка ПХ-1 5. Фотоколориметр КФК-2 6. Весы НР-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг) 7. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 8. Микроскоп МИКМЕД-5 9. Влагомер зерна ФАУНА-М 10. Полярограф ТА-4 11. Рефрактометр ИРФ-454Б2М 12. Поляриметр круговой СМ-3 13. Диафаноскоп ДСЗ-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
6	1. Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Лаборатория ПАПП - 3-15, ул. Стасовой, 42</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теплообменная установка 2. Сушильная установка 3. Установка для изучения режимов движения жидкости 4. Ректификационная установка 	Оперативное управление

		<ul style="list-style-type: none"> 5. Установка для отстаивания суспензии 6. Весы электронные, 7. сушильно-стерилизационный ШС-80, 8. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 9. КФК 3-01., 10. лабораторная хим. посуда. 	
7	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технологии пищевых производств 2. Химия пищевых продуктов 	<p>Лаборатория технологии отрасли - 3-05 ул. Стасовой, 42</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Размельчитель тканей - РТ-1, 2. Водяные бани, 3. Магнитная мешалка ММ-5, 4. Весы аналитические-ВЛА, 5. Весы технические-ВЛКТ, 6. рН - метр/иономер ИПН-111, 7. Набор ареометров, 8. Вискозиметр капиллярный стеклянный ВПЖ-4, 9. Электроплитка одноконфорочная ЭПЧ-1-0,8/220, 10. Центрифуга ОПн-3, 11. Шкаф сушильно-стерилизационный ШС-80, 12. Стерилизатор воздушный ГП-80(аналогШС-80), 13. Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220, 14. Холодильник «Бирюса», 15. КФК 3-01, 16. ФЭК цифровой Ар-101, 17. Лаборатория препаративная ПЛ-2м. 	Оперативное управление
8	<ul style="list-style-type: none"> 1 Технологическое оборудование 2 Метрология, стандартизация и сертификация 3 Методы научных исследований 4 Холодильное и вентиляционное оборудование 5 Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства 6 Введение в специальность 	<p>Лаборатория машин и аппаратов пищевых производств – 1Б, ул. Стасовой, 42</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Жаровня ЖВ7-720 2 Электронные весы настольные 3 Суховоздушный термостат 4 Машина для нарезки хлебобулочных изделий 5 Машина для нарезки пищевых продуктов 6 Прибор с регулятором температуры Ш4501 7 Волчок, измельчитель мяса 8 Электронный самописец КСП-4 9 Амперметры, вольтметры 	Оперативное управление
9.	<ul 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> <ul style="list-style-type: none"> 1. Макеты кулачкового механизма; 2. Устройство для постарения зубчатого сцепления; 3. Рычажный механизм для структурного анализа 4. Редуктор 	Оперативное управление

	<p>5. Мобильные энергетические средства</p>	<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. Двухавровая 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. 	
<p>10.</p>	<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. 	<p>Оперативное управление</p>
<p>11.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления пищи 	<p>Лаборатория технологии приготовления пищи и культуры питания- 1-06, ул. Чернышева, 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Электроплита Новая Вятка 2. Электроплита Мечта 3. Электроплита Лысьва 4. Микроволновка 5. Холодильник Бирюса-18 6. Фритюрница ТЕВ 2001 7. Весы настольные РН бц 13у 8. Весы электронные CASMW-300 9. Кухонный комбайн МИМ 10. Компьютер 	<p>Оперативное управление</p>

Таблица 20 - Информационные данные по потенциалу специальности (часть 1)

№ п/п	Наименование специальности	Выпускающие кафедры				Объем НИР (тыс.руб)					Вид НИР, % от объема		
		Наименование	Профессорско-преподавательский состав			Всего	В т.ч. из средств				Фундаментальных	Прикладных	Разработки
			Всего (штатные)	с учеными степенями и званиями, в %	докторов наук, профессоров, в %		Минобразования России	Мин. науки России	хоздоговоров	других источников			
1	260601	ТОБиПП	7	70	10	50	-	-	+	-	-	35	-

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				Кандидатских
					очная	заочная			
1	260601	Машины и аппараты пищевых производств	17	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	5	8	Д 220.037.03	достаточное	

Приведенный контингент = $K_{\text{очн}} + 0,1K_{\text{заочн}} = 17 + 0,10 = 17$

Заведующий кафедрой ТОБ и ПП


(подпись)

Невзоров В.Н.

Председатель комиссии по самообследованию, директор ИПП


(подпись)

Величко Н.А.