

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.И. ВАВИЛОВА»

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»,
д.э.н., профессор



Н.И. Кузнецов
2014 г.

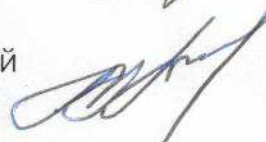
О Т Ч Е Т

О САМООБСЛЕДОВАНИИ КЛАСТЕРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ 260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ (19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ): 260200.62 (19.03.03) Продукты питания животного происхождения (профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»), 260200.68 (19.04.03) Продукты питания животного происхождения, 260800.62 (19.03.04) Технология продукции и организация общественного питания, 260800.68 (19.04.04) Технология продукции и организация общественного питания, 05.18.04. (19.06.04) «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Декан факультета пищевых
технологий и товароведения

 А.А. Морозов

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии

 А.В. Молчанов

Саратов, 2014

Содержание

Введение	3
1. Общие сведения	4
2. Соответствие стандартам профессионально-общественной аккредитации	11
Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы	11
Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка программ и квалификаций	16
Стандарт 3. Оценка уровня знаний/компетенций студентов	20
Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава	26
Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов	30
Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы	34
Стандарт 7. Информирование общественности	36
Выводы	39
Приложение А	42
Приложение 1 – 81	78 - 162

ВВЕДЕНИЕ

Целью подготовки отчёта о самообследовании кластера образовательных программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология), реализуемого ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (далее - Университет), является установление соответствия качества подготовки выпускников кластера программ стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации Нацаккредцентра, стандартам и рекомендациям для гарантии качества высшего образования Европейской ассоциации гарантии качества в высшем образовании (ESG- ENQA).

Задачи подготовки отчета:

- демонстрация приверженности качеству образования;
- получение независимой оценки качества кластера программ;
- разработка рекомендаций по совершенствованию;
- повышение конкурентоспособности на российском и международном рынках образовательных и научно-исследовательских услуг;
- содействие улучшению трудоустройства выпускников;
- информирование общественности о ценностях, опыте и результатах деятельности Университета в образовании, науке, общественной жизни.

Самообследование проведено в условиях открытости, тесного взаимодействия административных и общественных структур, преподавателей и студентов.

В процессе самообследования был проведён анализ содержания, уровня и качества подготовки выпускников кластера программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) с оценкой соответствия их подготовки требованиям образовательных программ; выявлена динамика развития и достижений программ за 3 года; исследовано кадровое, информационное, материально-техническое, финансовое обеспечение учебного, научного и воспитательного процессов, оценена эффективность взаимодействия с профессиональным и местным сообществами.

Самообследование проводилось группой ответственных лиц в структурных подразделениях на основании приказа ректора Университета от 28.02.2014 г. № 102-ОД «О подготовке к профессионально-общественной аккредитации». К самообследованию были привлечены преподаватели, студенты, аспиранты, сотрудники специализированных подразделений Университета, представители работодателей региона.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова создан соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 18 декабря 1997 г. № 1570 и приказом Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации от 17 апреля 1998 г. № 220 путем слияния государственных образовательных учреждений: Саратовского государственного агроинженерного университета, Саратовской государственной сельскохозяйственной академии имени Н.И. Вавилова, Саратовской государственной академии ветеринарной медицины и биотехнологии.

Университет действует на основании Устава. Образовательная деятельность осуществляется на основании лицензии, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 04.02.2013 г. № 0528. Общие сведения о Вузе и об образовательных программах представлены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 – Общие сведения о вузе

Полное наименование образовательной организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Учредитель	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Год основания	1913 г.
Действующий государственный аккредитационный статус:	
Тип	Образовательная организация высшего образования
Место нахождения	410012, Саратовская область, г. Саратов, , Театральная пл., 1
Ректор	Кузнецов Николай Иванович, д.э.н., профессор
Лицензия	Серия 90Л01 №0000579 рег. № 0528. от 04.02.2013 выдана бессрочно
Государственная аккредитация	Свидетельство о государственной аккредитации Серия 90А01 № 0000574 регистрационный № 0570 от 24.04.2013
Количество студентов	19506 чел.

Таблица 2 – Общие сведения об образовательных программах Кластера

Образовательные программы	«Технология мяса и мясных продуктов» (260301.65) «Технология молока и молочных продуктов» (260303.65) «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) «Технология продуктов общественного питания» (260501.65) «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62, 260800.68) «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04)
Уровень обучения / Нормативный срок обучения	специалитет / 5 лет бакалавриат / 4 года магистратура / 2 года аспирантура / 3 года
Структурное подразделение (руководитель)	Факультет пищевых технологий и товароведения (к.т.н., доцент Морозов Алексей Алексеевич) Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович)
Выпускающие кафедры (заведующие выпускающими кафедрами)	Кафедра «Технологии продуктов питания» (к.т.н., доцент Симакова Инна Владимировна); Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович);

Университет имеет право на выдачу документов государственного образца в соответствии со свидетельством о государственной аккредитации, выданным Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 24.04.2013 г. № 0570.

Вуз – дипломант (2010 г.) и лауреат (2011 г.) конкурса «Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования», проводимого Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Кластер образовательных программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) реализуется на двух

факультетах:

- пищевых технологий и товароведения;
- ветеринарной медицины и биотехнологии.

Подготовка специалистов высшей квалификации для перерабатывающих и пищевых предприятий АПК Саратовской области началась в 1991 г. Саратовском зоотехническо-ветеринарном институте (в 1998 г. институт был реорганизован и вошел в структуру Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И.Вавилова).

Год начала подготовки кадров по специальностям (направлениям подготовки):

- специальность «Технология молока и молочных продуктов» - 1991 г.;
- специальность «Технология мяса и мясных продуктов» – 1991 г.;
- специальность «Технология продуктов общественного питания» - 1995 г.;
- направление подготовки бакалавров «Продукты питания животного происхождения» – 2011 г.;
- направление подготовки магистров «Продукты питания животного происхождения» – 2011 г.;
- направление подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» – 2011 г.;
- направление подготовки магистров «Технология продукции и организация общественного питания» – 2011 г.

Выпускающими кафедрами по вышеуказанным образовательным программам являются кафедры:

- «Технологии производства и переработки продукции животноводства»;
- «Технологии продуктов питания».

Кадровый потенциал позволяет осуществлять на высоком уровне образовательную и научно-исследовательскую деятельность. Учебный процесс осуществляют 79 преподавателей, среди которых 9 докторов наук, профессоров, 56 кандидатов наук, доцентов. Средний возраст ППС составляет 44,7 лет.

На факультете функционирует ряд малых инновационных предприятий: ООО «Здоровое питание» работает в сфере проектирования современных предприятий общественного питания, безопасности и качества пищевых продуктов, занимается разработкой инновационных технологий продуктов и блюд, рационов питания, нормативной и технической документации для детских садов, оздоровительных лагерей, школ и детский домов, предоставлением кейтеринговых услуг; ООО «АВК» оказывает содействие в оценке качества продовольственного сырья на примере разработки прибора для измерения активности воды; ООО «Консалтинг-Стандарт» занимается внедрением системы менеджмента качества; ООО «Независимое экспертное агентство», выдающее экспертные заключения при возврате некачественных товаров в магазин и оформляющее протоколы испытаний, а также учебно-научно-

производственные лаборатории (УНПЛ): УНПЛ «Питание» - повышение практических навыков студентов, научная и инновационная направленность исследовательских работ в области новых технологий продуктов питания; УНПЛ «Хранение и переработка продукции растениеводства» - совершенствование учебной и научной деятельности в области переработки масличных культур, хранения свежей плодоовощной продукции; Межкафедральная лаборатория применения компьютерных технологий – оказание компьютерных услуг студентам, аспирантам, техническое и программное обеспечение учебного процесса; УНПЛ «Кондитер» - освоение новых ресурсосберегающих технологий производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Сотрудники кафедры «Технология производства и переработки продуктов животноводства» поддерживают научные контакты с различными зарубежными фирмами: Vitalux-ingredients (Голландия), SCHALLER LEBENSMITTE TECHNIK (Австрия); «Джюлини» (Германия); «FRUTAROM» (Израиль), Moguntia (Германия).

На базе кафедры «Технология производства и переработки продуктов животноводства» в 2009-2010 гг. проведены научно-практические семинары на тему: «Инновационные технологии мясопереработки с добавками фирмы «MoguntiaInterrus» Антикризисные решения». Лекции по использованию животных белков в технологиях мясных продуктов прочел специалист из Польши П. Озиемковски, менеджер фирмы «Могунция» (Германия) Й. Траутманн, генеральный директор фирмы «Интермик-Рустех» Пестова Н.В.

С 24 по 27 мая 2010 г. на базе факультета пищевых технологий и товароведения проведен научно-практический семинар на тему «Новые технологии мясной промышленности». Лекции прочли: генеральный директор Консалтингового центра «Виктори», доктор технических наук, профессор Кудряшов Л.С. (г. Москва) и ведущий научный сотрудник Кульмбахского Федерального исследовательского центра по вопросам питания и пищевых продуктов имени Макса Рубнера (MaxRubner-Institut) Дедерер Ирина (Германия).

Сотрудники кафедры «Технологии продуктов питания» проводят ежегодные международные семинары с французской фирмой «Robot Coire», профессор Птичкина Н.М. продолжает активные научные контакты с профессором университета г. Корк (Ирландия) Э. Моррисом, участвуя в совместных разработках по комплексообразованию в системе желатин - окисленный крахмал, белковые системы - растительные полисахариды. Совместно с сотрудниками института пищевкусовой промышленности (г. Пловдив, Болгария) ведется изучение влияния микробного полисахарида полимиксана на свойства диетических бисквитов без сахара, а также влияние добавок полисахаридов полимиксана и пектина на свойства тыквенных соков, ст. преп. Банникова А.В. в течение трех лет проходила стажировку в лаборатории «Пищевых технологий» Королевского технологического института г. Мельбурна (Австралия)

для проведения научных исследований университета и работы по гранту.

В рамках выполнения программы «Tempus» 2013-2014 гг. были разработаны отраслевые рамки квалификации бакалавриата и магистратуры по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», в которой принимали участие ведущие преподаватели кафедр профессор Гиро Т.М., доцент Симакова И.В., доцент Курако У.М.

Численность и динамика численности студентов, обучающихся по образовательным программам, входящим в кластер образовательных программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по состоянию на 1.04.2014 г., представлена в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Численность студентов, обучающихся по образовательным программам, входящим в кластер образовательных программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

Наименование образовательной программы	Курс	Численность студентов		
		всего	в т.ч.	
			очно	заочно
260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	1	57	29	28
	2	44	23	21
	3	61	34	27
	Итого	162	86	76
260200.68 «Продукты питания животного происхождения»	1	7	7	-
	2	1	1	-
	Итого	8	8	-
260301.65 Технология мяса и мясных продуктов	4	66	34	32
	5	63	34	29
	6	28	-	28
	Итого	157	68	89
260303.65 Технология молока и молочных продуктов	4	32	18	14
	5	17	17	-
	6	22	-	22
	Итого	71	35	36
260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»	1	124	37	87
	2	92	28	64
	3	146	62	84
	Итого	362	127	235
260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»	1	9	9	-
	2	5	5	-
	Итого	14	14	-
260501.65 «Технология продуктов общественного питания»	4	136	39	97
	5	89	37	52
	6	85	-	85

	Итого	310	76	234
05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	-	13	12	1

Таблица 4 - Динамика численности студентов Кластера образовательных программ 2010-2013 гг.

№ п/п	Наименование образовательной программы	Год							
		2010		2011		2012		2013	
		Всего	в т.ч. очно	Всего	в т.ч. очно	Всего	в т.ч. очно	Всего	в т.ч. очно
1	260200.62 Продукты питания животного происхождения (профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов)	30	30	69	45	75	75	160	98
2	260200.68 Продукты питания животного происхождения	-	-	3	3	7	7	10	10
3	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	30	30	127	45	102	102	327	132
4	260800.68 Технология продукции и организация общественного питания	-	-	4	4	9	9	15	15
5	260301.65 Технология мяса и мясных продуктов	414	205	330	151	233	101	161	69
6	260303.65 Технология молока и молочных продуктов	256	140	182	91	117	56	78	37

7	260501.65 Технология продуктов общественного питания	687	227	591	166	477	121	297	75
8	Итого	1417	632	1306	505	1020	471	1048	436

По состоянию на 01.04.2014 года контингент аспирантов составил:

- специальность 05.18.12. «Процессы и аппараты пищевых производств» - 13 аспирантов и 1 соискатель;
- специальность 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» - 12 аспирантов.

На факультете пищевых технологий и товароведения ведется научно-исследовательская работа в рамках приоритетного направления «Ресурсосберегающие технологии безопасных пищевых продуктов» № гос. регистрации 01201151793. По данной тематике действуют две научные школы: «Восстановление и изготовление деталей методом пластической деформации», «Создание структурированных продуктов питания функционального назначения». Также в данном направлении работает научная школа «Разработка технологий продуктов питания функционального назначения из сырья животного происхождения» при факультете ветеринарной медицины и биотехнологии.

Стратегическими партнерами по направлению «Продукты питания животного происхождения» являются крупнейшие мясоперерабатывающие предприятия Саратовской области: ООО Мясокомбинат «АГРОТЭК», ООО Мясокомбинат «Дубки», ООО «Жар-птица», ООО «Лидер-Плюс», ООО «Регионэкопродукт-Поволжье», ОАО «Птицефабрика Михайловская», Филиал «Мясоперерабатывающий завод «Даниловский», ООО «Агропродукт-С», ООО Мясокомбинат «Юбилейный», ООО «Регион - новые технологии», ПТФ «Лысогорская», ООО МК «Белая долина», Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова, Московский государственный университет пищевых производств, ГНУ Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции РАСХН г. Волгоград, ООО «Белгранкорм» г. Белгород, ОАО «Саратовский молочный комбинат», ООО «Комбинат детского питания» г. Саратов, ООО «Саратов - Холод Плюс», ОАО «Молочный комбинат Энгельсский», ОАО «Гормолзавод Вольский», ООО «Пугачевские молочные продукты».

Стратегическими партнерами по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» являются ведущие предприятия общественного питания г. Саратова: ресторан «Одесса», ресторан «Жемчужина», ресторан «Словакия», ООО «Кофе и Шоколад», французская кондитерская «Pêche Mignon», Ресторан «Русский дом», Санкт-петербургский государственный торговле-

экономический университет, ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли», Управление Роспотребнадзора по Саратовской области.

2. СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНО - ОБЩЕСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ

Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы.

В университете разработана и 01.12.2008 г. утверждена ректором Университета Политика в области качества. Политика в области качества ежегодно пересматривается и обновляется.

Миссия Университета заключается в активном влиянии на социально-экономическое развитие агропромышленного комплекса региона и страны путем повышения качества научного и образовательного процессов и решения главной задачи – подготовки нового поколения специалистов и ученых, отвечающих по уровню своих личных и профессиональных качеств новым социально-экономическим, политическим, культурным условиям и способных обеспечить инновационное развитие российской аграрной науки и экономики, улучшение социально-экономического состояния сельских территорий страны.

Стратегические и тактические цели и задачи Университета представлены в программе развития ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» на 2013-2020 годы, утвержденной решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 20 декабря 2012 г., протокол № 4.

Стратегия, цели, политика и планы вуза доводятся до персонала через:

- Политику в области качества, наглядно представленную во всех подразделениях вуза (287 шт.) и на сайте университета www.sgau.ru;
- Комплексную программу, размещенную на сайте университета и имеющуюся в каждом структурном подразделении и библиотеке;
- планы структурных подразделений и индивидуальные планы преподавателей.

В соответствии с Миссией и Программой развития Университета для каждой образовательной программы Кластера разработаны: миссия, концепция развития, цели и задачи программы.

Например, миссия направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания заключается в обеспечении подготовки компетентных, конкурентоспособных высокоинтеллектуальных специалистов в области индустрии питания, а также внедрение в производство инновационных научных разработок пищевых композиций для различных видов питания.

Цель образовательной программы: подготовить специалистов и ученых, способных:

- разрабатывать новый ассортимент продукции и мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;
- осуществлять организацию работы коллектива и устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- осуществлять научные исследования по профилю образовательной программы;
- участвовать в проектной деятельности;
- работать в команде, в том числе интернациональной;
- непрерывно профессионально самосовершенствоваться.

Задачи программы:

1. Создание образовательной среды, обеспечивающей доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника.

2. Создание условий для всестороннего развития личности будущего специалиста, обладающего устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

3. Развитие партнерства с государственными и бизнес-структурами.

Миссия, цели и задачи образовательных программ Кластера, утверждены ученым советом факультета 27.09.2013 г. протокол № 1.

Программой развития Университета на 2013-2020 гг. предусмотрена задача по развитию международных и внешнеэкономических связей за счет поддержания постоянных контактов с международными научными организациями и фондами, предлагающими проекты и программы совместных фундаментальных и прикладных научных исследований, направленных на повышение эффективности сельскохозяйственного производства; реализации совместных проектов и программ с зарубежными университетами по взаимному обмену студентами, аспирантами, стажерами, преподавателями и научными сотрудниками, увеличения количества стажировок и практик за рубежом.

Достижение целей образовательной программы достигается путем:

- ежегодного составления планов работы факультета, кафедры, индивидуальных планов работы преподавателей, направленных на достижение целей. Например, План работы кафедры «Технологии продуктов питания» на 2013-2014 учебный год предусматривает: повышение качества образовательных услуг посредством модернизации лабораторной базы кафедры, совершенствования учебно-методических комплексов дисциплин; повышение результативности работы малого инновационного предприятия ООО «Здоровое питание»; защиту кандидатских и докторских диссертаций; работу в рамках гранта Президента РФ;

– осуществления контроля за выполнением планов работы факультета, кафедры, индивидуальных планов работы преподавателей. Например, в 2013-2014 уч. г. на ученом совете факультета были заслушаны следующие вопросы:

- утверждение планов работы: Ученого совета по воспитательной работе факультета, по профориентационной работе на 2013-2014 учебный год;
- исполнение решений Ученого совета факультета за 2012-2013 уч. год;
- состояние учебно-методической, научно-исследовательской и воспитательной работы на кафедре «Технология мясных и молочных продуктов»;
- итоги работы факультета за 2012-2013 гг. и задачи по развитию всех направлений деятельности факультета на 2013-2014 уч. год.

- ежегодного проведения анализа работы коллектива факультета по достижению поставленных целей. Например, по итогам 2012-2013 уч. год было выявлено, что цель по выполнению плана набора на бюджетные места, в т.ч. целевые, и места с оплатой стоимости обучения была достигнута, а план прохождения зарубежных стажировок студентами факультета выполнен на 70 %;

- внесения корректив в перспективные планы развития образовательной программы. Например, в связи с введением в показатели Мониторинга эффективности деятельности вузов показателя «Количество студентов, прошедших обучение за рубежом» в 2013 г. внесены изменения в План и 11 студентов и 1 аспирант прошли стажировку в Университете Ветеринарной медицины и фармации г. Брно, Чешская республика.

Программа развития факультета, содержащая Цели и задачи образовательных программ Кластера, имеется на всех кафедрах факультета и размещена на странице факультета в сети интернет.

Методика привлечения заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов, выпускников и представителей профессиональных сообществ) в определении целей и стратегии образовательных программ Кластера заключается в следующем: распоряжением декана факультета создаются временные или постоянные рабочие группы; по итогам их деятельности для ознакомления персонала и обучающихся проект предлагаемого рабочей группой документа передается в заинтересованные структурные подразделения; после сбора предложений и замечаний (до двух недель) проводится совещание рабочей группы, решение которого доводится до сведения заинтересованных лиц; ученый совет факультета рассматривает и утверждает документ, окончательная редакция которого размещается на сайте факультета; в каждом структурном подразделении проводятся соответствующие семинары (собрания, заседания, совещания) по ознакомлению с документом. Например, были созданы временные рабочие группы: по подготовке Программы развития факультета на период 2013-2020г. и др.

действуют и постоянные рабочие группы.

Для изучения мнения персонала и обучающихся ежегодно:

1. Организуются встречи руководства университета и факультета с преподавателями, студентами и аспирантами.

2. Проводятся социологические опросы, такие как:

- куратор. Оценка эффективности работы;
- аналитический опрос, студентов, проживающих в общежитиях университета;
- здоровый образ жизни глазами студента;
- корпоративная культура СГАУ;
- работа столовых;
- преподаватель глазами студента;
- адаптация сирот и инвалидов в ВУЗе.

Результаты данных опросов анализируются и применяются для корректировки учебного и воспитательного процессов вуза. Например, ежегодно проводимый соцопрос «Здоровый образ жизни глазами студентов» показал, что имеется положительная динамика в процессе педагогического воспитания, все большее число студентов отказываются от вредных привычек и поддерживают здоровый образ жизни.

По результатам опросов преподавателей введена в регулярную практику процедура экспертной оценки аттестационной комиссией, самообразования, выбора индивидуальных стимулов профессионального или личностного роста, установления сроков заключения трудового договора между Университетом и сотрудником. Результаты опросов становятся основанием для принятия различных решений – например, для назначения сотрудников на новую должность, для модернизации материально-технической базы, для создания внутренней локальной сети, обновления фондов научной библиотеки и др.

2. Анализируются сообщения, поступающие руководителям вуза через сервис «Горячая линия», действующий на главной странице университета, по почте, в т.ч. электронной. Например, по просьбам студентов был проведен анализ цен в столовых университета и качество поступающих в продажу блюд, расширено меню, сформированы комплексные обеды.

3. Анализируется книга жалоб и предложений, находящаяся во всех структурных подразделениях в «Уголке качества». Например, в 2013 г. в ходе внутреннего аудита по предложению студентов внедрена такая дисциплина как «Организация кейтеринга».

Для изучения мнения профессиональных сообществ руководители, ведущие специалисты предприятий привлекаются на факультет для:

- разработки основных образовательных программ. К примеру, инженер-технолог инновационной группы по разработке жиров специального назначения «Жировой комбинат», к.т.н. Мухамеджанова Ю.В. принимала участие в разработке учебного плана направлений подготовки 260800.62 и 260800.68 Технология продукции и

организация общественного питания»; консультант отдела развития предприятий мясо-молочной промышленности Министерства Сельского хозяйства Саратовской области, к.т.н. Мокрецов И.В. принял участие в разработке учебного плана направлений подготовки 260200.62 и 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»;

- участия в работе государственной аттестационной комиссии. К примеру, в 2013 году в государственную аттестационную комиссию по направлению подготовки 260800.62 и 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» входили Зубрицкая Инна Юрьевна (генеральный директор ООО «Дартс»), Романова Христиа Сергеевна (заведующая столовой Саратовской православной духовной семинарии), Сударева Оксана Владимировна (заместитель директора по питанию ООО «Отель Жемчужина»). В 2013-2014 учебном году в государственной экзаменационной комиссии по направлению подготовки 260200.62 и 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» участвовали генеральный директор МК «Дубки» Тасмуханов Н.В. и директор по технологии ООО «Регионэкопродукт - Поволжье» Кунташов Е.В.

При реализации образовательных программ Кластера учитываются национальные и региональные требования по гарантии качества путем:

- разработки Программы развития университета на основании нормативных документов федерального и регионального уровня;

- разработки внутривузовских документов, регламентирующих учебный процесс, на основании нормативных документов федерального и регионального уровня. Например, Положение об итоговой аттестации выпускников, разработано в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 г. № 1155; федеральными государственными образовательными стандартами высшего профессионального образования по реализуемым в университете образовательным программам; Уставом ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».

- осуществления контроля за качеством подготовки выпускников (текущая, промежуточная, итоговая аттестация, Интернет-экзамен и др.);

- прохождения государственной аккредитации;

- участия в независимой оценке реализации образовательных программ. Вуз – участник конкурса «Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования» в 2003, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 гг.

- и др.

Области для совершенствования

1. Шире представлять в средствах массовой информации (журналы, газеты и др.) сведения о направлениях развития образовательных программ Кластера.

Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка программ и квалификаций

В содержание основных образовательных программ Кластера входит описание миссии, целей реализации программ, ожидаемые результаты обучения – знания, умения, навыки и приобретенные компетенции, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Содержание основных образовательных программ пересматривается ежегодно. К примеру, в 2013 году в учебный план по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания были включены дисциплины «Организация кейтеринга», «Химия пищи», «Деловой этикет» с целью совершенствования качества образования, более эффективного формирования знаний, умений и навыков студентов.

Рабочие программы дисциплин ежегодно рассматриваются и утверждаются на заседании кафедр. К примеру, в рабочую программу «Технология продукции общественного питания», «Основы научных исследований», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и ряда других дисциплин добавлено значительное количество занятий с использованием активных и интерактивных методов обучения, большее внимание уделено практической направленности занятий.

Во всех рабочих программах дисциплин обновляется список используемой литературы, а также материально-техническое и информационное обеспечение.

При разработке основных образовательных программ Кластера (далее – ООП) был рассмотрен и учтен опыт реализации программ ведущими отечественными и зарубежными вузами. К примеру, при разработке ООП по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания в 2012 г. были изучены материалы Кемеровского технологического института пищевой промышленности, Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского, Кубанского государственного аграрного университета, Российского экономического университета Г.В. Плеханова, Ставропольского аграрного университета, Королевским технологическим институтом г. Мельбурна (Австралия). При разработке ООП по направлению 260200 Продукты питания животного происхождения были изучены материалы ФГБОУ ВПО Ставропольского ГАУ и ФГБОУ ВПО «Воронежского государственного аграрного университета им. Петра I», Чешского Университета ветеринарии и фармации (Чехия, г. Брно).

Основные образовательные программы и реализация учебного процесса предусматривает возможность реализации международной

деятельности. В частности ежегодно 2-3 студента направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания проходят стажировку на сельскохозяйственных предприятиях Германии.

Ежегодно 2-3 студента направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения проходят стажировки по программе «Аполло», «DEULA», «Баварский крестьянский союз» Германия, по программе магистратуры «Weihenstephan-Triesdorf».

При разработке основных образовательных программ магистратуры и аспирантуры обеспечена последовательность и преемственность уровней, что подтвердила государственная аккредитация направлений подготовки магистратуры 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания, 260200.68 Продукты питания животного происхождения, прошедшая с 18 по 23 июля 2013 г.

Научно-исследовательская работа является обязательным элементом подготовки бакалавров, специалистов, магистров и аспирантов и направлена на комплексное формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Обучающимся предоставлена возможность изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию о достижениях отечественной и зарубежной науки, участвовать в проведении научных исследований, осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации, выступать с докладами на конференциях. К примеру, по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания функционируют 2 студенческих научных кружка, проводится ежегодная студенческая научная конференция (в 2013 году в ней приняли участие 28 студентов), в 2013 г. 5 студентов приняли участие в международных и общероссийских конференциях, студентами опубликовано 30 научных статей, 7 студентов участвовали в выполнении хоздоговорных работ.

На кафедре «Технология производства и переработки продукции животноводства» (направление подготовки – продукты питания животного происхождения – 260200.62) функционирует 1 научная школа, 5 научных направлений и 1 научный студенческий кружок.

Все основные образовательные программы Кластера разработаны в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования, предусматривающими реализацию компетентного подхода и обязательное наличие требований к результатам обучения.

В учебном плане (<http://www.sgau.ru/ucheba/obrazovatelnye-programmy/obrazovatelnye-programmy-vysshego-professionalnogo/uchebnye-plany>) образовательных программ Кластера и в рабочих программах дисциплин (<http://www.sgau.ru/ucheba/obrazovatelnye-programmy/obrazovatelnye-programmy-vysshego-professionalnogo/rabochie-programmy-disciplin-po-op>) указано количество занятий проводимых с использованием активных методов обучения, среди которых: лекция-визуализация,

проблемная лекция, бинарная лекция, лекция-пресс-конференция, деловая игра, круглый стол, мозговой штурм и метод кейсов.

В рабочих программах дисциплин основных образовательных программ Кластера указан объем часов и темы, выносимые на самостоятельное изучение. Самостоятельная работа студентов регламентируется методическими рекомендациями.

При составлении учебных планов по основным образовательным программам высшего образования, разработанным в соответствии с ФГОС ВПО, была проанализирована и учтена востребованность у студентов дисциплин по выбору, факультативных дисциплин, дисциплин специализаций по образовательным программам, разработанным в соответствии с ГОС ВПО. Например, из учебного плана направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» исключены дисциплины «Обработка кожи и меха», «Новые методы обработки мяса и мясных продуктов», «Технология комбинированных мясопродуктов», «Технология мясных консервов детского и лечебно-профилактического питания», «Технология мясных консервов для специального и диетического питания».

При составлении учебных планов в 2011 г. были учтены пожелания инженера-технолога инновационной группы по разработке жиров специального назначения «Жировой комбинат», к.т.н. Мухамеджановой Ю.В. и введена дисциплина «Основы научных исследований».

При составлении учебных планов в 2011 г. были учтены пожелания консультанта отдела развития предприятий мясо-молочной промышленности Министерства сельского хозяйства Саратовской области к.т.н. Мокрецова И.В., который принял участие в разработке учебного плана направлений подготовки 260200.62 и 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

Ежегодно на заседании ученого совета факультета заслушиваются отчеты председателей государственных аттестационных комиссий и вносятся коррективы в образовательные программы.

В соответствии со Справочником «Общая структура и содержание основной образовательной программы высшего профессионального образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)», разработанным и утвержденным ректором университета основные образовательные программы высшего образовательные программы согласовываются с представителями профессиональных сообществ. Например, образовательную программу по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» согласовали:

- первый заместитель министра сельского хозяйства Саратовской области Н.Н. Кудашова;
- директор по технологии и развитию ООО «Регион Экопродукт» Е.В. Кунташов;
- генеральный директор ООО мясокомбинат «Дубки» Н.В. Тасмуханов;

- директор по персоналу ОАО «Саратовский молочный комбинат» В.В. Кошкин;

- директор по развитию ООО «Комбинат детского питания» Е.В. Дронова.

Для мониторинга эффективности реализации образовательных программ осуществляется сбор и анализ следующей информации: средний балл ЕГЭ лиц, зачисленных на 1 курс; результаты текущей успеваемости и посещаемости; результаты рубежных контролей; результаты промежуточной аттестации; результаты итоговой аттестации; результаты Интернет-экзамена; анкетирование студентов по вопросам удовлетворенности качества образования и др.

Анализ изменений потребностей рынка труда и исследование новых профессиональных возможностей для выпускников осуществляется путем:

- участия преподавателей факультета в работе конференций, заседаний управления Роспотребнадзора по Саратовской области, научно-технических советах Министерства с/х Саратовской области семинарах, проводимых учебно-методическим объединением вузов в области подготовки специалистов пищевого направления, курсах повышения квалификации, стажировках на предприятиях и др.;

- анализа периодической литературы, профессиональных стандартов и др.

На основании предложений преподавателей вносятся изменения в образовательные программы, создаются дополнительные образовательные программы. Например, по предложению кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» в 2012 г. создана и реализуется дополнительная образовательная программа «Технологические процессы расфасовки и упаковки мясных продуктов».

Оценка достижения ожидаемых результатов обучения (форм и методов обучения) осуществляется путем:

- анализа итогов экзаменационных сессий (1 раз в семестр);
- проведения анкетирования студентов о качестве преподавания (1 раз в семестр);

- посещения занятий преподавателей заведующим кафедрой с последующим выявлением сильных и слабых сторон (1 раз в семестр).

При разработке образовательных программ Кластера были учтены положения Европейской рамки квалификации.

В университете используются следующие виды оценок эффективности реализации образовательных программ:

1. Внутренние.

1.1. Анализ качества абитуриентов по среднему баллу единого государственного экзамена лиц, зачисленных на 1 курс (1 раз в год).

1.2. Контроль за текущей (ежемесячно), промежуточной (1 раз в семестр), итоговой (1 раз в год) успеваемостью студентов.

1.3. Количество студентов, получающих повышенную академическую стипендию, стипендию Президента, Правительства РФ (1 раз в год).

1.4. Количество выпускников, трудоустроившихся по специальности в течение 1 года после выпуска (1 раз в год).

1.5. Анкетирование студентов по вопросам качества преподавания (1 раз в семестр).

2. Внешние.

2.1. Участие в Интернет-экзамене (2 раза в год).

2.2. Прохождение государственная аккредитация (1 раз в 5 лет).

2.3. Участие в Конкурсе Федеральной службы по надзору сфере образования и науки «Системы качества подготовки выпускников учреждений профессионального образования (ежегодно с 2003 по 2011 гг., далее 1 раз в 5 лет).

2.4. Участие в проекте «Лучшие образовательные программы инновационной России» (1 раз в год).

2.5. Анализ отзывов руководителей практики на производстве (1 раз в год).

2.6. Анализ отзывов председателей государственных аттестационных комиссий (1 раз в год).

2.7. Отсутствие рекламаций на выпускников.

Области для совершенствования

1. Актуализация учебных планов и рабочих программ дисциплин с учетом опыта освоения аналогичных образовательных программ и дидактики ведущих зарубежных вузов для обеспечения более глубокого понимания европейского измерения и мировых тенденций в образовании по образовательным программам «Технология продукции и организация общественного питания» и «Продукты питания животного происхождения» и повышение привлекательности этих программ для иностранных студентов, магистрантов и аспирантов.

Стандарт 3. Оценка уровня знаний/компетенций студентов

На официальном сайте университета (www.sgau.ru) размещены следующие документы, регламентирующие оценивание знаний/компетенций абитуриентов и студентов:

- Порядок приема в университет для обучения по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (<http://www.sgau.ru/postupaushchim/abiturientu/priemnaya-komissiya/pravila-priema-2014>);

- Положение о модульной системе обучения с рейтинговой оценкой знаний студентов (<http://www.sgau.ru/ucheba/prikazy-minobrnauki-rf/polojeniya>);

- Положение об итоговой государственной аттестации выпускников (<http://www.sgau.ru/files/pages/616/13750934071.pdf>);

- Программы итоговой государственной аттестации выпускников по образовательным программам (<http://www.sgau.ru/ucheba/obrazovatelnye-programmy/obrazovatelnye-programmy-vysshego-professionalnogo>).

Вступительные испытания проводятся по результатам единого государственного экзамена, который позволяет оценить академические способности абитуриентов.

Положение о модульной системе обучения университета предусматривает выставление итоговой оценки по дисциплине с учетом знаний, продемонстрированных на входном контроле, результатов текущей успеваемости, творческого рейтинга и результатов итогового контроля.

Положение о модульной системе обучения вступило в силу в 1998 г. и позволило значительно повысить успеваемость студентов.

Фонды оценочных средств, используемые в оценке учебных результатов, не проходили процедуру сертификации.

Для студентов регулярно проводятся групповые и индивидуальные консультации, которые предусмотрены расписанием консультаций. Расписание консультаций размещено на доске объявлений кафедры.

Независимость, объективность и профессионализм оценочного процесса обеспечивается компетентностью профессорско-преподавательского состава университета.

Студенты образовательной программы ежегодно до 2012 года принимали участие в процедуре независимой оценки Федеральной интернет-экзамене в сфере профессионального экзамена. В связи с переходом профессионального образования в России на образовательные программы, разработанные в соответствии с ФГОС ВПО, и отсутствием в Интернет-экзамене контрольно-измерительных материалов, оценивающих уровень сформированности компетенций университет начиная с 2013 г. не принимает участие в ФЭПО.

Научно-исследовательская работа студентов на факультете осуществляется в соответствии с планом. Координацию данной работы осуществляет заместитель декана по научной работе.

На кафедре «Технологии продуктов питания» по направлению подготовки 260800.62 (19.03.04) «Технология продукции и организация общественного питания» функционируют два студенческих научных кружка: «Питание и здоровье» (руководители Бухавец В.А., Рысмухамбетова Г.Е. – эксперт рабочей группы при Министерстве образования Саратовской области по организации школьного питания) - работает по направлениям пищевые биотехнологии и совершенствование питания населения различных возрастных групп. Под руководством д.х.н., профессора, академика РАН Птичкиной Н.М. студенты занимаются в студенческом научном кружке «Исследования и разработка технологий структурированных продуктов питания функционального назначения». В научных кружках кафедры занимаются 25 чел.

На кафедре «Технология производства и переработки продукции животноводства» функционирует научная школа под руководством профессора д.т.н. Гиро Т.М. За последние 5 лет в рамках этой школы защищены 4 кандидатские диссертации, работает 1 студенческий научный кружок «ViaLactia» в котором занимаются 12 чел.

Студенты активно участвуют в различных международных конференциях и форумах. Лучшие студенты получают именные стипендии. Стипендиат президента РФ аспирант кафедры «Технология мяса и мясных продуктов» Мокрецов И.В. Президентская стипендия (2013 г.) Попов П.С. Именная стипендия учёного совета (2008-2009г.) Злобина И.В. Именная стипендия администрации города г. Саратова (2012 г.) Шибанова Е.А. Именная стипендия заслуженного деятеля науки РФ имени В.Г. Кобы (2013г.) Шибанова Е.А., Попов П.С.

В рамках молодёжного инновационного форума Приволжского федерального округа (2010 г., г. Ульяновск) за успехи в научно-техническом творчестве и научно-исследовательской работе награждены студенты Попов П.С., Шибанова Е.А., Лузин Е.С. Аспиранты под руководством своих научных руководителей становятся победителями программ фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере - УМНИК и СТАРТ. 2 гранта Шибанова Е.А., Попов П.С. в период с 2012 по 2013 гг. по направлению подготовки 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств с общим призовым фондом 800 т. рублей.

2011 г. получен грант Торгово-промышленной палаты Франции на проведение Национального этапа Международного студенческого конкурса «Лучший студенческий продукт питания. ECOTROPHELIA Europe 2011». На базе Университета в 2011 и 2012 гг. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» проводила национальный этап Международного студенческого конкурса «Лучший студенческий инновационный продукт питания». ECOTROPHELIA – Europe 2011, Europe 2012» среди студенческих научных работ российских вузов. Дипломами награждена команда студентов за студенческий инновационный продукт питания «Гуляш говяжий» (руководитель проекта доц. Данилова Л.В., студенты Кишина У.А., Пилюшкина Е.А., Шабалдина А.В., Юдина С.А.). По результатам конкурса команда сектора ТМЛ получила 3 грамоты за активное участие (доц. Краюшкина И.В., доц. Кучнова О.А., доц. Шалапугина Н.В.).

8 сентября 2011 г. совместно с канадской фирмой «Canada PORC», прошёл интерактивный обучающий семинар «Развитие экспертного рынка свинины. Канадский подход».

12 декабря 2011 г. прошла международная конференция DEULA-NIENBURG в которой принял участие сотрудник кафедры Прянишников В.В.

В октябре 2013 г. группа студентов и аспирантов количестве 12 человек прошли стажировку в Университете ветеринарии и фармации (Чехия, г. Брно). Во время стажировки студенты посетили практические занятия по производству молочных продуктов, пчеловодству, а также животноводческие и перерабатывающие предприятия. Подобные программы способствуют укреплению партнерских отношений между нашими вузами.

Студенты участвуют во Всероссийских олимпиадах,

конференциях, конкурсах. В 2010 г. лауреатами Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых «Инновации и актуальные проблемы техники технологии» стал Попов П.С. (ТМС, 4 курс), Всероссийский этап международного студенческого конкурса «Лучший студенческий инновационный продукт питания «Ecotrophelia Europa» в 2012 году 1-е место студенты Власов А.А, Горбатов А.А. (ТМС, 5 курс) и 4-е место на европейском этапе этого конкурса в Париже (Франция), 2-е место во Всероссийском смотре - конкурсе лучших пищевых продуктов, продовольственного сырья и инновационных разработок - Сотникова А.В., Ковалева Е.А., Исенгазиева И.М. (ТМЛ, 5 курс).

Молодые ученые на протяжении последних пяти лет регулярно участвуют в выставках на ВВЦ «Золотая осень», Саратовском Салоне изобретений, инноваций и инвестиций, выставке «ПРОДЭКСПО-ПРОДМАШ». В рамках реализации гранта Президента РФ для государственной поддержки молодых российских ученых (доцент Неповинных Н.В., руководитель профессор Птичкина Н.М.) завершается финансирование второго этапа работы по теме МК-3731.2013.4 «Новые технологические решения для создания структурно-сложных пищевых систем на молочной основе». В 2014 году аспиранты Носова А.С., Плеханова Е.А. кафедры «Технологии продуктов питания» выиграли грант ректора в конкурсе научно-инновационных работ молодых ученых. Денежные средства могут быть использованы для закупки лабораторного оборудования, программного обеспечения или публикаций результатов исследований.

Кроме того, факультетом налажены связи и заключены договоры с рядом зарубежных научных и образовательных организаций, в том числе с Федеральным исследовательским центром по вопросам питания и пищевых продуктов (Кульмбах, Германия), Институтом гигиены мяса и технологии (Белград, Сербия), Боннским университетом (Германия), Харьковским институтом общественного питания (Украина), Университетом им. Шакарима (Семипалатинск, Казахстан), лабораторией прикладных наук Королевского технологического института (РМИТ) в г. Мельбурне (Австралия).

Осуществляется сотрудничество с Германской службой академических обменов DAAD по программе «Научные стажировки для молодых преподавателей ВУЗОВ».

Университет является членом ICA Европейской ассоциации аграрных вузов.

По вопросам практического обучения студентов взаимодействует со следующими международными организациями: «Weihenstephan-Triesdorf», Баварским Крестьянским Союзом Bayerischer Bauernverband, Apollo e.V., Stichting Uitwisseling, Agroimpuls, «Феникс-НТ», DEULA-NIENBURG, Общественного некоммерческого союза LOGO e.V. (Сельское хозяйство и экологическое равновесие с Восточной Европой).

В университете реализуется система многоуровневой языковой подготовки, включающей в себя: изучение иностранного языка в

рамках дисциплины «Иностранный язык», факультативной дисциплины «Профессионально-ориентированный иностранный язык», дополнительной образовательной программы «Иностранный язык».

На факультете организована система содействия выпускникам в трудоустройстве, поддерживается связь и осуществляется взаимодействие с выпускниками. С этой целью ведется факультативная дисциплина «Адаптация выпускников к рынку труда», проводятся мероприятия «Ярмарка вакансий», «День карьеры», встречи с представителями компаний региона, приглашение ведущих специалистов-практиков из известных компаний г. Саратова. Данные о трудоустройстве выпускников собираются по состоянию на 4 марта, 4 июня, 4 июля, 15 августа - предварительные места трудоустройства, 4 октября, 4 декабря – фактическое трудоустройство.

Спектр экономической деятельности выпускников, в котором они могут найти свое место, достаточно широк. Например, выпускники направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения могут трудоустроиваться на должности: мастера цеха, старшего мастера, начальника цеха, технолога производства, заведующего производством, начальника производственного отдела, заведующего производственной лабораторией, главного инженера предприятия, в научно-исследовательских учреждениях – в качестве научного сотрудника, преподавателя, а также они получают знания в области стандартизации и сертификации мясной и молочной промышленности.

По направлениям подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов») и 260800.62 «Технология продуктов общественного питания» не было выпусков бакалавров.

Выпускники специальности 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов» работают на ведущих предприятиях и мясокомбинатах г. Саратова и Саратовской области: ООО «Регионэкопродукт- Поволжье», ООО «Мясокомбинат Дубки», ООО «Мясокомбинат Агротэк» («Генеральские колбасы»), ООО «Мясокомбинат Юбилейный», ООО «Мясокомбинат РОДИНА», ООО «Мясокомбинат МИТЭК».

Таблица 5 - Востребованность выпускников специальности 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов» по годам

№ показателя	Наименование показателя	Результаты				
		2009	2010	2011	2012	2013
1	2	3	4	5	6	7
1.	Доля выпускников, трудоустроившихся по заявкам организаций и предприятий, %	55	50	56	83	55
2.	Доля выпускников, подготовленных	4	12	3	2	-

	по договорам с предприятиями, %					
3.	Доля выпускников, зарегистрированных на бирже труда, %	1	-	-	-	-
4.	Число рекламаций с места работы выпускников	-	-	-	-	-

Выпускники специальности 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов» по окончании учебы устраиваются на работу по специальности на молочные комбинаты г. Саратова (ОАО «Саратовский молочный комбинат», Комбинат детского питания, Фабрика мороженого).

Таблица 6 - Востребованность выпускников специальности 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов» по годам

№ показателя	Наименование показателя	Результаты				
		2009	2010	2011	2012	2013
1	2	3	4	5	6	7
1.	Доля выпускников, трудоустроившихся по заявкам организаций и предприятий, %	65	70	66	80	75
2.	Доля выпускников, подготовленных по договорам с предприятиями, %	13	12	14	19	13
3.	Доля выпускников, зарегистрированных на бирже труда, %	-	-	-	-	-
4.	Число рекламаций с места работы выпускников	-	-	-	-	-

Выпускники специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» по окончании учебы устраиваются на работу по специальности на предприятиях общественного питания г. Саратова и Саратовской области.

Таблица 7 - Востребованность выпускников специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» по годам

№ показателя	Наименование показателя	Результаты				
		2009	2010	2011	2012	2013
1	2	3	4	5	6	7
1.	Доля выпускников, трудоустроившихся по заявкам организаций и предприятий, %	58	64	50	83	78
2.	Доля выпускников, подготовленных по договорам с предприятиями, %	9	3	-	4	8

3.	Доля выпускников, зарегистрированных на бирже труда, %	-	-	-	-	-
4.	Число рекламаций с места работы выпускников	-	-	-	-	-

По направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» был осуществлен один выпуск магистров (2 человека в 2013 г. – Лебедева Н.В., Гиро В.В.). Выпускница магистратуры Лебедева Н.В. работает на ООО ПТФ «Михайловская»; выпускник магистратуры Гиро В.В. является специалистом НП «Фонд продовольственной безопасности» (г. Волгоград).

За последние 5 лет кандидатские диссертации по специальности 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» защитили 5 человек: Чиркова О.И. (2009 г.), Андреева С.В. (2011 г.), Кунташов Е.В. (2011), Денисова Н.А. (2013 г.), Мокрецов И. В. (2013 г.). Егорова Ж.Г., Попов П.С. и Негматова С.К. прошли предзащиту кандидатских диссертаций. Защиты кандидатских диссертаций запланированы на осень 2014 года. Выпускники аспирантуры по специальности 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» становятся штатными сотрудниками Университета, сотрудниками Министерства сельского хозяйства Саратовской области и мясоперерабатывающих предприятий Саратовской области (аспирантуры Мокрецов И.В. - консультант отдела развития предприятий мясомолочной промышленности Министерства сельского хозяйства Саратовской области, Андреева С.В. - доцент кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, Денисова Н.А. – ООО «ЦРВ», г. Москва, технолог (реализация технологического оборудования пищевой промышленности), Кунташов Е.В. – директор по технологиям и развитию ООО «Регионэкопродукт – Поволжье»).

Области для совершенствования

1. Совершенствование образовательных программ для повышения международной мобильности студентов, магистрантов и аспирантов.
2. Более широкое привлечение зарубежных преподавателей к чтению лекций, проведению мастер-классов.

Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава

Реализация образовательных программ Кластера на 100 % обеспечена научно-педагогическими кадрами. Преподаватели имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. Доля преподавателей с ученой степенью в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ООП, составляет 91,4 %. Доля докторов наук, профессоров в

общем числе преподавателей составляет 14,4 %. К образовательному процессу по дисциплинам профессионального цикла привлечены на постоянной основе 5 % преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

В реализации ООП по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) участвуют научно-педагогические кадры высшей квалификации: профессор Корсунов В.П. (Заслуженный работник среднего и профессионального образования, академик международной академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности), профессор Древки Б.И. (медаль «За трудовую доблесть», «За вклад в химическое разоружение», почетный знак РФ «За заслуги в области уничтожения химического оружия 2 и 3 степени», «Изобретатель СССР», доцент Романова О.В. (нагрудный знак «Почетный работник ВПО РФ»), профессор Птичкина Н.М. (академик РАН, доктор химических наук награждена орденом "Труда и знания" комиссией по наградам «Европейского научно-промышленного консорциума»), профессор Самышин А.В. (член-корреспондент Академии военных наук, действительный член (академик) Академии медико-технических наук; награждён Орденом Почёта, медалью "Звезда Вернадского 2-степени" международного межакадемического союза по поддержке науки и содействию подготовке научных кадров).

Соотношение студентов и преподавателей по образовательным программам составляет: по очной форме – 10:1, по заочной форме – 35:1.

В работе с преподавателями используются следующие новаторские приемы:

- ротация персонала между различными функциями и структурными подразделениями. Например, на должность декана факультета пищевых технологий и товароведения был избран в 2011 году декан факультета заочного обучения Морозов А.А.

- управление продвижением персонала. По предложениям руководителей структурных подразделений формируется кадровый резерв. Например, на должность заместителя декана по воспитательной работе назначена Карпычева М.В., на должность заместителя декана по научной и инновационной работе назначена Банникова М.В. из числа кадрового резерва;

- развитие персонала. В университете разработана непрерывная система обучения преподавателей и сотрудников, реализуются курсы повышения квалификации;

- мотивация персонала, которая заключается в индивидуальном подходе, карьерно-квалификационном стимулировании, сохранении за сотрудниками административного аппарата возможности вести образовательную и научную деятельность, направлении в зарубежные командировки, предоставлении возможности переподготовки и повышения уровня компетентности.

В Университете принята действенная процедура принятия на работу сотрудников. Претендент до подписания трудового договора знакомится с Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, Положением об обработке и защите персональных данных работников и обучающихся, Положением об оплате труда, Программой развития ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», должностными инструкциями и иными локальными актами, непосредственно связанными с трудовой деятельностью.

В Университете с 2005 года действует система рейтинговой оценки деятельности преподавателей, кафедр и факультетов. Позиция преподавателя в рейтинге - результат индивидуальной суммы баллов (приложения А1, А3). Результаты рейтинговой оценки учитываются при избрании претендента на очередной срок, установлении стимулирующих надбавок.

Деятельность Университета по совершенствованию кадровой политики основывается также на результатах обратной связи от самих сотрудников - через систему социологических опросов. Ежегодно проводятся анкетирования по широкому кругу вопросов, касающихся удовлетворенности сотрудников работой в Университете. Результаты опросов доводятся до администрации Университета и факультетов, распространяются среди самих сотрудников. Результаты опросов становятся основанием для принятия управленческих решений.

В университете реализуются следующие формы и методы поддержки научных достижений профессорско-преподавательского состава:

- установление индивидуальной надбавки к заработной плате преподавателям по результатам научной работы в соответствии с Положением о рейтинговой оценке деятельности преподавателей, кафедр и факультетов;

- снижение объема учебной нагрузки преподавателям, занимающимся научной деятельностью;

- премирование по результатам ежегодных конкурсов «Лучшая научная школа»;

- занесение на Доску почета университета;

- выделение дополнительных средств на приобретение оргтехники, научного оборудования, командировочные расходы, оплату участия в конгрессах и конференциях, оплату издания авторефератов и диссертаций, бесплатную публикацию научных статей в научном журнале «Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова» и др.

- награждение знаком «За заслуги перед СГАУ»;

- издание книг серии «Жизнь замечательных людей СГАУ»;

- награждение почетными грамотами, объявление благодарности, представление к правительственным наградам, званиям заслуженного и почетного работника.

Стратегия по повышению квалификации профессорско-преподавательского состава определена Программой развития университета на 2013-2020 гг.

В университете приняты эффективные меры лишения права преподавать, систематически демонстрирующих недостаточную компетентность:

- процедура аттестации преподавательского состава;
- процедура переизбрания преподавателей.

Академическая мобильность преподавателей за последние 3 года составила – 23 чел.

На факультете широко используются программы зарубежных стажировок преподавателей. Динамика зарубежных стажировок преподавательского состава: 2011 г. – 6 чел., 2012 г. – 5 чел., 2013 г. – 12 чел.

Преподаватели факультета приняли участие в следующих международных проектах, совместных программах и конкурсах:

- Семинар «Современные технологии и оборудование в мясной промышленности» с представителями немецко-российской фирмы «Могунция»;

- Семинар с представителями организации Дойла-Нинбург;

- Семинар с представителями организации Баварского Крестьянского Союза СГАУ;

- Национальный этап Международного студенческого конкурса “Ecotrophelia Europe 2011”;

- Информационный семинар с представителями организации Logo e. V.;

- Работа по научно-исследовательскому гранту Researches in Business совместно с компанией ProPortion Foods на тему «Novel formulation strategies in development highly nutritious food products» в RMIT University (Австралия);

- Работа по научно-исследовательскому гранту Dairy Innovation Australia Ltd. на тему « Development of new formulation strategies to reduce ingredient costs and add consumer value to yoghurts, spreads, functional beverages, soft processed cheeses and dairy desserts» в RMIT University (Австралия);

- Интерактивный обучающий семинар с представителями компании «Canada PROC international» и учебным центром ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова;

- Ежегодная научная международная конференция 47. KULMBACHER WOCHE г. Кульмбах (Германия);

- 11th International Hydrocolloids conference, Purdue University, США;

- Международная конференция «Healthy ageing», г. Франкфурт-на-Майне, Германия;

- International Conference on Halal Gums, г. Пенанг, Малайзия;

- Международная научно-практическая конференция «Наука о питании: технологии, оборудование, качество и безопасность пищевых продуктов»;

- Ведущая промышленная выставка мира - IFFA-2013 (Internationale Fleisch Fach Ausstellung), г. Франкфурт-на-Майне (Германия);

- Международный проект 517336 -TEMPUS -1-2011-1-PL-TEMPUS-SMHES "Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities - DEFRUS" в Polytechnic Institute of Coimbra College of Agriculture города Коимбра (Португалия) и Universidade Católica Portuguesa города Порту (Португалия);

- Международная выставка-презентация учебно-методических изданий, LABORE ET SCIENTIA.

Для повышения языковой подготовки преподавательского состава в университете функционируют курсы повышения квалификации.

Области для совершенствования

1. Повышение результативности участия преподавателей в конкурсах грантообразующих фондов научных разработок и образовательных программ.

2. Активизация деятельности по повышению числа публикаций и цитируемости ППС как в российских, так и в зарубежных научных журналах, индексируемых в базах данных - в Web of Science, Scopus.

Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов

Материально-техническая база соответствует требованиям государственных образовательных стандартов и позволяет на высоком уровне осуществлять образовательный процесс и научно-исследовательскую работу.

Кафедра «Технологии продуктов питания» располагает учебными аудиториями и учебно-лабораторным оборудованием на достаточном уровне. Учебно-научный процесс ориентирован на практическую деятельность и взаимодействие с производством: предприятиями питания различных типов, специализированными цехами, имеющими функции кулинарного производства, головными офисами сети предприятий питания.

- аудиторный фонд составляет 10 м² на 1 студента. Количество лекционных аудиторий – 2 шт.; аудиторий для практических и лабораторных занятий - 14 шт.;

- 4 учебно-научных лабораторий;

- Малое инновационное предприятие ООО «Здоровое питание»

- УНПК «Пищевик»;

- УНПЛ «Кондитер»;

- Научная библиотека;

- Актовый, спортивный залы, открытая спортивная площадка, база отдыха на берегу р. Волги.

Лаборатории и аудитории выпускающей кафедры располагают необходимым фондом нормативной документации, и оснащены необходимым перечнем оборудования, приборов, химических реактивов, посуды и наглядных пособий. Все учебные аудитории кафедры оснащены персональными компьютерами, объединенными в локальные сети и имеющими выход в Интернет, лекционные аудитории обеспечены мультимедийным оборудованием, что

обеспечивает высокое качество обучения студентов с применением современных информационных технологий. Для ведения учебного процесса и научно - исследовательской работы обучающихся учебные лаборатории оснащены современным оборудованием, в том числе и с программным обеспечением, например, спектрофотометр СФ 104 (2012), центрифуга Centrifuge MiniSpin (2012), система капиллярного электрофореза «Капель – 105М» (2012). В текущем году в эту лабораторию был закуплен пароконвектомат «Rational». Кроме этого, кафедра «Технологии продуктов питания» сотрудничает с французской фирмой «Robot Coupe», безвозмездно предоставившей свое оборудование в лабораторию специальной технологии кафедры, где проводятся занятия со студентами по циклам технологических дисциплин, включая дисциплины «Технология продуктов общественного питания», «Научные аспекты технологии продуктов рационального и сбалансированного питания» и др., а также научная работа бакалавров и магистрантов.

Для проведения научной и исследовательской работы, улучшения учебного процесса кафедра «Технологии продуктов питания» располагает магистерской лабораторией, где имеются необходимое оборудование: фотометр КФК-3-01-«ЗОМЗ», микроскоп Ломо, центрифуга лабораторная «Ока», сушильный шкаф ES-4610, спектрофотометр Промколаб ПЭ, водяная баня WiseBath, аппарат Журавлева Элекс 7 и др.

Кроме того, кафедра активно использует материально-техническую базу и кадровый потенциал других предприятий для практической подготовки выпускников, например, ООО «Нита-фарм», ООО «Отель «Жемчужина».

Весь учебный и научный процесс на выпускающей кафедре ориентирован на будущую практическую деятельность. В рамках научно-исследовательской работы исследуются новые виды сырья, влияние различных добавок на качество кулинарной продукции, оптимизации технологических процессов, прорабатываются вопросы организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания, проектирования, реконструкции и модернизации и др.

Образовательные программы по направлениям подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов), 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов», 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов», 260501.65 «Технология продуктов общественного питания», 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», 051804 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» обеспечены соответствующим аудиторным фондом, лабораториями, оборудованием и УНПК «Пищевик», экспериментальным сыродельным цехом. Лаборатории

снабжены современным оборудованием и приборами, необходимыми для проведения лабораторных и практических занятий. Оборудование и приборы используются не только в учебном процессе, но и при выполнении НИОКР, ВКР бакалаврами, магистрантами и аспирантами всех направлений подготовки. Инновационные лаборатории являются базами учебных практик.

Финансирование образовательной деятельности по образовательным программам Кластера осуществляется из бюджетных и внебюджетных источников. Объем финансовых средств позволяет на высоком уровне реализовывать образовательную программу.

Университет является государственным бюджетным образовательным учреждением. Объемы финансирования в соответствии с государственным заданием, установленным учредителем, определены на три года.

Материально-техническая база образовательных программ Кластера обновляется ежегодно. Динамика средств, направленных на обновление материально-технической базы: 2011 г. – 3,7 млн. руб., 2012 г. – 4,8 млн. руб., 2013 г. – 5 млн. руб.

Библиотека ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» – это современный информационный комплекс, предоставляющий доступ преподавателям, студентами аспирантам к фондам печатных документов, базам данных, к мировым информационным ресурсам. Фонды библиотеки включают более 1,8 млн. экземпляров и предназначены для использования в учебных и научных целях. Библиотека располагает тремя читальными залами на 762 посадочных места, 80 автоматизированными рабочими местами для пользователей, имеет выход в глобальную сеть Интернет.

Общий фонд формируется согласно федеральным нормативам и составляет:

1. Фонд печатных изданий -1876611экз. (учебная 1018506 экз., учебно-методическая 226673экз., научная 631432экз.).

2. Фонд электронных изданий- 47481экз. (учебная 9461 экз., научная 13566 экз., художественная литература - 24454 экз.).

3. Фонд дополнительной литературы состоит из 245 наименований (периодические издания- 223 наим., газеты- 22 наим.).

Обучающимся предоставлен доступ к следующим электронным ресурсам: электронно-библиотечная система Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И.Вавилова - <http://library.sgau.ru>; электронно-библиотечная система издательства «Лань» - www.e.lanbook.com; система АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ; электронно-библиотечная система «IPRbooks»; федеральный центр информационно-образовательных ресурсов www.fcior.RU, Единое окно доступа к образовательным ресурсам -www.window.EDU.RU; зарубежная реферативная база данных SCOPUS; Электронно-библиотечная система издательства ИНФРА-М; База данных "Агропром за рубежом". Преподаватели и студенты университета имеют возможность бесплатно работать с лицензионной полнотекстовой базой электронных изданий — ЭБС IPRbooks.

Пользователи Электронно-библиотечной системы имеют доступ к международным реферативным базам данных. Доступ осуществляется с любого компьютера корпоративной сети университета, предоставляется без ограничений и необходимости ввода пароля. Возможен также доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет, для этого следует получить в библиотеке логин и пароль.

Студенты, аспиранты, преподаватели имеют доступ к таким международным архивным полнотекстовым журнальным коллекциям, как: American Geophysical Union (John Wiley & Sons), Annual Reviews, Cambridge University Press, IOP Publishing, The American Association for the Advancement of Science, Oxford University Press, Nature Publishing Group, Royal Society of Chemistry, SAGE Publications, Taylor and Francis. Сайт Научной библиотеки содержит более 250 ссылок на образовательные и научные ресурсы Интернет, в том числе ресурсы Федеральной службы государственной статистики, Официального интернет-портала правовой информации и т.д.

Размещенные ресурсы используются в учебном процессе и представлены в рабочих программах в качестве основной и дополнительной литературы. Во всех учебно-методических материалах, представленных в локальной сети Университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в учебных корпусах и общежитиях.

Технический и административный персонал имеют необходимую квалификацию для обеспечения образовательного процесса на высоком уровне. Ежегодно проводится аттестация работников технического и административного персонала. В Университете систематически проводятся учебно-тренировочные занятия, направленные на профессиональный рост учебно-вспомогательного персонала.

Выпускающими кафедрами факультета создано 15 филиалов кафедр на производстве.

Система взаимодействия с работодателями, представителями рынка труда строится на договорных отношениях. Базами практики являются профильные мясоперерабатывающие предприятия и предприятия общественного питания г. Саратова и Саратовской области: ООО Мясокомбинат «АГРОТЭК», ООО Мясокомбинат «Дубки», ООО «Жар-птица», ООО «Лидер-Плюс», ООО «Регионэкопродукт-Поволжье», ОАО «Птицефабрика Михайловская», Филиал «Мясоперерабатывающий завод «Даниловский», ООО «Агропродукт-С», ООО Мясокомбинат «Юбилейный», ООО «Регион-новые технологии», ПТФ «Лысогорская», ООО МК «Белая долина», ООО «Белгранкорм» г. Белгород, МК «Родина», ИП Дзюбан С.В., ОАО Мясокомбинат «Балаковский», ООО «Базарно-Карабулакский» Мясокомбинат, ООО «Цех замороженных полуфабрикатов», ООО «Кулинар-Компонент», ООО «Мясной Двор», ООО «Лысогорская птицефабрика», ОАО «Саратовский молочный комбинат», ООО

«Комбинат детского питания» г. Саратов, ООО «Саратов - Холод Плюс», ОАО «Молочный комбинат Энгельсский», ОАО «Гормолзавод Вольский», ООО «Пугачевские молочные продукты». ресторан «Одесса», ресторан «Жемчужина», ресторан «Словакия», ООО «Кофе и Шоколад», французская кондитерская «Pêche Mignon», Ресторан «Русский дом» и др.

В университете развивается система электронного обучения. В 2011-2013 гг. оно реализовывалось на подготовительном отделении. В Программе развития университета на период 2013-2020 гг. предусмотрены мероприятия по развитию дистанционного обучения в вузе.

В университете реализуются 115 дополнительных профессиональных программ.

В университете на регулярной основе проводится мониторинг мнения студентов:

- проводится анкетирование студентов по вопросам условий и организации учебного процесса (1 раз в год);
- встреча студентов с ректором и руководством университета (1 раз в семестр);
- организованы приемные часы декана факультета, проректоров по направлениям.

На официальном сайте университета действует сервис «Горячая линия», в котором студенты могут оперативно сообщить администрации университета на недостатки в организации учебного процесса.

На основании анкетирования студентов вносятся коррективы в образовательный процесс. Например, по результатам анкетирования было выявлено, что для студентов с целью удобства пользования интернетом в учебном комплексе №3 необходимо организовать бесплатную линию WI-FI (в результате была организована стационарная точка в холле второго этажа). Так же студентами неоднократно выдвигалась просьба о большей доступности к информационным ресурсам преподаваемых дисциплин, в связи с этим курсы лекций и методические указания по дисциплинам были переданы в электронную библиотеку Университета.

Области для совершенствования

1. Развитие электронного обучения.
2. Оборудование зданий и помещений для обеспечения возможности обучения студентов-инвалидов.

Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы

Сбор и первичный анализ информации, необходимой для эффективного управления образовательным процессом, осуществляется деканатом факультета, в дальнейшем системный анализ, распространение информации и координацию дальнейших действий осуществляет управление обеспечением качества образования

университета.

В Университете внедрена и эффективно работает система электронного документооборота КИСУЗ, где существует единый информационный портал сведений о студентах, их движения от момента подачи документов в ВУЗ до завершения обучения. В Университете существует единая электронная база данных о реализуемых ООП кластера: стандарты; учебные планы направлений подготовки; графики учебного процесса; учебно-методические комплексы дисциплин, которые включают рабочую программу дисциплины, краткий курс лекций, методические указания, фонд оценочных средств, тесты, ситуационные задачи, вопросы выходного контроля), программы учебных и производственных практик, программы итоговых государственных аттестаций.

Доступ к этой информации возможен в свободном доступе на сайте Университета в сети Интернет.

Мониторинг качества образовательной деятельности в Университете реализуется через: систему внутренних проверок (успеваемость студентов, качество ведения занятий, результативности работы кафедр); система рейтинговой оценки деятельности кафедр и ППС; систему аттестаций (текущая, промежуточная, итоговая аттестация); социологических опросов различных категорий потребителей услуг Университета (студентов, работодателей, персонала, втускников).

Решение по стратегическим вопросам принимаются на заседаниях ученого совета университета, факультета, ректората, деканата.

Результаты мониторинга доводятся до сведения персонала на еженедельных ректоратах, деканатах, на заседаниях кафедр и Ученых советах Университета и факультетов, на заседаниях учебно-методических комиссий, встречах студентов с администрацией Университета и факультетов, на заседаниях Учебно-воспитательных комиссий.

Информация о результатах размещается на сайте университета этих видов деятельности (<http://www.sgau.ru>).

Все преподаватели Университета занимаются научно-исследовательской работой, что позволяет более активно совершенствовать технологию и качество учебного процесса, используя результаты последних научных достижений в преподавательской деятельности. Весь профессорско-преподавательский состав зарегистрирован в системе РИНЦ (Российский Индекс Научного Цитирования). Студенты и преподаватели университета имеют возможность через электронную сеть университета осуществлять доступ к научным разработкам всех кафедр, и научно-исследовательских лабораторий университета, а также получать сравнительную информацию (бенчмаркинг) о достижениях в реализации образовательных программ.

В течение срока подписки пользователям доступны все обновления. Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые

включают следующие ведущие отечественные и зарубежные журналы по укрупненной группе 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология): «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Холодильная техника», «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», «Мясные технологии», «Вопросы питания», «Молочная промышленность», «Переработка молока», «Птица и птицепродукты», «Холодильная техника», «Общепит: бизнес и искусство», «Известия вузов: пищевая технология», «Кондитерское и хлебопекарное производство», «Пищевая промышленность», «Кондитерское производство», «Питание и общество», «Санитария и гигиена» и др. и многие другие, которые можно посмотреть в электронном виде в elibrary.ru/

Области для совершенствования

1. Более широко использовать сравнение реализации образовательной программы университета с образовательными программами других организаций.

Стандарт 7. Информирование общественности

Информирование общественности о реализации образовательных программ Кластера осуществляется через различные коммуникационные каналы. Значительную роль выполняет официальный сайт Университета, размещенный по адресу: www.sgau.ru в соответствии с Правилами размещения в сети Интернет и обновления информации об образовательном учреждении (утв. Постановлением Правительства РФ от 10 июля 2013 г. №582).

Сайт содержит информацию о деятельности Университета и его структурных подразделений. Информационный ресурс официального сайта Университета формируется из общественно значимой информации для всех участников образовательного процесса, деловых партнеров и всех прочих заинтересованных лиц в соответствии с уставной деятельностью Университета. Горизонтальное меню навигации по группам целевой аудитории является статическим и состоит из пунктов: «Об университете», «Международная деятельность», «Наука», «Образование», «Поступающим», «Библиотека». Вертикальное меню состоит из пунктов: «Карта сайта», «Поиск», «Важные события», «День открытых дверей», «Расписание», «Новости».

Каждая кафедра, участвующая в реализации ООП Кластера, имеет свои страницы на сайте. Каждый преподаватель имеет личную страничку, где представлена информация о научном направлении, адрес электронной почты и другая информация.

Активно работает официальная группа Саратовский государственный аграрный университет в социальной сети «В контакте», насчитывающая 2960 участников, в которой зарегистрированы студенты, преподаватели, выпускники Университета, активно участвующие в обсуждении жизни вуза.

Достижения студентов и преподавателей Университета в целом широко освещаются в новостях Университета и факультетов на сайте университета, видеороликах о различных событиях в жизни Университета и студенчества, которые затем размещаются на сайте вуза и в YouTube, на информационных плазменных панелях. За 2013 год общее количество просмотров материалов Университета составило более 30 тыс.

Жизнь и деятельность Университета, факультета освящается в СМИ - газетах, «Губернские вести», «Комсомольская правда», «Аргументы и факты», «Родной город» др. Много интересной информации можно найти в университетских изданиях «Вавиловец», «Чечевица», а также в буклетах, брошюрах, памятках. Результаты научной деятельности публикуются в издании, рекомендованном ВАК РФ «Вестник Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И.Вавилова».

Информирование общественности проходит ежегодно на традиционных Днях открытых дверей факультетов и Университета, встречах с выпускниками. Эффективным каналом коммуникаций является профориентационная работа, которую проводят сотрудники и студенты факультета ветеринарной медицины и биотехнологии среди учащихся школ города и районов Саратовской области.

Для выпускников в Университете созданы условия для поиска работы - ознакомиться с крупными организациями-работодателями, существующими вакансиями для устройства на работу, местами для прохождения практик, можно на странице «Вакансии», размещенной на сайте Университета.

Проводятся мониторинговые исследования по вопросам трудоустройства выпускников и востребованности профессий на рынке труда. Результаты анализа трудоустройства выпускников рассматриваются на заседаниях Ученых советов факультетов, заседаниях кафедр.

В своей работе факультет ветеринарной медицины и биотехнологии и факультет пищевых технологий и товароведения активно взаимодействуют с работодателями; осуществляют выездные практические занятия на базе организаций-работодателей. Такие занятия позволяют каждому студенту не потеряться в большом количестве вакансий, а найти своего работодателя который оценит все, что студент знает и умеет. Работодатель в свою очередь, получает возможность увидеть своего потенциального сотрудника среди многочисленных студентов.

Сотрудничество факультетов с работодателями не только повышает шансы выпускников найти хорошую работу, но и создает дополнительную ценность и привлекательность для самих работодателей. Например, позволяет специалистам-практикам посмотреть на свою повседневную деятельность глазами ученого, исследователя и увидеть новые точки профессионального и личностного роста - например, через совместные публикации по результатам исследований, защиты диссертаций в диссертационных

советах, через участие в работе аттестационных комиссий.

На факультетах, в рамках деятельности института дополнительного профессионального образования, осуществляется переподготовка действующих работников НПО, СПО и сферы общественного питания. Информация о разрабатываемых профессиональных стандартах, программах повышения квалификации и переподготовки представлена на сайте университета.

Области для совершенствования

1. Расширение аудитории посетителей страниц факультета ветеринарной медицины и биотехнологии и факультета пищевых технологий и товароведения на сайте Университета за счет создания и размещения на них новых рубрик, например Новости УНПК «Пищевик» (привлечение представителей научных и профессиональных сообществ, местного населения). Освещение в печатных изданиях, радио, телевидении и различных Интернет-ресурсах. Предоставление на сайт видеороликов как мастер-классов российских знаменитых кулинаров, так и мастер-классов специалистов международного уровня.

Выводы

Развитие аккредитуемых образовательных программ по кластеру 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) осуществляется в соответствии со стратегией развития Университета.

Цели и задачи образовательных программ определяются, оцениваются и корректируются в процессе изучения мнений преподавателей, студентов, руководителей практики от предприятий и учреждений, работодателей о качестве подготовки выпускников, отзывов выпускников о готовности к осуществлению профессиональной деятельности. Образовательная деятельность нацелена на потребности региона.

В Университете разработана, сертифицирована и реализуется система менеджмента качества (СМК). Политика в области качества обсуждается с руководителями различных уровней с привлечением заинтересованных сторон.

Пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин проводится ежегодно в соответствии с целями и результатами образовательных программ: обновляется содержание рабочих программ учебных курсов, методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, информационных технологий, экономики, культуры и социальной политики.

При формировании учебных планов учитываются согласованность содержания дисциплин, выстраивается логическая последовательность их изучения. Дисциплины и курсы по выбору в каждом цикле содержательно дополняют дисциплины федерального компонента цикла.

Порядок оценивания знаний/компетенций студентов и аспирантов при промежуточной и итоговой аттестации регламентируется разработанными и утвержденными документами. Контроль качества подготовки студентов и аспирантов осуществляется в течение всего периода обучения. Выводы о качестве обучения делаются по результатам в учебной и научной деятельности. На кафедрах организована научно-исследовательская работа студентов.

Внедрена открытая балльно-рейтинговая система оценивания знаний/сформированности компетенций студентов. Данная система используется с целью стимулирования систематической работы студентов, дифференциации оценки знаний, а также повышения объективности и достоверности оценки уровня подготовки студентов.

Реализацию программ по кластеру 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) осуществляет компетентный ППС в областях знаний, охватываемых образовательной программой (научно-исследовательская и практическая деятельность преподавателей, РИНЦ), а также тесная связь учебного процесса с

научными исследованиями. В Университете создана система рейтинговой оценки деятельности кафедр и балльно-рейтинговая система оценки деятельности ППС, что создаёт конкурентную среду и активизирует каналы вертикальной мобильности кадров.

Сильными сторонами кадрового потенциала является наличие научных и педагогических школ и системы подготовки кадров высшей квалификации. Профессорско-преподавательский состав принимает участие в работе различных международных, всероссийских и внутривузовских конференций, семинаров и выставок.

Образовательные программы по направлениям подготовки 260200.62 (19.03.03) «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов»); 260200.68 (19.04.03) «Продукты питания животного происхождения»; 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»; 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»; 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»; 260800.62 (19.03.04) «Технология продукции и организация общественного питания»; 260800.68 (19.04.04) «Технология продукции и организация общественного питания»; 05.18.04. (19.06.04) «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» обеспечены соответствующим аудиторным фондом, лабораториями, оборудованием, а также - УНПК «Пищевик», УНПЛ «Питание», УНПЛ «Кондитер», экспериментальным сыродельным цехом. Лаборатории снабжены современным оборудованием и приборами, необходимыми для проведения лабораторных и практических занятий. Оборудование и приборы используются не только в учебном процессе, но и при выполнении НИОКР, ВКР бакалаврами, магистрантами и аспирантами всех направлений подготовки. Инновационные лаборатории являются базами учебных практик.

Для оптимизации процесса обучения активно используются мультимедийные классы, Интернет-ресурсы, в которых размещаются задания для студентов. Учебные дисциплины обеспечены необходимыми электронными образовательными ресурсами, значительное количество которых размещено в образовательных серверах Университета.

Для самостоятельной работы студентов по дисциплинам, выполнению научно-исследовательских работ, выполнению курсовых и выпускных проектов выделяется время работы в компьютерных классах, лабораториях, в читальном зале Научной библиотеки.

Руководство Университета и факультетов регулярно собирает информацию об участии студентов, аспирантов и преподавателей в конференциях, олимпиадах, конкурсах и в тестированиях. Информация об этих достижениях размещается на сайте Университета и страницах факультетов.

Магистры, бакалавры, аспиранты и преподаватели имеют доступ к следующим электронным ресурсам: Электронно-библиотечная система Саратовского государственного аграрного университета им.

Н.И.Вавилова - <http://library.sgau.ru>; Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - www.e.lanbook.com; Система АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ; Электронно-библиотечная система «IPRbooks»; Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов –www.fcior.ru; Единое окно доступа к образовательным ресурсам –www.window.edu.ru.

Преподаватели проводят профориентационные встречи со школьниками ежемесячно. Информирование общественности проходит на традиционных Днях открытых дверей, конкурсах «Лучший по профессии» и «День технолога», дни факультета.

Проводится информирование о трудоустройстве и востребованности выпускников на странице Центра содействия трудоустройству выпускников, размещенной на сайте Университета и в изданиях СМИ. Результаты анализа трудоустройства выпускников рассматриваются на заседаниях Ученых советов университета, факультетов и заседаниях кафедр.

**ДОСТИЖЕНИЯ КЛАСТЕРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

(19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ):

260200.62 (19.03.03) «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов), 260200.68 (19.04.03) «Продукты питания животного происхождения», 260800.62 (19.03.04) «Технология продукции и организация общественного питания», 260800.68 (19.04.04) «Технология продукции и организация общественного питания», 05.18.04. (19.06.04) «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

1. Качество реализации образовательной программы

Выявление качества подготовки студентов осуществляется на основе анализа и оценки вступительных требований, результатов контроля знаний по дисциплинам всех блоков учебного плана, промежуточной и итоговой государственной аттестаций выпускников.

Анализ академической успеваемости студентов по направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения за три года показал, что успеваемость остаётся стабильной - от 64 до 93,1%, средний балл – 3,9 - 4,2. Анализ академической успеваемости студентов по направлению подготовки 260200.68 Продукты питания животного происхождения за три года показал, что успеваемость остаётся стабильной - 100%, средний балл - 4,3-5. Данные приведены в приложении 77.

Анализ академической успеваемости студентов по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания за три года показал, что успеваемость остаётся стабильной – 80-100%, средний балл – 3,8-4,4. Анализ академической успеваемости студентов по направлению подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания за три года показал, что успеваемость остаётся стабильной - 100%, средний балл - 4,4. Данные приведены в приложениях 74-78.

По результатам сдачи государственного экзамена выпускниками направления подготовки 260200.68 Продукты питания животного происхождения за 2012-2013 год получено 50 % отличных оценок, 50% хороших оценок; удовлетворительные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 4,5; за 2013-2014 год получено 100 % отличных оценок, хорошие удовлетворительные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 5.

По результатам итоговой государственной аттестации за 2012-2013 учебный год выпускниками направления подготовки 260200.68 Продукты питания животного происхождения 75 % отличных оценок, 25 % хороших оценок, удовлетворительные и неудовлетворительные

оценки отсутствуют, средний балл составляет 4,75.

Результаты государственного экзамена и итоговой государственной аттестации специалистов за 2010-2013 уч.года.

Таблица 1 - Результаты ГЭК по специальности 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»

Всего сдавало ГЭК		Ср.б.	Из них:					
			отлично		хорошо		удовлетворительно	
чел.			чел.	%	чел.	%	чел.	%
2012/2013	26	3,7	10	34,5	8	27,6	8	27,6
2011/2012	34	4,4	19	55,9	9	26,5	6	17,6
2010/2011	41	4,244	20	45,5	11	25	10	22,7
Всего:	101	4,1	49	45,4	28	26,4	24	22,6

Таблица 2 - Результаты ГАК по специальности 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»

Всего сдавало ГАК		Из них:					
		отлично		хорошо		удовлетворительно	
чел.		чел.	%	чел.	%	чел.	%
2012/2013	29	15	51,72	9	31,04	5	17,24
2011/2012	34	19	55,882	15	44,118	-	-
2010/2011	44	20	45,455	19	43,182	5	11,364
Всего:	107	54	51,02	43	39,45	10	14,3

По результатам итоговой государственной аттестации за 2013-2014 учебный год выпускниками направления подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания получено 75 % отличных оценок, 25 % хороших оценок, удовлетворительные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 4,75.

Таблица 3 - Результаты ГЭК по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

Всего сдавало ГЭК		Ср.б.	Из них:					
			отлично		хорошо		удовлетворительно	
чел.			чел.	%	чел.	%	чел.	%
2012/2013	42	3,7	10	23,8	8	19,1	24	57,1
2011/2012	43	3,7	10	23,3	13	30,2	20	46,5
2010/2011	48	4,3	26	54,0	8	16,8	14	29,2
Всего:	133	3,96	46	34,6	29	21,8	58	43,6

Таблица 4 - Результаты ГАК по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

Всего сдавало ГАК		Из них:		
		отлично	хорошо	удовлетворительно

	чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%
2012/2013	41	15	36,6	16	39,0	10	24,4
2011/2012	42	22	52,4	7	16,7	13	30,9
2010/2011	48	26	54,0	8	16,8	14	29,2
Всего:	131	63	48,1	31	23,7	37	28,2

По результатам сдачи государственного экзамена выпускниками направления подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания за 2012-2013 год получено 50 % хороших оценок, 50% удовлетворительных оценок; отличные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 3,5; за 2013-2014 год получено 100 % отличных оценок, хорошие удовлетворительные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 5. Данные приведены в приложениях 75-76.

По направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания не было сделано выпусков бакалавров.

По результатам сдачи экзамена по профилю «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» за последние 5 лет аспирантами по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» получено 100 % отличных оценок, хорошие, удовлетворительные и неудовлетворительные оценки отсутствуют, средний балл составляет 5. С 2009-2013 год прямо в аспирантуру 9 человек, защитились 5 человек, трое прошли предзащиту кандидатских диссертаций и 1 человек взял академический отпуск.

В Университете диссертационных советов по данным специальностям не существует.

Аспиранты защищаются в диссертационных советах Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им.В.М. Горбатова, Московского государственного университета пищевых производств, ГНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции РАСХН» г. Волгоград, ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», ФБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского».

С 2009-2013 год преподаватели направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания осуществляли руководство 20 аспирантами и соискателями и 3-мя докторантами. За истёкший период 8 человек защитились, 1 человек прошёл предзащиту кандидатских диссертаций, 4 человека находятся на стадии завершения диссертационной работы, 2 человека не смогли продолжать обучение в аспирантуре по семейным обстоятельствам, 5 человек активно работают над экспериментальной частью работы; докторанты находятся на завершающей стадии работы над докторской диссертацией и планируют пройти предзащиту в 2014-2015 году.

Сотрудниками кафедры «Технология производства и

переработки продукции животноводства» с 2009 года по 2013 год разработаны учебные пособия с грифом УМО:

1. Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. – 236 с. : ил. – (ПРОФИЛЬ). – 228 с.

2. Гиро Т.М. Использование компьютерных технологий в проектировании рецептур мясных продуктов : учебное пособие с грифом Министерства сельского хозяйства / Т.М. Гиро, О.И. Ситникова, И.Ф. Горлов / Саратов. – ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ. 2010. – 120 с.

3. Узаков Я.М. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях : учебное пособие с грифом УМО / Я.М. Узаков, В.В. Прянишников, А.В. Ильяков – Алматы. : Эверо, 2013. – 273 с.

4. Черкасов О.В. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения : учебное пособие с грифом УМО / О.В. Черкасов, Д.А. Еделев, А.П. Нечаев, Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, В.В. Прянишников, А.В. Ильяков – Рязань. : ФГОУ ВПО РГАТУ. 2013. – 159 с.

Сотрудниками кафедры «Технологии продуктов питания» с 2009 года по 2013 год разработаны учебные пособия с грифом УМО:

1. Дипломное проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Под общ. Редакцией Л.З. Шильмана; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- 3-е изд., перераб. и доп.- Саратов,2010.- 400с isbn 9785-7011-0679-4;

2. Мрыхина Е.Б., Ю.Н.Зубцов, Литвинова Е.В., Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания: Учебное пособие: ОрелГИЭТ;

3. Жмурина Н.Д., Кобзева С.Ю., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности: Учебно-методическое пособие ОрелГИЭТ;

4. Ладнова О.Л., Зубцов Ю.Н., Литвинова Е.В., Мрыхина Е.Б. Основы технологии и организации предприятий в общественном питании Учебно-методическое пособие: ОрелГИЭТ;

5. Подкопаева З.П., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н., Белова В.И. Зарубежная кухня: учебное пособие: ОрелГИЭТ;

6. Литвинова Е.В., Большакова Л.С., Меркулова Е.Г. Основы биотехнологии: учебное пособие: ОрелГИЭТ;

7. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко.-Альфа-М, НИЦ Инфра-М,2013, 416с. ISBN: 978-5-98281-114-1.



Рисунок 1 – Качество знаний магистров по направлению подготовки 260200.68 за 2013 - 2014 г. (экз. сессия)

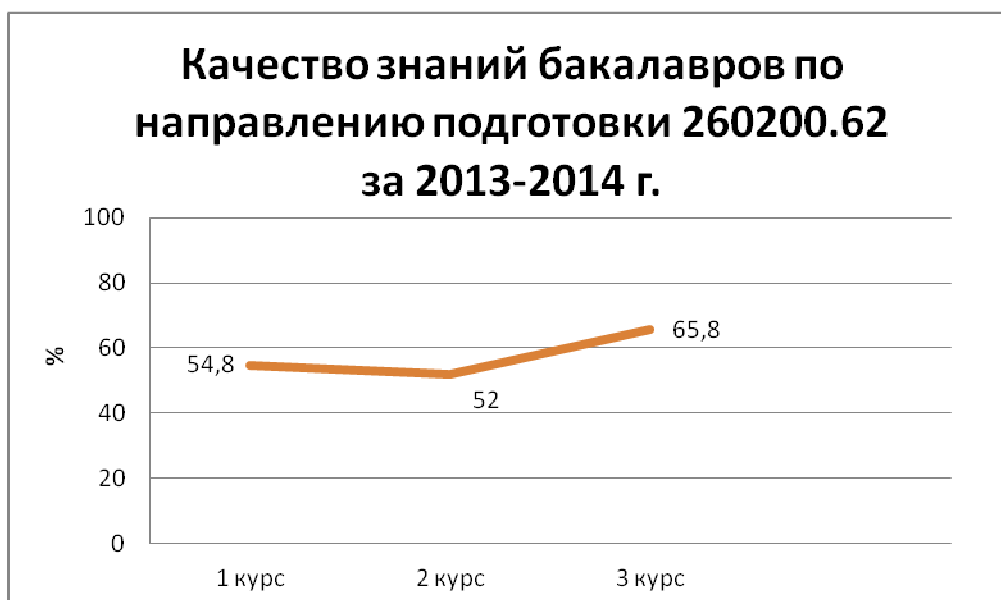


Рисунок 2 – Качество знаний бакалавров по направлению подготовки 260200.62 за 2013-2014 г. (экз. сессия)



Рисунок 3 – Качество знаний бакалавров по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» (экз. сессия)

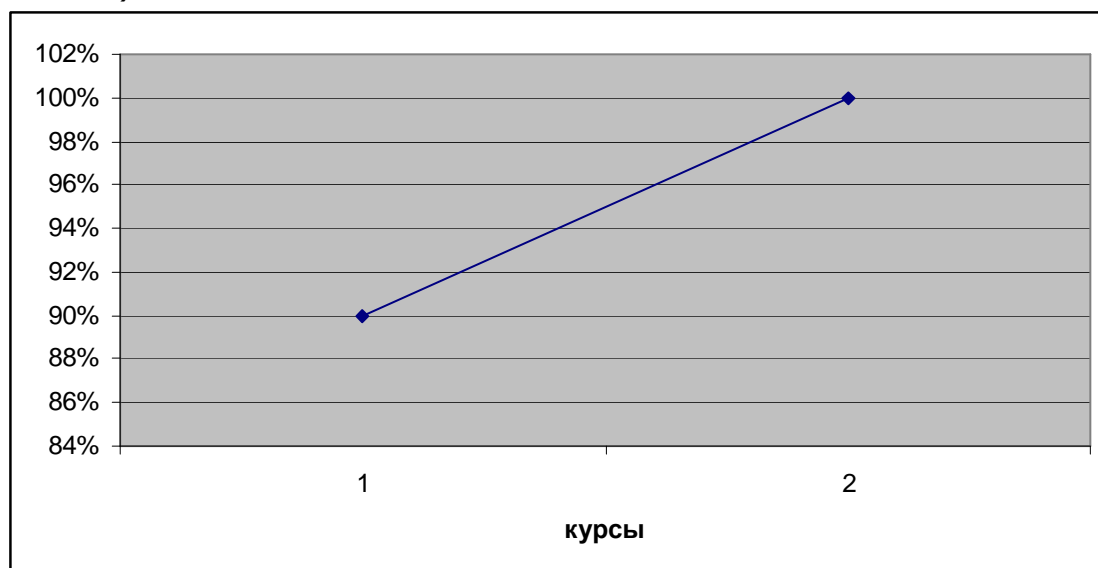


Рисунок 4 – Качество знаний магистров по направлению подготовки 260800.68 за 2013 - 2014 г. (экз. сессия)



Рисунок 6 – Качество знаний бакалавров, магистров по направлению 260800 и аспирантов кафедры Технологии продуктов питания по специальностям 05.18.12 и 05.18.04.

2. Обеспечение актуального содержания образования

Обеспечение актуального содержания происходит в соответствии с требованиями образовательных стандартов и потребностями заинтересованных сторон. Поэтому Университет постоянно проводит различные анкетирования и опросы работодателей, студентов, родителей и выпускников школ. Результаты опросов переводятся в конкретные решения по улучшению условий проживания студентов в общежитиях, реализации учебного и воспитательного процесса.

За последние два года качественно изменен сайт Университета, реорганизовали страницы факультета. Теперь здесь можно получить много полезной информации - о зарубежных стажировках, о стипендиальных программах, о научных проектах, о достижениях студентов и сотрудников. Ознакомиться с новостями о жизни студентов и факультетов.

В Университете созданы отличные условия для обучения, проживания, занятий спортом (имеется плавательный бассейн, два тренажерных зала, стрелковый тир, три спортивных зала, три летних площадки для занятий футболом, баскетболом и волейболом), художественной самодеятельностью. В летний период студенты имеют возможность отдыхать в трех летних спортивно-оздоровительных лагерях: "Чардым", "Калининец", "Дубовая грива". На площадке учебного комплекса №3 Университета имеются два буфета и две столовые, оснащенные современным технологическим оборудованием, в которых студенты имеют возможность получать полноценное питание. В 2013 году был проведен социологический опрос студентов: «Работы столовых» и «Здоровый образ жизни глазами студентов».

По результатам анкетирования работодателей существенно улучшена материально-техническая база факультета. По программе

«Tempus» получено оборудование для оснащения компьютерного класса. В соответствии с этими результатами за последние 5 лет была серьезно переоснащена материально-техническая база факультетов. Введены в эксплуатацию новые инновационные лаборатории, центры, комплексы и малые инновационные предприятия, оснащенные самым современным оборудованием – Учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции; учебно-научно-производственная лаборатория «Питание» и учебно-научно-производственная лаборатория «Кондитер», на базе которых бакалавры и магистранты решают ситуационные производственные задачи; учебно-научно-производственный комплекс «Пищевик», малые инновационные предприятия ООО «Активность воды», ООО «Здоровое питание» и др. На базе вышеперечисленных структур студенты осваивают новые методики научных исследований, новые технологии и новое технологическое оборудование.

В университете были проведены социологические исследования с 2009-2014 гг.

1. Куратор. Оценка эффективности работы
2. Аналитический опрос, студентов, проживающих в общежитиях университета
3. Здоровый образ жизни глазами студента
4. Корпоративная культура СГАУ
5. Работа столовых
6. Преподаватель глазами студента
7. Адаптация сирот и инвалидов в ВУЗе

3. Кадровый состав (компетентность ППС)

Профессорско-преподавательский состав по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов) сформирован из высококвалифицированных педагогов, имеющих ученые степени и звания. Профессорско-преподавательский состав насчитывает 57 человек, в том числе 4 доктора (7 %) и 5 профессоров (8,8 %) и 45 кандидатов наук (78,9 %), 43 доцента (75,4 %), 7 старших преподавателей (12,3 %), 2 ассистента. Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 89,5 %.

Профессорско-преподавательский состав по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» сформирован из высококвалифицированных педагогов, имеющих ученые степени и звания. Профессорско-преподавательский состав насчитывает 17 человек, в том числе 4 доктора (23,5 %) и 13 кандидатов наук и доцентов (76,5 %). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

Профессорско-преподавательский состав по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» сформирован из

высококвалифицированных педагогов, имеющих ученые степени и звания. Профессорско-преподавательский состав насчитывает 9 человек, в том числе 3 доктора - профессора (33,3 %) и 6 доцентов кандидатов наук (66,7 %). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

Профессорско-преподавательский состав по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль Технология и организация ресторанного дела) сформирован из высококвалифицированных педагогов, имеющих ученые степени и звания. Профессорско-преподавательский состав насчитывает 51 человек, в том числе 5 докторов (9,8%), 6 профессоров (11,8 %) и 44 кандидата наук (86,3 %), 34 доцента (66,7%), 8 старших преподавателей (15,7%), 3 ассистента. Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 96,0 %.

Профессорско-преподавательский состав по направлению подготовки 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания) сформирован из высококвалифицированных педагогов, имеющих ученые степени и звания. Профессорско-преподавательский состав насчитывает 18 человек, в том числе 3 доктора (16,7 %), 5 профессоров (27,8 %), 13 доцентов (72,2) и 15 кандидатов наук (83,3 %). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

В Университете действует рейтинговая система оценки деятельности профессорско-преподавательского состава, на основании показателей преподавателей выводится рейтинг кафедр. Укрупненные группы критериев рейтинговой оценки: учебно-методическая работа, учебно-педагогическая работа, квалификация ППС, привлечение средств, научно-исследовательская работа, воспитательная и внеучебная работа, общественная работа, награды и официальное признание.

Из 12 факультетов Университета факультет ветеринарной медицины и биотехнологии занимает 1 место в течение двух последних лет (2012, 2013).

Из 61 кафедр Университета, кафедра «Технология мясных и молочных продуктов» занимает 7 место.

Из 12 факультетов Университета факультет пищевых технологий и товароведения занимает 4 место (1 место по результатам образовательной и научной деятельности в 2013 г.)

Из 61 кафедр Университета, кафедра «Технологии продуктов питания» занимает 13 место.

4. Независимая оценка уровня знаний студентов (участие в проектах ФЭПО, AheIo и др.)

Университет участвует в программе Федерального интернет - экзамена профессионального образования. Студенты направления впервые приняли в нем участие в 2009 году. Анализ результатов

тестирования 2013 гг. по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла, а также общего математического и естественнонаучного цикла показал, что процент студентов, освоивших 100%, ДЕ составляет 100%.

Анализ результатов тестирования 2013 гг. по направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла, а также общего математического и естественнонаучного цикла показал, что процент студентов, освоивших 100% ДЕ составляет 100 %.

260200.62 «Продукты питания животного происхождения» - абсолютная успеваемость - 77,6%, средний балл - 4,0%, качество знаний - 53,6%.

260200.68 «Продукты питания животного происхождения» - абсолютная успеваемость - 100%, средний балл - 4,8%, качество знаний - 98%.

Анализ результатов тестирования 2013 гг. по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла, а также общего математического и естественнонаучного цикла показал, что процент студентов, освоивших 100% ДЕ составляет 100 %; абсолютная успеваемость – 79,4%, средний балл - 4,0%, качество знаний – 54,8%.

Итоговые данные контроля остаточных знаний студентов при самообследовании направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» и магистров 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» даны в приложение 73-78.

Студенты активно участвуют в различных международных конференциях и форумах. Лучшие студенты получают именные стипендии. Стипендиат президента РФ аспирант кафедры «Технология мяса и мясных продуктов» Мокрецов И.В. Президентская стипендия (2013г.) Попов П.С. Именная стипендия учёного совета (2008-2009г.) Злобина И.В. Именная стипендия администрации города г. Саратова (2012г.) Шибанова Е.А. Именная стипендия заслуженного деятеля науки РФ имени В.Г. Кобы (2013г.) Шибанова Е.А., Попов П.С. Молодёжный инновационный форум Приволжского федерального округа (2010г.) г. Ульяновск за успехи в научно-техническом творчестве и научно-исследовательской работе награждены студенты Попов П.С., Шибанова Е.А., Лузин Е.С.

Докторанты кафедры «Технологии продуктов питания» Ключкина О.Н. и Неповинных Н.В. награждены Министерством промышленности и энергетики и отмечены серебряной медалью на 7-м Саратовском салоне изобретений и инноваций за проект «Новые диетические и лечебно-профилактические продукты питания». По итогам работы 2013 года аспиранты Плеханова Е.А. и Носова А.С.

выиграли грант ректора ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» в ежегодном конкурсе научно-инновационных проектов молодых учёных университета в секциях технические науки и естественные науки соответственно; аспирант Грошева В.Н заняла почётное первое место в данном конкурсе. На VIII Саратовском салоне изобретений, инноваций и инвестиций отмечены золотой медалью работа аспиранта Костенко Ю.А. «Усовершенствованный способ очистки специальных жиров и элитных масел на этапе производства и хранения». Именная стипендия (2013-2014) за победу в конкурсе лучший аспирант 2-го года обучения Грошева В.Н., за 2-е место в конкурсе лучший аспирант 2-го года обучения Плеханова Е.А. (2013г). Магистрант направления 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» Куценкова В.С. награждена за победу на Всероссийском конкурсе на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых учёных высших учебных заведений Мисельхоза России (2013г).

Сведения о распределении грантов среди аспирантов представлены в таблице 1.

Аспиранты под руководством своих научных руководителей становятся победителями программ фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере - УМНИК и СТАРТ. 2 гранта Шибанова Е.А. (400т.р.), Попов П.С.(400т.р.) в период с 2012 по 2013 гг. по направлению подготовки 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств с общим призовым фондом 800 тыс.рублей.

Таблица 1 - Распределение грантов среди аспирантов

Год	Кол-во обладателей гранта по направлению подготовки 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств	
2012	Шибанова Е.К.	Попов П.С.
Итого, руб.	400 000	400 000
Всего, руб.	800 000	

Аспиранты под руководством своих научных руководителей становятся победителем конкурса 2013 года по государственной поддержке молодых российских ученых-кандидатов наук в области «Биология, сельскохозяйственные науки и технологии живых систем» с финансированием – 1 200 000.

Сведения о распределении грантов среди аспирантов кафедры «Технологии продуктов питания» представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Распределение грантов среди докторантов и аспирантов кафедры «Технологии продуктов питания»

Год	Кол-во обладателей гранта среди докторантов и аспирантов специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств» и 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»			
2013-2014	Банникова	Неповинных	Плеханова Е.А.	Грошева В.Н.
Итого руб.	600 000	200 000	200 000	200 000
Всего, руб.	1 200 000			

В рамках проводимой научно-исследовательской работы аспирантами и докторантами кафедры «Технологии продуктов питания» в 2014 году выигран грант в размере 20 млн. руб. (научный руководитель д.х.н., профессор Птичкина Н.М.).

5. Востребованность выпускников (трудоустройство)

По направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов») не было сделано выпусков бакалавров.

По направлению подготовки 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» был сделан один выпуск магистров (2 человека в 2013 г. – Лебедева Н.В., Гиро В.В.), Спиридонов А.О. (выпуск 2014 года). Выпускница магистратуры Лебедева Н.В. работает на ООО ПТФ «Михайловская»; выпускник магистратуры Гиро В.В. является специалистом НП «Фонд продовольственной безопасности» (г. Волгоград).

За последние 5 лет кандидатские диссертации по специальности 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» защитили 5 человек: Чиркова О.И. (2009 г.), Андреева С.В. (2011 г.), Кунташов Е.В. (2011), Буттаева Н.А. (2013 г.), Мокрецов И. В. (2013 г.). Егорова Ж.Г., Попов П.С. и Негматова С.К. прошли предзащиту кандидатских диссертаций. Защиты кандидатских диссертаций запланированы на осень 2014 года. Выпускники аспирантуры по специальности 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» становятся штатными сотрудниками Университета, сотрудниками Министерства сельского хозяйства Саратовской области и мясоперерабатывающих предприятий Саратовской области.

Выпускники аспирантуры Мокрецов И.В. - консультант отдела развития предприятий мясомолочной промышленности Министерства

сельского хозяйства Саратовской области, Андреева С.В. - доцент кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, Денисова Н.А. – ООО «ЦРВ», г. Москва, технолог (реализация технологического оборудования пищевой промышленности), Кунташов Е.В. – директор по технологиям и развитию ООО «Регионэкопродукт – Поволжье».

По направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела») не было сделано выпусков бакалавров.

По направлению подготовки 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» был сделан один выпуск магистров (4 человека в 2013 г. – Лец Н.А., Ратуш А. В., Исетов М.Г., Сухова Л.А.). Выпускницы магистратуры Лец Н.А. работает генеральным директором ресторана «Одесса», Сухова Л.А. работает менеджером по персоналу ресторана «Одесса», Ратуш А. В. Работает старшим поваром в ООО «Кофе и Шоколад»; выпускник магистратуры Исетов М.Г. работает начальником цеха на макаронной фабрике г.Саратова.

За последние 5 лет кандидатские диссертации под руководством ППС кафедры «Технологии продуктов питания» защитили 7 человек: Фоменко О.С., Банникова А.В., Ревтова Ю.А., Макарова А.Н., Мухамеджанова Ю.В., Вольф Е.Ю., Носова А.С. Защиты кандидатских и докторских диссертаций действующих аспирантов и докторантов запланированы на 2014-2016года. Выпускники аспирантуры по специальностям 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 05.18.12 «Процессы пищевых производств» и 05.18.05 «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур» становятся штатными сотрудниками Университета, сотрудниками других ВУЗов, сотрудниками предприятий пищевой промышленности Саратовской области.

Выпускники аспирантуры Мухамеджанова Ю.В. - инженер-технолог группы по разработке инновационных жиров специального назначения, полуфабрикатов и технической продукции; Ревтова Ю.А. – преподаватель Саратовского государственного торгово-экономического института; Банникова А.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С., Вольф Е.Ю., Носова А.С.- преподаватели кафедры «Технологии продуктов питания».

6. Учебные ресурсы

Для организации образовательного процесса бакалавры, магистранты и аспиранты по направлениям подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов»), 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», 260800.68 «Технология продукции и организация общественного

питания», 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» в достаточной мере обеспечены материально-технической базой.

7. Научная деятельность

На кафедре ТПиППЖ (направление подготовки – технология продуктов животного происхождения – 260200.62) проводятся исследования по следующим научным направлениям:

- разработка продуктов питания функционального назначения из сырья животного происхождения;
- комплексная переработка продуктов убоя овец;
- разработка технологий молочных продуктов функционального питания на основе нежирного молочного сырья.
- разработка методов и технических средств контроля качества и безопасности продуктов из сырья животного происхождения на основе показателя активности воды;
- разработка ресурсосберегающих технологий ферментированных мясных продуктов гарантированного уровня безопасности и качества.

На кафедре выполняются госбюджетные и хоздоговорные научные исследования, общий объем выполненных исследований за 5 лет составил 3969,5 тыс. рублей. НИР выполняются как по прямым договорам, так и в рамках финансирования по заданию ассоциации «Аграрное образование и наука» Саратовской области и по грантам Фонда поддержки малых форм предпринимательства (программа «Приоритет-2012» и Президента РФ для государственной поддержки молодых ученых. Часть финансирования (1440,0 тыс. руб.) прошло по линии созданного в 2011 г. при СГАУ малого инновационного предприятия «Активность воды», которое в 2013 г. получило субсидию на развитие предприятия в размере 500,0 тыс. руб. (в табл. 3 не показано). Данные представлены в табл. 3 и на рис. 7.

Таблица 3 – Финансирование НИР в 2009-13 гг.

Источники финансирования	Объем финансирования, тыс. руб.:					
	по годам:					Всего
	2009	2010	2011	2012	2013	
1. Ассоциация АОН	225,0	350,0	160,0	0	397,5	1132,5
2. Хоздоговора	72,0	225,0	200,0	590,0	180,0	1267,0
3. Министерство с.-х. РФ	260,0	-	-	-	-	260,0
4. Фонд поддержки МФП	-	-	-	500,0	500,0	1000,0
5. Грант Президента РФ	-	-	-	-	150,0	150,0

6. Trophelia Europe (международный конкурс студенческих научных работ)	-	-	160,0	-	-	160,0
Итого:	557,0	575,0	520,0	1250,0	1227,5	3969,5

На кафедре имеется научная школа, руководимая д.т.н., проф. Гиро Т.М. За последние 5 лет в рамках этой школы защищены 4 кандидатские диссертации. На данный момент в аспирантуре по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств» обучаются 9 аспирантов – 6 под руководством д.т.н., проф. Гиро Т.М. и 3 под руководством к.т.н., доц. Фатьянова Е.В.

Сотрудники кафедры активно участвуют в работе научных конференций (табл. 4, рис.8), в том числе ежегодно проводимых Саратовским ГАУ Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» и конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов по итогам НИР.

Таблица 4 – Сведения об участии ППС и аспирантов в работе конференций

Конференции, конгрессы, семинары	Годы					Всего:
	2009	2010	2011	2012	2013	
Международные	30	31	36	23	32	152
Всероссийские	20	1	3	24	10	58
Региональные	-	25	6	9	1	41
Внутривузовские	30	20	21	21	58	150
Итого:	80	77	74	77	101	409

Активно ведется выставочная деятельность. За отчетный период получено 43 медали: из них 30 золотых, 8 серебряных, 5 бронзовых. Также получен кубок и гран-при. Сотрудники кафедры принимали участие в 25 выставках и смотрах-конкурсах:

- международных: «IFFA-2010» в г. Франкфурт-на-Майне, «Зеленая неделя» в г. Берлин, «Научных технических достижений» в г. Харбин (КНР), «Инновационных пищевых продуктов. Ecotrophelia Europa» (Франция).

- всероссийских: «Золотая осень» (ВВЦ, г. Москва), «Лучшие пищевые продукты и инновационные разработки» в г. Волгоград, «Всероссийский фестиваль науки. Выставка научно-технического творчества молодых ученых Саратовской области».

- региональных: «Саратовский Салон изобретений, инноваций и

инвестиций», «Продэкспо. Продмаш», «Саратов-агро», «Фестиваль аграрной науки» (г. Саратов).

За 2009-2013 г.г. сотрудниками кафедры ТМиМП (ТМЛ+ТМС) было опубликовано: монографий - 8; рекомендаций - 4; статей - 485, из них в журналах ВАК - 111; в зарубежных изданиях - 15; получено 2 патента и подано 5 заявок на изобретения. Среднее количество публикаций на 1 сотрудника $485/16=30,3$. Сведения о публикациях приведены в табл. 5,6, рис.9.

Таблица 5 – Сведения о научных публикациях ППС и аспирантов

Вид изданий	Годы:					Всего :
	2009	2010	2011	2012	2013	
Журналы, рекомендованные ВАК	19	22	19	20	31	111
Прочие журналы	5	7	18	9	11	50
В междунар. конф. и сбор. трудов	30	52	53	29	32	196
Во всерос. конф. и сбор. трудов	11	1	3	24	10	49
В регион. конф. и сбор. трудов	19	36	15	6	1	79
Итого:	84	118	108	88	85	485

Среднее число публикаций в РИНЦ на одного сотрудника выпускающей кафедры по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» составило на 2013 г. - 22,38, среднее число цитирований 80,31, индекс Хирша - в среднем равен 2,19.

Таблица 6 – Показатель участия в выставках и хоздоговорных темах.

№ п/п	Показатель		Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции СтГАУ (за пять лет/2013 г.)	Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства СГАУ (за пять лет/2013 г.)
	Монографии		2/1	8/1
2.1	Публикации	Зарубежные издания	2/0	1/0
2.2		Издания, рекомендованные ВАК РФ	34/6	101/31
2.3		Другие издания	56/10	374/54
3	Подано заявок на изобретения, полезные модели, данные и программы для ЭВМ		9/2	5/1
4	Получено патентов и положительных решений		8/6	2/0
5.1	Участие ППС в конференциях (кроме внутривузовских)	Международные	21/7	152/32
5.2		Всероссийские	14/6	58/10
5.3		Региональные	12/2	41/1
6	Участие в выставках		34/9	25/6
7	Выполнение хоздоговорных тем, тыс. руб.		259/104	2399,5/577,5
8	Выполнение грантовых программ, тыс. руб.		1600/830	1570,0/650,0
9	Утвержденные ВАК докторские диссертации, защищенные сотрудниками		1/0	0/0
10	Утвержденные ВАК кандидатские диссертации, защищенные сотрудниками и аспирантами		3/1	5/2

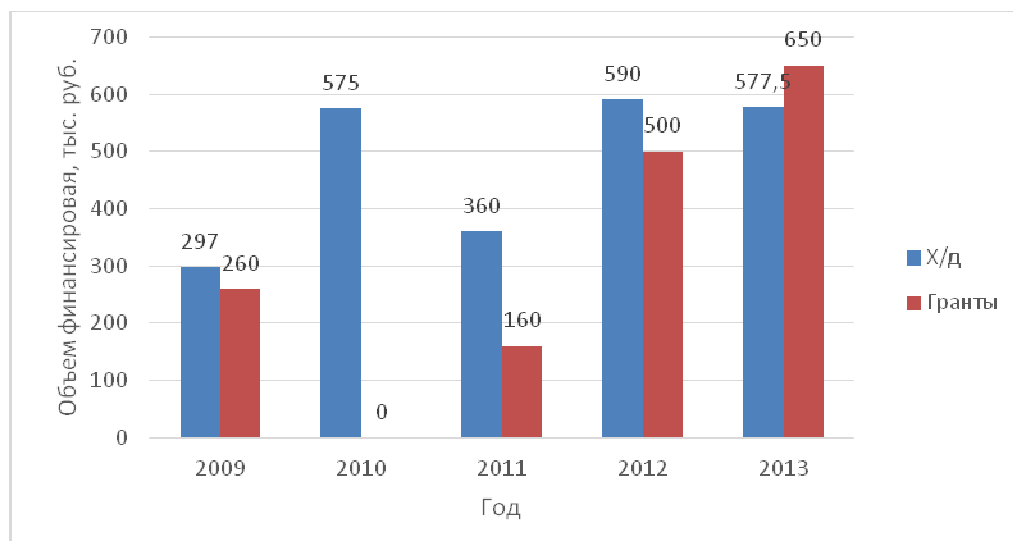


Рисунок 7 – Объем финансирования с 2009 – 2013 г. хоздоговорных работ и грантов.

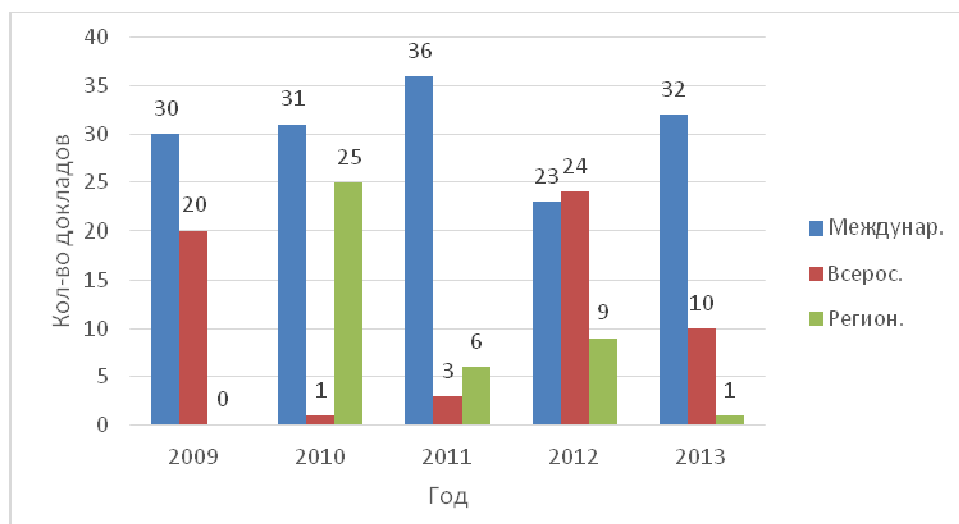


Рисунок 8 – Участие сотрудников с 2009 – 2013 г.в международных, всероссийских и региональных конференциях.

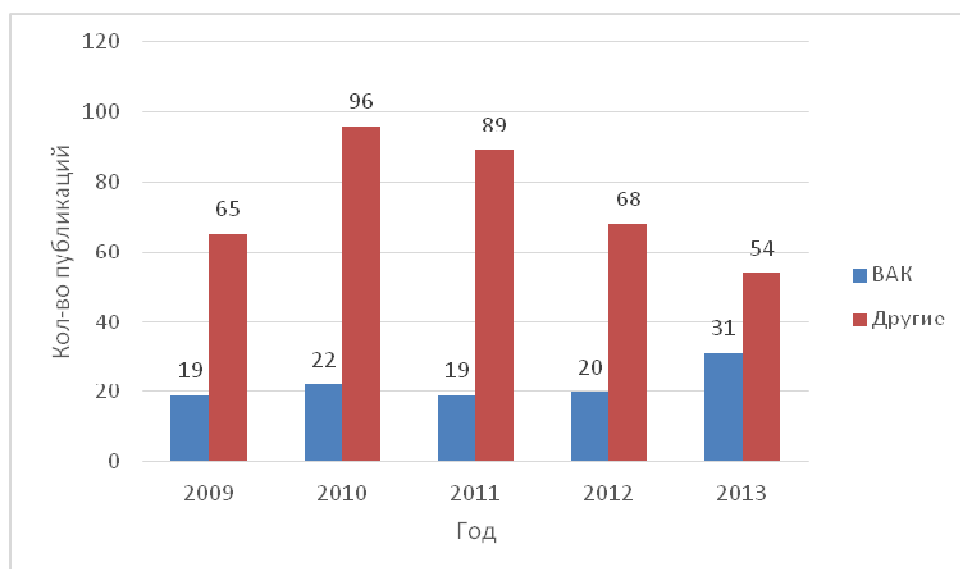


Рисунок 9 – Количество публикаций с 2009 – 2013 г. в Российских изданиях.

На кафедре «Технологии продуктов питания» (направление подготовки 260800.62 и 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания) проводятся исследования по следующим научным направлениям:

- исследование и разработка технологий структурированных продуктов питания функционального назначения;
- здоровое питание. Питание населения Саратовской области: состояние проблемы, перспективы;
- пищевые вещества микробного происхождения;
- процессы обработки пищевых продуктов в СВЧ-поле при пониженном давлении;
- исследование качества и безопасности фритюрных жиров;
- разработка рационов для организованных коллективов социально ориентированных групп населения.

На кафедре выполняются госбюджетные и хоздоговорные научные исследования, общий объем выполненных исследований за 5 лет составил 2360 тыс. рублей. НИР выполняются как по прямым договорам, так и в рамках финансирования по заданию ассоциации «Аграрное образование и наука» Саратовской области и по грантам Президента РФ для государственной поддержки молодых ученых. Часть финансирования (80 тыс. руб.) прошло по линии созданного в 2011 г. при СГАУ малого инновационного предприятия «Здоровое питание» (табл.7, рис.10).

Таблица 7 – Финансирование НИР в 2009-13 гг.

Источники финансирования	Объем финансирования, тыс. руб.:					
	по годам:					Всего
	2009	2010	2011	2012	2013	
1. Ассоциация АОН	-	100	100	-	400	540
2. Хоздоговора	-	-	300	180	-	480
3. Министерство с.-х. РФ	-	-	-	-	-	-
4. Фонд поддержки МФП	-	-	-	-	-	-
5. Грант Президента РФ	-	-	-	-	-	-
6. Гранты на поддержку молодых ученых, кандидатов наук	-	-	-	-	1200	1200
6. ООО «Здоровое питание»	-	-	-	-	80	80
Итого:	-	100	400	180	1680	2360

На кафедре «Технологии продуктов питания» имеется научная школа, под руководством д.х.н., проф. Птичкиной Н.М. За последние 5 лет в рамках этой школы защищены 6 кандидатских диссертаций. На данный момент в аспирантуре под руководством д.х.н., проф. Птичкиной Н.М. обучается и 3 аспиранта и 3 докторанта; под руководством к.т.н., доц. Симаковой И.В. 7 аспирантов; под руководством к.т.н., доц. Кащенко В.Ф. 1 аспирант.

Сотрудники кафедры активно участвуют в работе научных конференций (табл. 8, рис.11), в том числе ежегодно проводимых Саратовским ГАУ Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» и конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов по итогам НИР.

Таблица 8 – Сведения об участии аспирантов и ППС направления 260800 в работе конференций

Конференции, конгрессы, семинары	Годы					Всего:
	2009	2010	2011	2012	2013	
Международные	12	34	16	14	32	108
Всероссийские	8	2	4	14	8	36
Региональные	-	26	6	6	15	53

Внутривузовские	20	18	9	11	28	86
Итого:	40	80	35	45	83	283

Активно ведется выставочная деятельность. За отчетный период получено 13 медалей: из них 6 золотых, 5 серебряных, 2 бронзовых. Сотрудники кафедры принимали участие в выставках и смотрах-конкурсах:

- Международных: Международная выставка-презентация учебно-методических изданий, Осенняя сессия РАЕ, на которой д.х.н., профессор Птичкина Н.М. удостоена ордена LABORE ET SCIENTIA - ТРУДОМ И ЗНАНИЕМ;

- всероссийских: «Золотая осень» (ВВЦ, г. Москва),
- региональных: «Саратовский Салон изобретений, инноваций и инвестиций», «Продэкспо. Продмаш», «Фестиваль аграрной науки» (г. Саратов).

За 2009-2013 г.г. сотрудниками кафедры «Технологии продуктов питания» было опубликовано: монографий - 9; рецензий-20; статей - 411, из них в журналах ВАК - 61; в зарубежных изданиях - 5; получено 3 патента, получено 4 положительных решения о выдачи патента и подано 5 заявок на изобретения; получено 2 сертификата соответствия, 7 технических условий, 1 авторское свидетельство, 2 свидетельства о депонировании штаммов во Всероссийскую коллекцию микроорганизмов, разработаны 2 инструкции. Среднее количество публикаций на 1 сотрудника $411/15=27,4$. Сведения о публикациях приведены в табл. 9, рис.12.

Таблица 9 – Сведения о научных публикациях ППС и аспирантов

Вид изданий	Годы:					Всего:
	2009	2010	2011	2012	2013	
Журналы, рекомендованные ВАК	9	9	15	18	17	61
международных журналах с входящими в систему Scopus и Web of Science	-	-	-	4	5	9
Прочие журналы	5	4	4	12	2	27
В междунар. конф. и сбор. трудов	30	46	40	43	39	198
Во всерос. конф. и сбор. трудов	-	-	12	38	16	66
В регион. конф. и сбор. трудов	9	5	9	14	14	50
Итого:	53	64	80	125	88	411

Среднее число публикаций в РИНЦ на одного сотрудника выпускающей кафедры по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» составило на 2013 г. – 0,5, среднее число цитирований 9,48, индекс Хирша – в среднем равен 0,48.

Сведения об участии в выставках и хоздоговорных темах представлены в табл. 10.

Таблица 10 – Показатель участия в выставках и хоздоговорных темах

№ п/п	Показатель		Кафедра Технология продуктов питания Донской ГАУ (за пять лет)	Кафедра Технологии продуктов питания СГАУ (за пять лет)
1	Монографии		9	9
2.1	Публикации	Зарубежные издания	-	9
2.2		Издания, рекомендованные ВАК РФ	53	61
2.3		Другие издания	-	341
3	Подано заявок на изобретения, полезные модели, данные и программы для ЭВМ		4	5
4	Получено патентов и положительных решений		2	2
5.1	Участие ППС в конференциях (кроме внутривузовских)	Международные	188	108
5.2		Всероссийские	3	36
5.3		Региональные	2	53
6	Участие в выставках		-	15
7	Выполнение хоздоговорных тем, тыс. руб.		2480тыс.850р уб.	2360 тыс.
8	Выполнение грантовых программ, тыс. руб.		836 тыс.руб.	1 200 000
9	Утвержденные ВАК докторские диссертации, защищенные сотрудниками		1	-
10	Утвержденные ВАК кандидатские диссертации, защищенные сотрудниками и аспирантами		5	5



Рисунок 10 – Объем финансирования с 2009 – 2013 г. хоздоговорных работ и грантов, тыс. руб.



Рисунок 11 – Участие сотрудников с 2009 – 2013 г.в международных, всероссийских и региональных конференциях



Рисунок 12 – Количество публикаций с 2009 – 2013 г. в Российских изданиях

Сравнительная характеристика с ведущими ВУЗами некоторых показателей приведена в приложениях 69-72.

8. Академическая мобильность студентов - область для совершенствования.

Университет развивает международное сотрудничество с ведущими ВУЗами Европы. В рамках сотрудничества изучаются возможности Университета и вузов-партнеров в вопросах академической мобильности для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов), 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Ежегодно студенты проходят различные виды стажировок:

1. Зориков Е., ТМЛ– 401. Сельскохозяйственная практика в Германии в сельскохозяйственной школе DEULA-Nienburg с 1 августа 2008 г. по 31 июля 2009 г.

2. Тараканова С.А., ТМС-202 - Сельскохозяйственная практика в Германии с 30.04.2009 – 22.10.2009 по программе «Баварский крестьянский союз».

3. Шатохина Е.Н., ТМС-401 - Сельскохозяйственная практика в Германии с 22.05.2012 – 26.09.2012 по программе «Аполло».

4. Абрамов А.С., ТМЛ-501 - Сельскохозяйственная практика в Германии с 27.05.2011 – 01.10.2011 по программе «Аполло».

5. Урядова С.А., ТМЛ-301 - Сельскохозяйственная практика в Германии с 27.05.2011 – 01.10.2011 по программе «Аполло».

6. Хаметов Р.С., ТМС-301 - Сельскохозяйственная практика в

Германии с 23.04.2009 – 22.10.2009 по программе «Баварский крестьянский союз».

7. Кунспаева А.В., ТМЛ-401 - Сельскохозяйственная практика в Германии с 27.05.2011 – 01.10.2011 по программе «DEULA».

8. Сидоренко В. с 01.10.2012 теоретический семестр в Германии, магистратура «Weihenstephan-Triesdorf».

9. Путятин К. В. с 23.04.2012г. по 22.10.2012, ТОП-301,С/х практика в Германии по программе Баварского Крестьянского Союза.

10. Шишлова О. В., с 23.04.2012г. по 22.10.2012, ТОП-301,С/х практика в Германии по программе Баварского Крестьянского Союза.

11. Некрасова А. В., Б-ТОП-202, с 23 апреля – 21 октября 2013 г., Баварский Крестьянский Союз Bayerischer Bauernverband, Max-Joseph-Straße 9, 80333 München.

12. Цыганков А.С., ТОП-302 с 01.05. – 31.10.2013. Программа голландской принимающей организации Stichting Uitwisseling Postbus 9225, 1800 GE Alkmaа. Нидерланды.

13. Сёмин А. А., Б-ТОП-201, с 01.05. – 31.10.2013. Программа голландской принимающей организации Stichting Uitwisseling Postbus 9225, 1800 GE Alkmaа. Нидерланды.

Студенты СГАУ прошли стажировку в Университете ветеринарной медицины и фармации, г. Брно, Чешская Республика. Во время стажировки студенты посетили практические занятия по производству молочных продуктов, пчеловодству, экологии и клиники для мелких непродуктивных животных, лошадей, крупного рогатого скота, а также животноводческие и перерабатывающие предприятия. Наши ребята вновь встретились с чешскими студентами, которые в сентябре проходили стажировку в СГАУ. Подобные программы способствуют укреплению партнерских отношений между нашими вузами.

В рамках сотрудничества изучаются возможности Университета и вузов-партнеров академической мобильности для аспирантов.

9. Международные проекты

Сотрудники, вовлеченные в подготовку студентов кластера образовательных программ 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) развивают отношения с партнёрами в России и за рубежом, интеграцию с другими научно-исследовательскими, образовательными организациями. Существуют различные формы взаимодействия.

В рамках договоров о творческом сотрудничестве кафедры взаимодействуют с Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им.В.М. Горбатова, Московским государственным университетом пищевых производств, Западно-Казахстанским аграрно-технический университетом имени Жангир хана (Республика Казахстан), университетом ветеринарии и фармации (Чехия, г. Брно), Федеральным научным центром исследования мяса имени Макса Рубнера (MaxRubner-Institut)(Германия, г. Кульмбах), Университетом «Семей» (Казахстан г. Семипалатинск), Алматинским

технологическим университетом, Харьковским государственным университетом пищевых технологий. Это в основном деловые контакты со специалистами ближнего и дальнего зарубежья, налаживаемые в ходе участия в международных конференциях и выставках, организуемых головными организациями перерабатывающей и пищевой отрасли в России и реже за пределами страны.

Преподаватели и аспиранты принимают взаимное участие в различных международных научно-практических конференциях. На этой основе налажены и более тесные зарубежные контакты, основанные на стажировках специалистов и студентов с целью обмена научным и учебно-методическим опытом. Проведено повышение квалификации 4 специалистов республики Казахстан университета им. Жангирхана.

В 2009-2010 был проведен научно-практический семинар по теме «Новые технологии мясной промышленности» (С 24 по 27 мая 2010 г.). На семинаре читали лекции: генеральный директор Консалтингового центра «Виктори», доктор технических наук, профессор Кудряшов Леонид Сергеевич, г. Москва и научный сотрудник института Макса Рубнера (Max Rubner Institut, Кульмбах, Германия) Дедерер И. (Dederer I.). Были приглашены специалисты мясной отрасли Саратовской отрасли.

В 2009 - 2010 г. на базе кафедры проведены научно-практические семинары на тему: «Инновационные технологии мясопереработки с добавками фирмы «MoguntiaInterrus» Антикризисные решения». Лекции по использованию животных белков в технологиях мясных продуктов прочел специалист из Польши П.Озиемковски, менеджер фирмы «Могунция» (Германия) Й. Траутманн, генеральный директор фирмы «Интермик-Рустех» Пестова Н.В.

20 ноября 2009 г. сотрудник кафедры профессор Прянишников В.В. посетил выставку Moguntia-Interrus AG, где выступил с докладом.

В октябре 2009 г. на базе кафедры проведен научно-практический семинар совместно с Федеральным научным центром исследования мяса (г. Кульмбах) на тему: «Современные технологии мясных продуктов в XXI веке». Был проведен обмен опытом, совместно со студентами организована пробная выработка новых мясных продуктов (по рецептурам немецких фирм). Результатом работы семинара стало усовершенствование уровня подготовки преподавателей, аспирантов, студентов в области использования современных ингредиентов и добавок, возможность разнообразить ассортимент выпускаемой продукции, завоевать нового покупателя, обеспечить положительные производственные показатели. Участники семинара дали высокую оценку научной работе кафедры.

Преподаватели кафедры выступают на различных конференциях и семинарах:

55-й Международный конгресс по вопросам науки и технологии мяса с 16 по 21 августа 2009 года в г. Гент (Бельгия). Профессором Прянишниковым В.В. сделан доклад на тему: «Медико-биологическая

оценка мясных продуктов, нутриентно адекватных специфике питания людей с кардиопатологиями».

Результаты научной работы доложены на международных конгрессах: Южной Кореи (Сеул) 2010 г., Канаде (г. Монреаль) 2012 г.

- в Харбине на 3-й Китайской международной выставке-ярмарке научно-технических достижений подписаны протоколы о сотрудничестве.

- не однократно специалисты кафедры представляли инновационные разработки на Международной выставке «Зеленая неделя» (Берлин, Германия).

В январе 2010 года прошла выставка «Зеленая неделя» в Германии г. Берлине, где получен диплом.

С 8 по 13 мая 2010 г во Frankfurt am Main присутствовали на выставке Мясного союза Германии IFFA-2010 Moguntia-Interrus AG зав. кафедрой Гиро Т.М. и профессор кафедры Прянишников В.В. и на этой выставке были представлены продукты, которые удостоены 2-х золотых медалей и дипломов первой степени.

С 10 по 19 июня 2010 г. в Харбине проводилась 3-я Китайская международная выставка-ярмарка научно-технических достижений, участником была проф Гиро Т.М.

В октябре 2010 г. Проведена Международная научно-практическая конференция «Технология и продукты здорового питания».

11-15 октября 2010 года зав кафедрой Гиро Т.М. была членом жюри Международного студенческого конкурса TROPHELIA во Франции.

18 октября 2010 года студенты Горбатов А.А., Власов А.А. приняли участие в «TROPHELIA Europe» во Франции и получили благодарственное письмо за инновационный проект «Колбаски студенческие».

28 октября 2010 г. на кафедре прошёл семинар «Инновационные технологии мясопереработки с добавками фирмы «Moguntia-International» (Германия) в которой приняли участие специалист немецкой фирмы Й. Траутман, директор фирмы «Интермикс-Рустех» Пестова Н.В., директор «Могунция-Интеррус» Прянишников В.В., технолог ООО ПФК «Эффект» к.т.н. Брендина Н.В.

В 2010 г. проведен научно-практический семинар на тему «Новые технологии мясной промышленности». Лекции прочли: генеральный директор Консалтингового центра «Виктори», доктор технических наук, профессор Кудряшов Л. С.(г. Москва) и ведущий научный сотрудник Кульмбахского Федерального исследовательского центра по вопросам питания и пищевых продуктов имени Макса Рубнера (MaxRubner-Institut) Дедерер Ирина (Германия).

2 февраля 2011 года кафедра приняла участие и выступила с докладом на Белорусской выставке «Продовольственный торгово-промышленный портал» с докладом - Пищевые волокна «Витацель» в мясной отрасли. Компания «Могунция».

15-18 марта 2011 года кафедра приняла участие, и выступили на

14-ой Московской Международной выставке. «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности». Получили диплом победителя конкурса в номинации «Лучшая публикация» в рамках 10-ого юбилейного профессионального конкурса «Ингредиент года 2011».

3-4 мая 2011 года MRI Max Rubner-Institut (46 Kulmbacher Woche) (Международная выставка мясных изделий с докладом выступил Прянишников В.В.).

14 мая 2011 года Metzgermeister (Kulmbacher Woche) – союз мясников Германии выступила зав. кафедры Гиро Т.М.

16 мая 2011 года кафедра приняла участие (Данилова Л.В.) в Международном семинаре Дистанционное обучение в условиях модернизации профессионального образования Developing Distant Learning in the System of Higher Education.

21 июня 2011 года в СГАУ имени Н.И. Вавилова состоялся Европейский конкурс «TROPHELIA Europe» в г. Саратове. Дипломов 2 степени награжден студенческий инновационный продукт питания «Технология органических сыровяленых колбасок «Сибирские»».

8 сентября 2011 г. совместно с канадской фирмой «Canada PORC», прошёл интерактивный обучающий семинар «Развитие экспертного рынка свинины. Канадский подход».

12 декабря 2011 г прошла международная конференция DEULA-NIENBURG в которой принял участие сотрудник кафедры Прянишников В.В.

2011 г. получен грант Торгово-промышленной палаты Франции на проведение Национального этапа Международного студенческого конкурса «Лучший студенческий продукт питания. ECOTROPHELIA Europe 2011». На базе СГАУ в 2011 и 2012 г.г. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» проводила национальный этап Международного студенческого конкурса «Лучший студенческий инновационный продукт питания». ECOTROPHELIA – Europe 2011, Europe 2012» среди студенческих научных работ российских вузов.

19 июня 2012 года в СГАУ имени Н.И. Вавилова состоялся Европейский конкурс «TROPHELIA Europe» в г. Саратове. Главный приз конкурса получил продукт мясные чипсы из конины «Волжские» категории Халяль (руководитель проекта Гиро Т.М., Горбатов А.А., Власов А.А.). Члены жюри высоко оценили уровень подготовки команды студентов из России, и инновационную технологию, и присудили ей почетное шестое место.

Дипломами награждена команда студентов за студенческий инновационный продукт питания «Гуляш говяжий» (руководитель проекта доц. Данилова Л.В., студенты Кишина У.А., Пилюшкина Е.А., Шабалдина А.В., Юдина С.А.). По результатам конкурса команда сектора ТМЛ получила 3 грамоты за активное участие (доц. Краюшкина И.В., доц. Кучнова О.А., доц. Шалапугина Н.В.).

Профессор кафедры Прянишников В.В. прошел повышение квалификации: «Technologie von Fleisch und Fleischprodukten» с октября по декабрь 2012 г;

В сентябре 2012 г. на кафедре проведен международный интерактивный обучающий семинар с Компанией «CanadaPROInternational» и учебным центром ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

Сотрудники кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» поддерживают научные контакты с различными зарубежными фирмами: Vitalux-ingredients (Голландия), SCHALLERLEBENSMITTETECHNIK (Австрия); «Джюлини» (Германия); «FRUTAROM» (Израиль), Moguntia (Германия).

22 — 27 сентября 2013 в Polytechnic Institute of Coimbra College of Agriculture города Коимбра (Португалия) и Universidade Católica Portuguesa города Порту (Португалия) состоялось очередное собрание членов Международного проекта 517336 -TEMPUS -1-2011-1-PL-TEMPUS-SMHES “Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities - DEFUS”.

В октябре 2013 г. группа студентов и аспирантов прошли стажировку в Университете ветеринарии и фармации (Чехия, г. Брно). Во время стажировки студенты посетили практические занятия по производству молочных продуктов, пчеловодству, экологии и клиники для мелких непродуктивных животных, лошадей, крупного рогатого скота, а также животноводческие и перерабатывающие предприятия. Подобные программы способствуют укреплению партнерских отношений между нашими вузами.

Осуществляется сотрудничество с Германской службой академических обменов DAAD по программе «Научные стажировки для преподавателей ВУЗОВ».

По приглашению Президента Немецкого мясного союза доктора Вольфганга Лутца, профессор - Гиро Т.М. работала в составе жюри крупнейшей международной специализированной выставке мясной промышленности IFFA-2010, и IFFA-2014, которая прошла в мае 2010 и 2013 года во Франкфурте-на-Майне (IFFA - Internationale FleischFachAusstellung). Представленные на международных конкурсах инновационные проекты, отмечены четырьмя золотыми медалями и дипломами.

Сотрудники кафедры выполнили международный грант «Tempus». Программа Tempus является одной из нескольких программ Европейского Сообщества, предназначенных для оказания помощи процессу социального и экономического преобразования и/или развития в странах-партнерах. В центре внимания программы Tempus - совершенствование систем высшего образования в этих странах через взаимодействие с учреждениями из стран-членов Европейского Сообщества. В основе программы лежит осознание того, что высшие учебные заведения играют особо важную роль в процессе социального и экономического перехода, а также культурного развития; что они также являются резервом специализированных знаний и людских ресурсов.

Основная цель проекта состояла в разработке учебных программ по обучению студентов-магистров глубокому и эффективному

использованию информационно-коммуникационных технологий для использования холистического подхода с целью устойчивого развития почвенных и водных ресурсов в России и в других странах.

В течение периода работы проекта преподавателями трех российских университетов разработаны учебные программы и подготовлены методические и учебные пособия, а также лабораторные компьютерные курсы по двенадцати новым дисциплинам. В основном эти новые дисциплины ориентированы на обучение использованию разнообразных информационных и коммуникационных технологий полевого и дистанционного сбора данных, обработки информации и управления информационными потоками в задачах управления почвенными и водными ресурсами на основе базовых знаний, полученных ранее на уровне бакалавриата. Нарботанные материалы предназначены для совместного использования при обучении по трем создаваемым новым учебным магистерским программам. В рамках проекта были созданы Московский и Саратовский региональные центры «Гидроинформатики».

TEMPUS в СГАУ им Н.И.Вавилова сегодня:

Проект "ENAGRA"

Координатор проекта в СГАУ: Камышова Г.Н.

Срок реализации: январь 2010г. – декабрь 2012г.

Международный координатор проекта: профессор Стефан Игнар (Варшавский университет наук о жизни)

Консорциум проекта:

- Два Российских университета (Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, Бурятская государственная сельскохозяйственная академия), министерство образования и науки и министерство природных ресурсов республики Бурятия.

- Два Украинских университета (Национальный университет биоресурсов и природопользования г. Киев, Львовский национальный аграрный университет), министерство образования и науки, министерство сельского хозяйства и министерство природных ресурсов Украины.

- Университеты из стран Европейского сообщества (Варшавский аграрный университет (Польша), Университет Гента (Бельгия), Университет сельскохозяйственных культур (Австрия), Университет EDUTER г. Дижон (Франция), Университет Лейды (Испания)), ассоциация европейских университетов, европейская сеть международных офисов.

Целью проекта ENAGRA является модернизация учебных планов в четырех аграрных университетах - партнерах Российской Федерации и Украины, которая позволяет обеспечить возможности указанным университетам стран – партнеров в предоставлении образования, которое согласуется с меняющимися потребностями экономической обстановки.

Данная расширенная цель согласуется с реформой высшего образования в Российской Федерации и Украине и последующими

изменениями в правовой и управляющей структуре образования. Существующие знания и опыт членов консорциума данного проекта будут проанализированы и использованы для успешной реализации проекта. Он объединит знания стран – партнеров России и Украины по сельскохозяйственным и экологическим проблемам, экономическому развитию с опытом европейских университетов в области передовых экологических наук и образовательных методик. Данное сотрудничество приведет к координации систем высшего образования стран – партнеров с европейскими и непосредственно обеспечит осуществление Болонского процесса в обеих странах – партнерах. Эти аспекты международной координации непосредственно представлены в планах институционального развития университетов – партнеров, а также в их будущих приоритетах. Особая цель проекта «Привести в соответствие с Болонской декларацией структуру трехступенчатых учебных планов и обучающие методики в университетах – партнерах Проекта в приоритетной дисциплине «экология». Данная цель очень важна в контексте модернизации университетов – партнеров и адаптации их образовательных возможностей к экономике стран, где данная реформа уже проведена.

22 – 27 сентября 2013 в Polytechnic Institute of Coimbra College of Agriculture города Коимбра (Португалия) и Universidade Católica Portuguesa города Порту (Португалия) состоялось очередное собрание членов Международного проекта 517336 -TEMPUS -1-2011-1-PL-TEMPUS-SMHES “Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities - DEFRUS”.

Встреча была посвящена обсуждению ключевых вопросов разработки и продвижения отраслевой рамки квалификации (ОРК), которая представляет собой структуру, позволяющую обеспечить прозрачность в сфере профессионального образования на основе признания и учета на международном и национальном уровнях компетенций, приобретенных в процессе формального и неформального обучения с целью содействия мобильности на рынке труда и адекватному трудоустройству.

Профессор, д.т.н. Гиро Т.М. отчиталась на заседании кафедры за участие в проекте по написанию рамки квалификации, а так же показала презентации о факультетах университета, направлениях и структуре образовательного процесса FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY DEPARTMENT POLYTECHNIC OF COIMBRA, FACULTY OF BIOTECHNOLOGY CATHOLIC UNIVERSITY OF PORTUGAL, рассказали о посещениях ведущих передовых пищевых предприятий Португалии.

В собрании приняли участие шесть университетов РФ, входящих в проект TEMPUS DEFRUS:

- ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»;
- ФГБОУ ВПО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»;
- ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»;

- ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики»;

- ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет»;

- ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

В ходе встречи обсуждались предложения университетов Португалии и России по поводу разработки отраслевой рамки квалификации, общих рабочих программ, программ практик, обмена студентами.

Участники встречи посетили:

- объекты принадлежащие Polytechnic Institute of Coimbra College of Agriculture города Коимбра (Португалия);

- объекты принадлежащие Universidade Católica Portuguesa города Порту (Португалия);

- ведущие предприятия пищевой промышленности городов Коимбра, Фигейра-да-Фоз, Порту и Панафьел (Португалия).

В ходе программы Tempus познакомились с традиционными и активными способами обучения студентов в португальских университетах, рабочими программами, видами практик студентов, базой подготовки магистерских диссертаций, моделями функционирования бизнес-инкубаторов и Start-Up центров, особенностями организации инфраструктуры, способами критического мышления.

Проводились беседы участников программы с выпускниками Food Engineering programmes of Escola Superior Agrária, Polytechnic Institute of Coimbra College of Agriculture города Коимбра (Португалия).

С 27 февраля по 1 марта 2014 г. Прошла 14^я Специализированная выставка ПРОДЭКСПО. ПРОДМАШ. 2014 г, в которой активно участвовали сотрудники кафедры с продуктами «Кролик фаршированный», «Перепёлки запеченные», колбаса варено-копченая «Розмариновая», «Колбасы для жарки по – восточному».

«Колбасы для жарки по – восточному» получили диплом.

После успешной досрочной защиты диссертационной работы на соискание степени кандидата технических наук в Московском государственном университете технологий и управления и по итогам собеседования в июне 2010 года, Банникова А.В. в рамках подготовки докторской диссертации прошла 6-месячную стажировку в лаборатории Пищевых наук в RMIT University г. Мельбурна (Австралия) с 7-ого апреля по 30 сентября 2011 года.

С 1 октября 2011 года по 30 сентября 2012 года после предварительного собеседования в Министерстве инноваций молочной промышленности Австралии докторант Банникова А.В. работала по научно-исследовательскому гранту первой категории на тему: «Разработка технологий йогуртов, спредов, мягких сыров и диетических десертов функционального назначения» в Школе пищевых наук Королевского технологического института г. Мельбурна. Сумма денежных средств по гранту составила 2 млн. 400

тыс. рублей (\$ 80000).

После успешного завершения первого международного проекта, докторант Банникова А.В. с 1 декабря 2012 года по 9 декабря 2013 года работала по другому научно-исследовательскому международному гранту совместно с компанией ProPortion Foods Pty Ltd по теме: "Новые технологические стратегии в разработке функциональных продуктов с желаемыми сенсорными характеристиками для специальных групп населения". Сумма денежных средств по данному гранту составила 3 млн. 600 тыс. рублей (\$ 120000).

В ходе выполнения вышеупомянутых проектов исследований в Королевском технологическом институте г. Мельбурна как докторант и старший научный сотрудник Банникова А.В. разработала обширный опыт в области разработки продуктов, как указано ниже:

- В сотрудничестве с Министерством инноваций молочной промышленности Австралии были разработаны следующие молочные продукты:

- а) нежирные йогурты;
- б) нежирные кремы;
- в) заварные кремы с низким содержанием сахара.

- Разработала недорогие молочные шоколадные десерты в сотрудничестве с National Foods;

- Разработала молочные десерты с высоким содержанием белка, витаминов и минеральных веществ (проект с ProPortion Foods Pty Ltd);

- Разработала молочные десерты с когнитивной функцией для пожилых людей (проект с ProPortion Foods Pty Ltd);

- Оценивала критерии, стандарты и правовые документы о питании в связи с улучшением пищевой ценности новых продуктов для пожилых людей (проект с ProPortion Foods Pty Ltd).

За период стажировки и работы Банникова А.В. успешно получала и обрабатывала аналитические данные, используя следующие методы исследований:

- Небольшие колебательные измерения деформации
- Анализ структуры продуктов
- Сенсорный анализ включая панели дискриминации, предпочтения и описания

- Дифференциальная сканирующая калориметрия

- ИК-спектроскопия

- Широкий угол дифракции рентгеновских лучей

- Моделирование физико-химических процессов в системах с низким и высоким содержанием твердых веществ

В течение последних трех лет, Банникова А.В. представила свою работу на следующих конференциях и семинарах с устным докладом: The 10-th International Hydrocolloids conference. June 20-24, 2010, Shanghai, China; 44th Annual AIFST Convention, Sydney, July 10-13; 11th International Hydrocolloids Conference, May 14-18, 2012, Purdue University, USA; Australian Food Science Summer School, CSIRO/FNS and The University of Melbourne, 1-3 February 2012; International

Conference on Halal Gums, December 5-7, 2012, Penang, Malaysia.

В рамках подготовки работы по второму международному гранту, тема которого связана с разработкой усовершенствованных геродиетических продуктов, принимала участие в Международном конгрессе Healthy ageing, проходящим во Франкфурте-на-Майне (Германия) в 2012 г.

За период работы в качестве старшего научного сотрудника в Королевском Технологическом Институте г. Мельбурна подготовила отзывы для 18 статей в журнал Food Hydrocolloids с соответствующими рекомендациями: «рекомендовать к публикации», «рекомендовать к публикации с незначительными или значительными поправками» и «отклонить от публикации».

Опубликовала 9 печатных работ в международных журналах с высоким рейтингом по данной теме, входящими в систему Scopus и Web of Science, несколько работ подготовлены к печати. Получены один патент и положительные решения о выдаче четырех патентов РФ. Кроме этого, подготовлены еще четыре заявки на патенты РФ.

Разработанные совместно с компанией ProPortion Foods молочные десерты с высоким содержанием белка, кальция и витамина D были внедрены и производятся в настоящее время в Австралии в объеме 10 т в месяц.

Как докторант, Банникова А.В. выполняла и учебную нагрузку в период с 2011 по 2013 г.г. в Школе пищевых наук Королевского технологического института г. Мельбурна, Австралия (School of Applied Science, RMIT University, Melbourne, Australia), включающую совместное руководство в подготовке одного бакалавра, одного магистра и трех кандидатов наук:

- Дипломная работа программы MC133 BIOL 2230 и 2231 Королевского Технологического Института г. Мельбурна:

Nedaa Banjar. Тема: «Термомеханический анализ теплового воздействия на денатурацию и желирование сывороточного белка» (2012 год).

- Кандидатские диссертации:

- 1 Sobhan Savadkoohi. Тема: «Эффект высокого давления на структурные свойства глобулярных белков» (High Pressure Effects on the Structural Properties of Globular Protein Systems and Co-Solutes) (защитил диссертацию в 2013 году).

- 2 Naksit Panyouai. Тема: «Замена желатина и рационализация движения биологически активных компонентов в системах пектина с высоким содержанием твердых веществ» (Gelatin replacement and rationalisation of the kinetics of bioactive-compound mobility in a high-solid pectin matrix) (в процессе).

- 3 Vilia Darma Paramita. Тема: «Стабильность эссенциальных жирных кислот в системах с высоким содержанием сухих веществ в корреляции с эффектом стеклования» (Stability of essential fatty acids in high-solid matrixes in relation to glass transition phenomenon) (в процессе).

- Магистерская работа.

Buthgamuwa Anusha Baddegamage Lakmini. «Характеристика протеолитической активности и физико-химических изменений в молоке и молочных продуктах, обработанных высокой температурой» (Characterisation of proteolytic activity and physicochemical changes in UHT treated milk and dairy based food products) (защитила магистерскую работу в 2013 году).

В рамках обязанностей докторанта и старшего научного сотрудника в Королевском технологическом институте г. Мельбурна А.В. Банникова способствовала преподаванию курса «Реология и биофизика пищевых продуктов» (ONPS 2435/2448) для студентов и аспирантов во втором полугодии 2013 года, продемонстрировав свои навыки на практических занятиях в количестве 56 часов.

Кроме этого, ежегодно кафедрой «Технологии продуктов питания» проводятся различные мероприятия, способствующие международной кооперации: ежегодные международные семинары с французской фирмой «Robot Coupe», ставшие традицией для кафедры; Международная студенческая научно-практическая конференция «Специалисты нового поколения пищевой и перерабатывающей промышленности, посвященная 100-летию «СГАУ им. Н И Вавилова»; Международные образовательные семинары - мастер-класс по зарубежным кухням, посвященный 100-летию «СГАУ им Н.И.Вавилова»; Ежегодно на кафедре проводятся мероприятия по технологии французских блюд с СРКПО «Альянс Франсез - Саратов».

Тесная и давняя дружба связывает кафедру с Харьковским государственным университетом питания и торговли (Украина); В 2010 года научная работа доц. И.В. Симаковой на тему: «Ресурсосберегающие технологии фритюрных жиров» приняла участие в Международной торгово-промышленной выставке в Китае (г. Харбин).

В рамках выполнения гранта Министерства образования РФ для инновационных вузов было получено именное приглашение на Симакову И.В. от федерального исследовательского института питания имени Макса Рубнера г Кульмбах (Германия) для прохождения стажировки и участия в ежегодной научной международной конференции 47. KULMBACHER WOCHE. В результате переговоров с директором по инновационной работе института им. М. Рубнера, Ральфом Лаутеншлегером, по вопросу сотрудничества между институтом М.Рубнера и Саратовским ГАУ немецкая сторона выразила готовность принимать сотрудников СГАУ на длительные научные стажировки и предоставлять все необходимое оборудование для проведения совместных научных исследований по выполнению магистерских, кандидатских и докторских диссертаций по вопросам касающимся технологии мяса и мясных продуктов. Все эти контакты могут происходить в рамках договоров о сотрудничестве, заключенного между СГАУ и институтом Макса Рубнера.

Симакова И.В. в рамках выполнения программы «Tempus» приняла участие в совещании по разработке национальных рамок квалификации в Дублинском технологическом институте (DIT) г.

Дублин (Ирландия) Начальник управления Международных отношений, доктор Роберт Флуд проявил заинтересованность в разработке совместных программ и выдаче двойного диплома. В результате проведенной беседы ирландская сторона выразила готовность к сотрудничеству по всем направлениям работы вузов.

Со Шведским университетом сельскохозяйственных наук существует устная договоренность о сотрудничестве и партнерских отношениях. Личные научные контакты налажены с доктором Перишем Дуттой и доц. Симаковой И.В, после посещения делегации СГАУ Королевского университета сельскохозяйственных наук.

Профессор Птичкина Н.М. продолжает активные научные контакты с профессором университета г. Корк (Ирландия) Э. Моррисом, участвуя в совместных разработках по комплексообразованию в системе желатин - окисленный крахмал, белковые системы - растительные полисахариды. Совместно с сотрудниками института пищевкусовой промышленности (г. Пловдив, Болгария) ведется изучение влияния микробного полисахарида полимиксана на свойства диетических бисквитов без сахара, а также влияние добавок полисахаридов полимиксана и пектина на свойства тыквенных соков. По результатам данного направления преподаватели докладываются на международных конференциях, например, в 2013 году профессор Птичкина Н.М., докторант Банникова А.В., аспиранты Грошева В.Н. и Куданович Л.А. приняли участие в международной конференции «The Food Hydrocolloids Trust 17th Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference» June 25th -28th 2013.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
Certification Association "Russian Register"
hereby certify that the organization

**Federal state budgetary educational institution of
higher vocational education
"Vavilov SARATOV STATE AGRARIAN UNIVERSITY"**

1, Teatralnaya Sq., 410012, Saratov, Russia

for the following field of activities

development and provision of educational services on the programs
of basic, post graduate and additional vocational education
implementation of which by the university is authorized with the
license, and scientific activity

has implemented and maintains a

Management System

which fulfils the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on : 12th December, 2012

Validity date : 12th December, 2015

Registration Number : RU-12.1244.026



Michael Drechsel
President of IQNet

Arkady Vladimirtsev,
General director of
Russian Register



IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFO Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

Н.И. Кузнецов

2013 г.

**ПРАВИЛА ПРИЁМА
в ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»**

Приняты учёным советом
университета
протокол № 5
от « 31 » января 2013 г.

Саратов 2013

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ПОЛЕЗНУЮ МОДЕЛЬ

№ 75049

**УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ АКТИВНОСТИ
ВОДЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ**

Патентообладатель(ли): **Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова" (RU)**

Автор(ы): **см. на обороте**

Заявка № 2008107451

Приоритет полезной модели 26 февраля 2008 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре полезных моделей Российской Федерации 20 июля 2008 г.

Срок действия патента истекает 26 февраля 2018 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам



Б.П. Симонов





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ДИПЛОМ

II степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

серебряной медалью

Конкурс «Лучший продукт 2009 года»

**ФГОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова»
каф. «Технологии мяса и мясопродуктов»
Колбаса ливерная яичная в/с
Паштет «Восторг»**

Министр сельского хозяйства
Саратовской области



А.В. Игонькин



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



ДИПЛОМ

I степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

золотой медалью

Рулет птичий с начинкой
производства

ФГОУ ВПО Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова
г. Саратов

Министр сельского хозяйства
Саратовской области



А.П. Несмысленов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



ДИПЛОМ

II степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

серебряной медалью

**Рулет “Москворецкий”
производства
ФГОУ ВПО Саратовский Аграрный Университет
им. Н.И.Вавилова
г. Саратов**

**Министр сельского хозяйства
Саратовской области**



А.П. Несмыленов

Приложение №8

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по образованию РФ
Совет ректоров вузов Приволжского федерального округа
ГОУ ВПО "Ульяновский государственный технический университет"



**МОЛОДЁЖНЫЙ
ИННОВАЦИОННЫЙ
ФОРУМ** ульяновск
2009

Приволжский
федеральный округ

Свидетельство

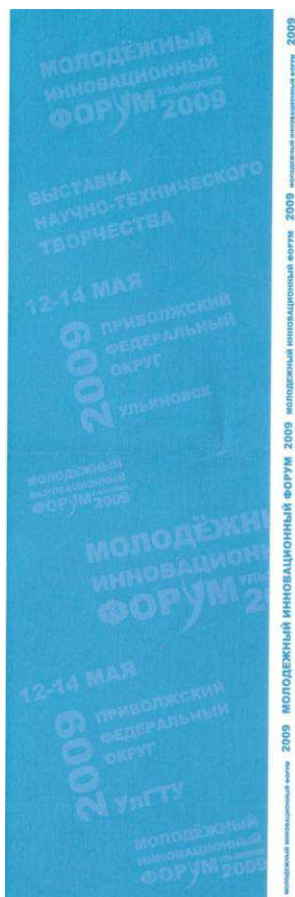
Лазаревой Анне Сергеевне

*о творческих успехах в создании научного проекта и активном участии в
выставке научно-технического творчества молодежи НЛПТТМ-2009 и форуме*

Председатель
Экспертного совета


Ульяновск, 12-14 мая 2009 г.

Н.Г. Ярушкина





ЧЕТВЕРТЫЙ САРАТОВСКИЙ САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ, ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ

ГРАМОТА

награждается

Гиро Т.М.

ФГОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

за проект

Разработка инновационной технологии мясных продуктов
функционального назначения из региональных источников
сырья Поволжского региона

Ректор
Саратовского государственного
университета им.Н.Г.Чернышевского
Коссович Л.Ю.

Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
Никонов А.В.

Ректор
Саратовского государственного
медицинского университета
Глыбочко П.В.

Urkunde

Internationale
Fleischwirtschaftliche Fachmesse 2010

Internationaler Qualitätswettbewerb für Würstchen

Saratov State Agrarian University

N. I. Vavilov

hat

Rohwürstchen "Studencheskie"

bei den **Wettbewerben** präsentiert

Frankfurt am Main, 13. Mai 2010



Manfred Rycken
Präsident



Deutscher Fleischer-Verband

Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer

Urkunde

Internationale
Fleischwirtschaftliche Fachmesse 2010

Internationaler Qualitätswettbewerb für Schinken

Saratov State Agrarian University

N. I. Vavilov

hat

Formschinken "Vostochnaya"

bei den **Wettbewerben** präsentiert

Deutscher
Fleischer-Verband

Frankfurt am Main, 11. Mai 2010



Manfred Rycken
Präsident

Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer



V САРАТОВСКИЙ САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ, ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ

ГРАМОТА

награждается

Шалапугина Н.В., Шалапугина Э.П., Краюшкина И.В.

ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный
университет им. Н.И. Вавилова»

за проект

Сывороточный напиток «Лужок»

Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
Никонов А.В.

Ректор
Саратовского государственного
технического университета
Плеве И.Р.







Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по делам молодежи
Правительство Ульяновской области
Ульяновский государственный технический университет



Молодежный
инновационный
форум
УЛЬЯНОВСК
2010

ДИПЛОМ

награждается

Попов Павел

руководитель

Ангелюк Валентин Петрович, Мирзаянова Екатерина Петровна

ГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

за научную работу

*«Разработка имитационного шпика для создания мясopодуKтов
функциональной направленности»*

Приволжский федеральный округ. УлГТУ, 12-14 мая

Председатель
Экспертного совета



Н. Г. Ярушкина



МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИКИ
ДЕПАРТАМЕНТ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

ДИПЛОМ

*За успехи в научно-техническом творчестве
и научно-исследовательской работе*

НАГРАЖДАЕТСЯ

Попов Павел

Директор
Департамента

Р. Ш. Гайнетдинов

Ульяновск
12.05.2010

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по делам молодежи
Правительство Ульяновской области
Ульяновский государственный технический университет



Молодежный
инновационный
форум
Ульяновск
2010

ДИПЛОМ

награждается

Шибанова Екатерина, Лузин Евгений

руководитель

Ангелюк Валентин Петрович

ГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

за научную работу

*«Биоинженерный способ снижения стерилизующего эффекта
мясных баночных консервов»*

Приволжский федеральный округ. УлГТУ, 12-14 мая

Председатель
Экспертного совета



Ульяновск 2010

Н. Г. Ярушкина



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ДИПЛОМ

I степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ 2011 ГОДА»

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Мясо сыровяленое «Студенческое»,
колбаса «Печеночная»

Министр сельского хозяйства
Саратовской области



А.В. Игонькин



ВЦ «СОФИТ-ЭКСПО»



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ДИПЛОМ

I степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ 2011 ГОДА»

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Рулет куриный «Радужный»,
колбаса сырокопченая «Сибирская»

Министр сельского хозяйства
Саратовской области



А.В. Игонькин



ВЦ «СОФИТ-ЭКСПО»



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ДИПЛОМ

II степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

серебряной медалью

Конкурс «Лучший продукт 2011 года»

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Рубец «Волжский»

Министр сельского хозяйства
Саратовской области



А.В. Игонькин



ВЦ «СОФИТ-ЭКСПО»



**VI САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ДИПЛОМ

I степени

Золотая медаль

присуждается за проект

**«Разработка экономически
эффективной технологии
колбасных изделий нового
поколения»**

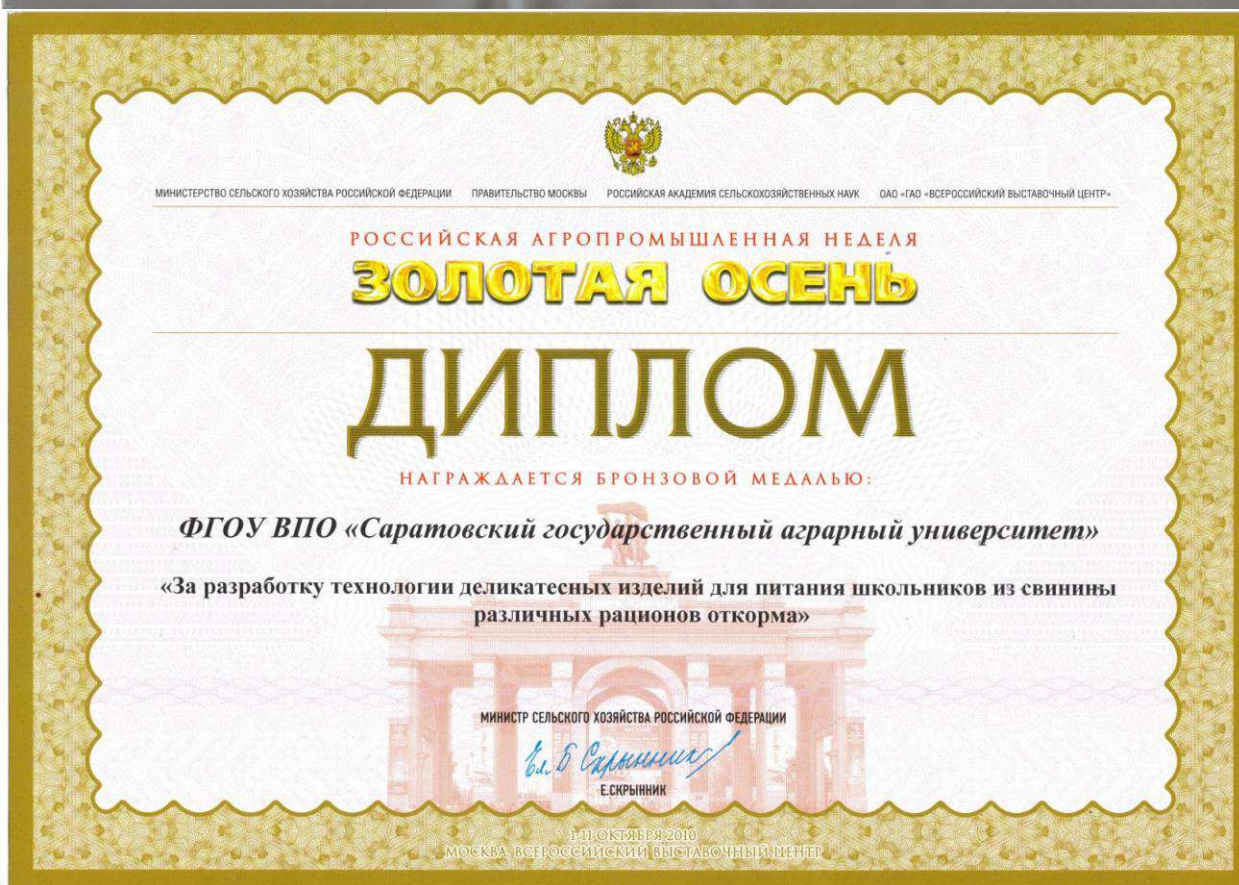
Авторы проекта

**Попов П.С., Мирзаянова Е.П., Ангелюк В.П.
ФГОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
К.В. ГОРШЕНИН**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**







ЗАО «ЭКСПОЦЕНТР»
ВЫРАЖАЕТ

Благодарность

**САРАТОВСКОМУ ГОСУДАРСТВЕННОМУ
АГРАРНОМУ УНИВЕРСИТЕТУ**

ЗА АКТИВНОЕ УЧАСТИЕ
В МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ
«АГРОПРОДМАШ»



АГРОПРОДМАШ



Генеральный
директор

В.Л. Малькевич





**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается

**Данилова А.В. ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

за проект

**Разработка технологии
«Биточки полезные»**

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛISOVСКИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ДИПЛОМ

**награждается
за активное участие**

**Гиро А.В.,
научный руководитель
- Левина Т.Ю.**

**Продукт “Колбаса п/к
Чесночная”**

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛИСОВСКИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ДИПЛОМ

**награждается
за активное участие**

**Суслов М.В.,
научный руководитель
- Деркин А.Н.**

Продукт “Хамон Вавиловский”

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛISOVСКИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ДИПЛОМ

**награждается
за активное участие**

**Ильина Н.М.,
научный руководитель
- Левина Т.Ю.**

Продукт “Шинка Осенняя”

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛИСОВСКИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



ÉCOTROPHÉLIA
EUROPE

Национальный этап
Европейского конкурса
инновационных пищевых
продуктов

ECOTROPHÉLIA EUROPE 2013

4-5 июня
г. Волгоград

ДИПЛОМ

награждается

ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Команда ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н. И. Вавилова»

(Поволяева Е.И., Левашова К.А., Иванцова Е.В., Конечкая М.С.,
Подгорнов Д. А., Краюшкина И.В., Шалапугина Н.В., Кучнова О.А.)

за разработку «Натуральные обезжиренные
молокосодержащие продукты для функционального питания»

Директор департамента высшего
образования Торгово-промышленной
палаты Воклюз (Франция)- координатор
Ecotrofood-Ecotrophelia

Gladev
Д. Ладезев

Ректор ФГБОУ ВПО Волгоградский
государственный технический
университет,
академик РАН

И.А. Новаков
И.А. Новаков

Директор ГНУ Поволжский НИИ
производства и переработки
мясомолочной продукции,
академик РАСХН

И.Ф. Горлов
И.Ф. Горлов



ÉCOTROPHELIA
EUROPE

Национальный этап
Европейского конкурса
инновационных пищевых
продуктов

ECOTROPHELIA EUROPE 2013

4-5 июня
г. Волгоград

ДИПЛОМ награждается ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Команда ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет им. Н. И. Вавилова»

(Матказина Е.А., Коробкова А.С., Злобина С.А.,
Данилова Л.В., Руднев М. Ю.)

за разработку биточков «Полезные»

Директор департамента высшего
образования Торгово-промышленной
палаты Воклюз (Франция)- координатор
Ecotrofood-Ecotrophelia


Д. Ладевез

Ректор ФГБОУ ВПО Волгоградский
государственный технический
университет,
академик РАН


И.А. Новаков

Директор ГНУ Поволжский НИИ
производства и переработки
мясомолочной продукции,
академик РАСХН


И.Ф. Горлов



ДИПЛОМ

ВСЕРОССИЙСКИЙ СМОТР-КОНКУРС
ЛУЧШИХ ИННОВАЦИОННЫХ РАЗРАБОТОК
4-5 ИЮНЯ 2013 г.
г. ВОЛГОГРАД

**НАГРАЖДАЕТСЯ
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ**

ФГБОУ ВПО Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова

(Кучнова О.А., Матвиевский В.Я.,
Краюшкина И.В., Шалапугина Н.В.)

*За разработку функциональных
молочных продуктов*

Вице-президент
Российской академии
сельскохозяйственных наук,
академик РАСХН



А.Б. Лисицын

Министр
сельского хозяйства
Волгоградской области



В.В. Иванов



ДИПЛОМ

ВСЕРОССИЙСКИЙ СМОТР-КОНКУРС
ЛУЧШИХ ИННОВАЦИОННЫХ РАЗРАБОТОК
4-5 ИЮНЯ 2013 г.
г. ВОЛГОГРАД

НАГРАЖДАЕТСЯ
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

ФГБОУ ВПО Саратовский государственный
аграрный университет им. Н.И. Вавилова

(Гиро Т.М., Андреева С.В., Данилова Л.В.)

*За разработку технологий создания
функциональных мясных продуктов*

Вице-президент
Российской академии
сельскохозяйственных наук,
академик РАСХН



А.Б. Лисицын

Министр
сельского хозяйства
Волгоградской области



В.В. Иванов







**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается
за участие в дегустационном
конкурсе «Лучший продукт - 2013»

Макарова А.Н.

ООО «Здоровое питание»
МИП ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

за продукт
Кекс творожный с облепихой

Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛISOVСКИЙ

Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ



МИНИСТЕРСТВО
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЭНЕРГЕТИКИ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОЧЁТНАЯ ГРАМОТА

награждается

Птичкина Н.М., Неповинных Н.В., Ревтова Ю.А., Кузнецова О.Н.

ГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет
им. Н.И.Вавилова»

за проект

Технологии продуктов питания с полисахаридами
и полисахаридсодержащим порошком тыквы

Министр промышленности
и энергетики Саратовской области



А.В.Никонов





Энгельский Технологический Институт (филиал)
СГТУ имени Гагарина Ю. А.

БЛАГОДАРНОСТЬ

выражается

*доктору химических наук, профессору
кафедры «Технология продуктов питания»
Саратовского государственного аграрного
университета имени Н.И. Вавилова*

***Наталье Михайловне
Птичкиной***

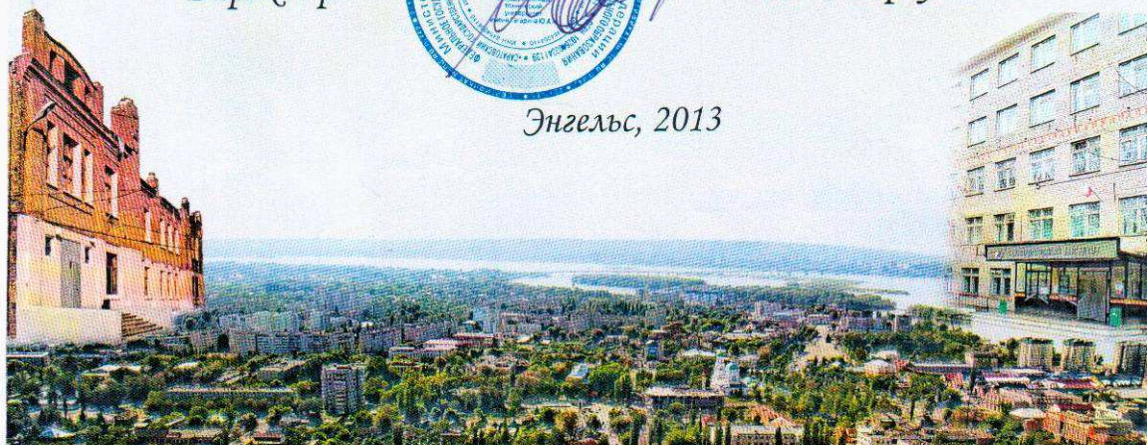
*за эффективное научно-техническое сотрудничество,
направленное на совершенствование образовательного
процесса, поддержку молодых ученых в рамках VII
Международной научно-практической конференции
«Технология и продукты здорового питания»*

Директор



И.Т. Остроумов

Энгельс, 2013









**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается

**Макарова А.Н., Симакова И.В.
МИП ООО «Здоровое питание» при ФГБОУ ВПО
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»**

за проект

**Кондитерские изделия с натуральными
антиоксидантами и биокорректорами**

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛISOVCKИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается

**Просвирнина Е.А., Кашенко В.Ф.
ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

за проект

Чипсы из натурального сыра

**Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛISOVСКИЙ**

**Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ**



салон

**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается
за участие в дегустационном
конкурсе «Лучший продукт - 2013»

Просвирина Е.А., Кащенко В.Ф.
ООО «Здоровое питание»
МИП ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

за продукт
Чипсы из натурального сыра

Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛИСОВСКИЙ

Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ

Министерство образования и науки Российской Федерации
Министерство образования Ульяновской области
Ульяновский государственный технический университет



СВИДЕТЕЛЬСТВО

вручается

Назаровой Евгении Александровне

*о творческих успехах в создании научного проекта
и участии в конкурсе научно-технического творчества молодежи Приволжского федерального округа*

Председатель
Экспертного совета



Ульяновск 2011

Н.Г. Ярушкина

SEMAINE DU GOÛT
НЕДЕЛЯ ВКУСА



САРАТОВСКАЯ
ОБЛАСТНАЯ
УНИВЕРСАЛЬНАЯ
НАУЧНАЯ
БИБЛИОТЕКА



**ATTESTATION
/ ДИПЛОМ**

DÉLIVRÉE À / ВРУЧАЕТСЯ
Тросвиряцкой Евгении Александровне

PROFESSEUR DE / УЧИТЕЛЮ
за мастер-класс по карвингу

**POUR SA PARTICIPATION À LA SEMAINE
DU GÔUT / ЗА УЧАСТИЕ В НЕДЕЛЕ ВКУСА**

**ORGANISÉE PAR L'ALLIANCE FRANÇAISE
DE SARATOV / ОРГАНИЗОВАННОЙ
АЛЬЯНС ФРАНСЕЗ-САРАТОВ**

**DU 14 AU 20 OCTOBRE 2013 / С 14 ПО 20
ОКТАБРЯ 2013 Г.**

LARISSA NOVIKOVA / Л.Ю. НОВИКОВА
DIRECTRICE DE L'ALLIANCE FRANÇAISE DE SARATOV /
ДИРЕКТОР АЛЬЯНС ФРАНСЕЗ-САРАТОВ





УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по научной и инновационной работе
 ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
 И.Л.Воротников
 28 марта 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО «Здоровое питание»
 И.В. Симакова
 28 марта 2013 г.

АКТ О ВНЕДРЕНИИ

28 марта 2013 г на базе ООО «Здоровое питание» в присутствии директора Симаковой И.В., директора УНПЛ «Переработка масличного сырья» Самышина А.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Стрижевской В.Н., ассистента кафедры Просвирниной Е.А. была произведена очистка адсорбционным методом партии подсолнечного масла, подвергшегося окислительной порче во время хранения, в количестве 10 кг. Масло после адсорбционной очистки способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания», имело хорошие органолептические показатели, соответствующие свежеработанному подсолнечному маслу, химические показатели, в частности, кислотное, перекисное числа и содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире соответствовали норме.

Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.

От предприятия

Директор ООО «Здоровое питание» И.В. Симакова
 Директор УНПЛ «Переработка масличного сырья» А.В. Самышин

От университета

Зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н., доцент И.В. Симакова
 К.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» В.Н. Стрижевская
 Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания» Е.А. Просвирнина

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научной и инновационной работе
ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

И.Л. Воротников

2013 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Феникс К»

А.А. Колесников

2013 г.

АКТ О ВНЕДРЕНИИ

26 июня 2013 г на базе ООО «Феникс К» в присутствии Колесникова А.А., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н. Симаковой И.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Макаровой А.Н., аспиранта кафедры Романова Д.М., и аспиранта кафедры Носова А.С., была произведена очистка адсорбционным методом партии отработанного фритюрного жира в количестве 8 кг. Жир, очищенный способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания» имел хорошие органолептические показатели, соответствующие свежевыработанному фритюрному жиру, содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире уменьшилось на 48%.

Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.

От предприятия

Директор ООО «Феникс К»

От университета

Зав.кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н., доцент
К.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»
Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания»
Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания»

И.В. Симакова

А.Н. Макарова

Д.М. Романов

А.С. Носова

<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Проректор по научной и инновационной работе ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»</p> <p style="text-align: right;"><i>И.Л.Воротников</i> И.Л.Воротников 2013 г.</p> 	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p>зам. директора по питанию ООО «Отель Жемчужина»</p> <p style="text-align: right;"><i>Сударева О.В.</i> О.В. Сударева 2013 г.</p> 
<p>АКТ О ВНЕДРЕНИИ</p>	
<p>12 апреля 2013 г на базе ООО Отель «Жемчужина» в присутствии зам. директора по питанию ООО «Отель Жемчужина» Сударевой О.В., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н. Симаковой И.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Макаровой А.Н., аспиранта кафедры Костенко Ю.А., была произведена очистка адсорбционным методом партии отработанного фритюрного жира в количестве 10 кг. Жир, очищенный способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания» имел хорошие органолептические показатели, соответствующие свежеработанному фритюрному жиру, содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире уменьшилось на 48 %.</p>	
<p>Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.</p>	
<p>От предприятия Зам.директора по питанию ООО «Жемчужина»</p>	<p><i>Сударева</i> О.В. Сударева</p>
<p>От университета Зав.кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н., доцент</p>	<p><i>И.В. Симакова</i> И.В. Симакова</p>
<p>К.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»</p>	<p><i>А.Н. Макарова</i> А.Н. Макарова</p>
<p>Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания»</p>	<p><i>Ю.А. Костенко</i> Ю.А.Костенко</p>

<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p style="text-align: center;">Проректор по научной и инновационной работе ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">И.Л.Воротников</p> <p style="text-align: right;">2013 г.</p> 	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p style="text-align: center;">зам. директора по питанию ООО «Отель Жемчужина»</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Сударева О.В.</p> <p style="text-align: right;">«2» апреля 2013 г.</p> 
<p>АКТ О ВНЕДРЕНИИ</p>	
<p>12 апреля 2013 г на базе ООО Отель «Жемчужина» в присутствии зам. директора по питанию ООО «Отель Жемчужина» Сударевой О.В., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н. Симаковой И.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Макаровой А.Н., аспиранта кафедры Костенко Ю.А., была произведена очистка адсорбционным методом партии отработанного фритюрного жира в количестве 10 кг. Жир, очищенный способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания» имел хорошие органолептические показатели, соответствующие свежеработанному фритюрному жиру, содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире уменьшилось на 48 %.</p>	
<p>Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.</p>	
<p>От предприятия</p> <p>Зам.директора по питанию ООО «Жемчужина»</p>	<p style="text-align: right; margin-right: 50px;"></p> <p style="text-align: right;">О.В. Сударева</p>
<p>От университета</p> <p>Зав.кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н., доцент</p>	<p style="text-align: right; margin-right: 50px;"></p> <p style="text-align: right;">И.В. Симакова</p>
<p>К.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»</p>	<p style="text-align: right; margin-right: 50px;"></p> <p style="text-align: right;">А.Н. Макарова</p>
<p>Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания»</p>	<p style="text-align: right; margin-right: 50px;"></p> <p style="text-align: right;">Ю.А.Костенко</p>

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по научной и инновационной работе
ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

И.Л.Воротников

« » 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Гурман»

Мешков В.Н.

« » 2013 г.

АКТ О ВНЕДРЕНИИ

10 апреля 2013 г на базе ООО «Гурман» в присутствии Мешкова В.Н., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н. Симаковой И.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Макаровой А.Н., аспиранта кафедры романова Д.М., была произведена очистка адсорбционным методом партии отработанного фритюрного жира в количестве 10 кг. Жир, очищенный способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания» имел хорошие органолептические показатели, соответствующие свежеработанному фритюрному жиру, содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире уменьшилось на 48 %.

Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.

От предприятия

Директор ООО «Гурман»

От университета

Зав.кафедрой «Технологии
продуктов питания», к.т.н., доцент
К.т.н., доцент кафедры «Технологии
продуктов питания»
Аспирант кафедры «Технологии
продуктов питания»

В.Н. Мешков



И.В. Симакова

И.В. Симакова

А.Н. Макарова

А.Н. Макарова

Д.М. Романов

Д.М. Романов

УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по научной и инновационной работе
 ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
 И.Л.Воротников
 «12» апреля 2013 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор ИП «Волохов»
 Волохов Д.А.
 «12» апреля 2013 г.



АКТ О ВНЕДРЕНИИ

12 апреля 2013 г на базе ИП «Волохов» в присутствии Волохова Д.А., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н. Симаковой И.В., доцента кафедры «Технологии продуктов питания» Макаровой А.Н., аспиранта кафедры Просвирниной Е.А. была произведена очистка адсорбционным методом партии отработанного фритюрного жира в количестве 12 кг. Жир, очищенный способом, разработанным на кафедре «Технологии продуктов питания» имел хорошие органолептические показатели, соответствующие свежеработанному фритюрному жиру, содержание вторичных продуктов окисления, нерастворимых в петролейном эфире уменьшилось на 48 %.

Данная технология может быть рекомендована для внедрения в сеть предприятий общественного питания и пищевой промышленности РФ.

От предприятия

Директор ИП «Волохов»

Волохов



От университета

Зав.кафедрой «Технологии продуктов питания», к.т.н., доцент
 К.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»
 Аспирант кафедры «Технологии продуктов питания»

И.В. Симакова

И.В. Симакова

А.Н. Макарова

А.Н. Макарова

Е.А. Просвирнина

Е.А. Просвирнина



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по научной
и инновационной работе
ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
им. Н.И.Вавилова
Воротников Игорь Леонидович



[Handwritten signature]
_____ 2013 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ЖИРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ
ФРИТЮРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

СОГЛАСОВАНО
Первый заместитель министра
сельского хозяйства
Саратовской области
Кудашова Надежда Николаевна



«24» _____ 2013 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ЖИРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ
ФРИТЮРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Заключение
на Инструкцию по контролю качества жиров в производстве
фритюрной продукции, разработанную на кафедре «Технологии
продуктов питания» ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ
им.Н.И.Вавилова

Разработанная Инструкция актуальна, так как направлена на повышение безопасности и качества жиров и, соответственно, приготовленных с использованием их пищевых продуктов, что является приоритетным направлением государственной политики Российской Федерации. Инструкция по контролю качества жиров в производстве фритюрной продукции направлена на улучшение качества использования фритюрных жиров на предприятиях общественного питания.

При жарке во фритюре жир, нагретый до 160-190°C, воздействует на продукт, становясь одним из компонентов готового изделия, и оказывает влияние на его качество. Во избежание негативных последствий такого влияния необходим постоянный контроль качества используемого жира.

Разработчиками предлагаются современные подходы к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

Решаемые разработчиками Инструкции задачи направлены на решение производственно-экономических проблем: повышение качества готовых продуктов, безопасности питания в предприятиях общественного питания, снижения себестоимости изделий.

Новизна представленной Инструкции заключается в усовершенствовании существующих методов и технических средств определения показателей качества жиров в приготовлении пищевых продуктов на основе применения принципиально новых технических решений.

Таким образом, Инструкция по контролю качества жиров в производстве фритюрной продукции может быть рекомендована для использования на предприятиях общественного питания Саратовской области.

Начальник отдела развития
предприятий пищевой и
перерабатывающей промышленности



Е.Ю.Финошенкова





**VIII САРАТОВСКИЙ
САЛОН ИЗОБРЕТЕНИЙ,
ИННОВАЦИЙ И ИНВЕСТИЦИЙ**

ГРАМОТА

награждается

Самышин А.В., Симакова И.В.,
Костенко Ю.А., Носова А.С.

ООО «Здоровое питание» МИП ФГБОУ ВПО
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

за проект

**Элитные нерафинированные
масла, произведенные из
региональных ресурсов**

Министр
промышленности и энергетики
Саратовской области
С.М. ЛИСОВСКИЙ

Ректор
Саратовского государственного
аграрного университета
имени Н.И. Вавилова
Н.И. КУЗНЕЦОВ







Урамота

НАГРАЖДАЕТСЯ

аспирант кафедры
«Технологии продуктов питания»

Грошева Вера Николаевна

за лучший доклад
в конференции профессорско-
преподавательского состава и аспирантов
по итогам научно-исследовательской,
научно-методической и методической работы
в 2013 году

Декан факультета
пищевых технологий
и товароведения ФГБОУ ВПО
«Саратовский ГАУ»



А. Морозов

Саратов
2014









POSTANSCHRIFT Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
E.-C.-Baumann-Str. 20, 95326 Kulmbach

Frau
Inna Simakova
The Saratov State Agrarian University
Food Products Department
Teatrnaya Pl. 1
RU-410012 Saratov

Ehrenkarte

Das Max Rubner-Institut
Standort Kulmbach

beehrt sich, Sie zur

47. Kulmbacher Woche

vom 24.-25. April 2012 einzuladen.

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer

Die Ehrenkarte ist nicht übertragbar



Institiúid Teicneolaíochta Átha Cliath, Sráid Chathal Brughá, Baile Átha Cliath 1, Éire
 Dublin Institute of Technology, Cathal Brughá Street, Dublin 1, Ireland
 +353 1 402 4355 • www.dit.ie/food-science/

SCOIL EOLAÍOCHT AN BHIA & SLÁINTE AN CHOMHSHAOIL /
 SCHOOL OF FOOD SCIENCE & ENVIRONMENTAL HEALTH:

08 May 2012

To whom it may concern:

On behalf of the School of Food Science and Environmental Health, Dublin Institute of Technology we would like to note that Prof Simakova Inna, citizen of Russian Federation, employee of Saratov State Agrarian University has attended the – DEFBUS 2011-1-PL-TEMPUS-SMHES meeting held at DIT from the 2nd to the 10th of June 2012.

If you need any further information do not hesitate to contact me.

Regards,

Jesus Frias



Jesús María Frías Celayeta, PhD
 Ceann cúntóir, Scoil Eolaíocht an Bhia agus Sláinte an Chomhshaoil
 Assistant Head, School of Food Science and Environmental Health,
 Coláiste Eolaíochtaí agus Sláinte/ College of Sciences and Health,
 Institiúid Teicneolaíochta Átha Cliath/ Dublin Institute of Technology,
 Sráid Chathal Brughá, Baile Átha Cliath 1, Éire/Cathal Brughá Street, Dublin 1, Ireland
 F: +353-1-4024459
 E: jesus.frias@dit.ie
 W: <http://fseh.dit.ie/o4/StaffListing/JesusFrias.html>

Результаты сравнения отдельных показателей реализации программ по укрупненной группе 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов), 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Показатель	ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ по направлению подготовки 260200.62, 260200.68, 05.18.04.	ФГБОУ ВПО Ставропольский ГАУ по группе специальностей 110000 Сельское и рыбное хозяйство
Количество студентов	100	156
Из них:		
-бакалавры	92	
-магистры	8	
-аспиранты	9	
Зачисление за 2013-2014 уч.г.	38	37
Из них:	31	
-бакалавры	7	
-магистры	2	
Выпуск	7	36
Из них:		
-бакалавры	-	
-магистры	3	
-аспиранты	5	
Методические рекомендации по практикам	+	+
ГОСы	3-е поколение	3-е поколение
ППС, человек	69	45
Доктора наук	7	20
Кандидаты наук	55	25
Средний возраст по кафедре, лет	42	49
Учебно-методический материал с грифом УМО	4	5

Результаты сравнения отдельных показателей реализации программ по укрупненной группе 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров (260800.62 и 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания») 260800.62 и 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»

Показатель	ФГБОУ ВПО «Донской ГАУ»	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
Количество студентов Зачисление Выпуск (первый в 2010 г.)	147 85	142 4
Методические рекомендации по практикам	Имеются: Учебная, Общеинженерная, Технологическая, Преддипломная	Имеются: Учебная, Общеинженерная, Технологическая, Преддипломная
ППС, человек Доктора наук Кандидаты наук Средний возраст, лет	Списочный состав каф.-17 чел.; Доктора наук – 2 чел. Канд.наук- 14 чел; Средний возраст - 36 лет.	Списочный состав каф.-15 чел.; Доктора наук – 1 чел. Канд.наук- 12 чел; Средний возраст -37,9 лет.
Учебно-методический материал с грифом УМО	нет	есть

260200 «Продукты питания животного происхождения»

Показатели	ФГБОУ ВПО Ставропольский ГАУ	ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова	
		260200.62	260200.68
Количество студентов по направлению	75	92	10
ППС по ООП	57	57	17
в т.ч. докторов наук	16	4	1
канд. наук	37	45	16
Остепененность, %	93,0	89,5	100
Материально-техническая база			
Компьютерные классы	2	1	1
Кол-во компьютеров	24	12	12
Лаборатории	3	8	3
УНПК	-	1	1
Образовательные цели программы			
Наличие целей программы	да	да	да
Соответствие цели программы миссии вуза	да	да	да
Наличие учебных планов и учебных процессов, обеспечивающих сопряжение программы ВПО и программой	да	да	да
Соответствие структуры программ ее целям и задачам	да	да	да
Наличие системы мониторинга учебной работы	да	да	да
Наличие политики вуза в области качества	да	да	да

260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

Показатели	ФГБОУ ВПО Ставропольский ГАУ	ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова	
		260800.62	260800.68
Количество студентов по направлению	147	127	15
ППС по ООП	63	51	18
в т.ч. докторов наук	6	5	3
канд. наук	54	43	14
Остепененность, %	98	96	100
Материально-техническая база			
Компьютерные классы	1	1	1
Кол-во компьютеров	5	5	5
Лаборатории	3	3	3
УНПК	-	-	-
Образовательные цели программы			
Наличие целей программы	да	да	да
Соответствие цели программы миссии вуза	да	да	да
Наличие учебных планов и учебных процессов, обеспечивающих сопряжение программы ВПО и программой	да	да	да
Соответствие структуры программ ее целям и задачам	да	да	да
Наличие системы мониторинга учебной работы	да	да	да
Наличие политики вуза в области качества	да	да	да

Результаты сравнения данных по аспирантуре по направлению подготовки 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Показатели	ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова	ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет им. Петра I»
Количество аспирантов	9	10
ППС по специальности	9	8
в т. ч. докторов наук	3	2
канд. наук	6	6
Остепененность, %	100	100
Материально-техническая База		
Компьютерные классы	1	1
Кол-во компьютеров	12	15
Лаборатории	3	2
УНПК	1	-
Образовательные цели программы		
Наличие целей программы	да	да
Соответствие цели программы миссии вуза	да	да
Наличие учебных планов и учебных процессов, обеспечивающих сопряжение программы ВПО и программой среднего ПО	Да	да
Соответствие структуры программ ее целям и задачам	Да	да
Наличие системы мониторинга учебной работы студентов	Да	да
Наличие политики вуза в области качества	да	да

Итоговые данные контроля остаточных знаний студентов при самообследовании направления подготовки магистров 260200.68 – Продукты питания животного происхождения

Наименование дисциплины	Цикл	Курс	Контингент студентов	Самообследование в 2013 г.										Примечание
				кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовл.		неудовл.		
				абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Математическое моделирование;	<i>ОН</i>	2	2	2	100	1	50	1	50					4, 5
2. Современные методы проведения научных исследований;	<i>ОН</i>	1	1	1	100			1	100					4
3. Информационные технологии	<i>ОН</i>	1	1	1	100	1	100							5
1. Оборудование и приборы для переработки сырья животного происхождения;	<i>Проф.</i>	1	1	1	100	1	100							5
2. Физико-химические и микробиологические процессы при хранении мяса и мясных продуктов;	<i>Проф.</i>	2	2	2	100	2	100							5
3. Бизнес-планирование	<i>Проф.</i>	1	1	1	100			1	100					4

Итоговые данные контроля остаточных знаний студентов при самообследовании направления подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания

Наименование дисциплины	Цикл	Курс	Контингент студентов	Самообследование в 2013 г.										Примечание	
				кол-во опрошенных	отлично		хорошо		удовл.		неудовл.				
					абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.		%
Оптимизация технологических процессов общественного питания	ОН	1	5	5	100			4	100						
Управление персоналом и корпоративная этика на предприятии	ОН	2	4	4	100	2	50			2	50				
Математическое моделирование	ОН	1	5	5	100										
История и методология науки о пище	Проф.	1	5	5	100	4	100								
Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	Проф.	2	4	4	100	1	25			3	75				
Управление качеством и сертификация в сфере общественного питания	Проф.	2	4	4	100										

Результаты сессии по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» и 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

	Результаты					
	11-12		12-13		13-14	
	зимняя	летняя	зимняя	летняя	зимняя	летняя
Б-ПЖ						
Абсолютная успеваемость	83,7	70,5	77,5	84,6	71,1	
Средний балл	3,9	3,7	4,1	4,2	4,2	
Качество знаний	37,3	38,6	50	71,8	65,8	
Всего студентов	44	40	39	40	37	
М-ПЖ						
Абсолютная успеваемость	100	100	100			
Средний балл	4,3	4,9	4,9			
Качество знаний	100	100	100			
Всего студентов	2	2	2			
Б-ПЖ						
Абсолютная успеваемость			83,3	93,1	64	
Средний балл			4,0	4,0	3,9	
Качество знаний			50	62,1	52	
Всего студентов			29	30	24	
М-ПЖ						
Абсолютная успеваемость			100	100	100	
Средний балл			5	4,8	5	
Качество знаний			100	100	100	
Всего студентов			1	1	1	
Б-ПЖ						
Абсолютная успеваемость					71	
Средний балл					4,0	
Качество знаний					54,8	
Всего студентов					31	
М-ПЖ						
Абсолютная успеваемость					100	
Средний балл					4,4	
Качество знаний					85,7	
Всего студентов					7	

Результаты сессии по направлению подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» и 260200.68 «Продукты питания животного происхождения»

	Результаты					
	11-12		12-13		13-14	
	зимняя	летняя	зимняя	летняя	зимняя	летняя
Б-ТОП						
Абсолютная успеваемость	90,7	85,0	74,7	75,6	86,4	
Средний балл	4,0	4,0	3,8	3,8	3,8	
Качество знаний	67,4	75,3	50,7	43,1	39,2	
Всего студентов	44	42	63	66	60	
Б-ТОП						
Абсолютная успеваемость			85,7	100,0	92,9	
Средний балл			4,3	3,9	4,1	
Качество знаний			78,6	88,9	89,3	
Всего студентов			29	28	28	
М-ТОП						
Абсолютная успеваемость			100,0	100,0	100,0	
Средний балл			4,7	4,6	4,4	
Качество знаний			100,0	100,0	100,0	
Всего студентов			4	4	4	
Б-ТОП						
Абсолютная успеваемость					85,3	
Средний балл					4,2	
Качество знаний					73,5	
Всего студентов					40	
М-ТОП						
Абсолютная успеваемость					100,0	
Средний балл					4,4	
Качество знаний					90,0	
Всего студентов					10	

Электронно-библиотечная система ФГБОУ ВПО СГАУ им. Н.И. Вавилова

№	Наименование электронных ресурсов	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова	Собственная	http://library.sgau.ru	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», свидетельство о государственной регистрации базы данных №2011620373 от 18 мая 2011 года; свидетельство о государственной регистрации средства массовой информации №ФС77-45141 от 18 мая 2011 года; лицензия на программное обеспечение №163/1 от 20 октября 2009 года. Период действия – бессрочный.
2	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»	Сторонняя	http://www.iprbookshop.ru	ООО «Ай Пи Ар Букс», договор 568/13 от 30 сентября 2013 года
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Сторонняя	http://www.e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань», договор №64 от 30 сентября 2013 года
4	Антиплагиат. ВУЗ	Сторонняя	http://sgau.antiplagiat.ru/index.aspx	ЗАО «Антиплагиат», договор №20 от 20 февраля 2013 года
5	Единое окно доступа к образовательным ресурсам window.EDU.RU	Свободный доступ	www.edu.ru	—

6	Федеральный центр информационных образовательных ресурсов fcior EDU.RU	Свободный доступ	<i>www.fcior.ru</i>	—
---	---	------------------	---------------------	---

**Повышение квалификации преподавателей кафедры
«Технология мясных и молочных продуктов» за 2009-2013 гг.**

1	Шалапугина Н.В.	ООО «Комбинат детского питания» с 5 сентября по 5 ноября 2011
2	Кучнова О.А.	Программа курсов ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии по программе: «Техника и технология масла, масляных паст из коровьего молока, спредов и топленых смесей». Удостоверение №1421 15 февраля 2012г Институт ДПО кадров АПК Саратовского ГАУ им Н.И. Вавилова по программе: «Разработка и формирование основных образовательных программ высшего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС ВПО» 1-15 октября 2012 удостоверение № 1119
3	Краюшкина И.В.	НОУ «ОНТ центр молочной промышленности» г. Москва с 7-11 ноября 2011 № 4/0865
4	Неповинных Н.В.	ОАО «Саратовский молочный комбинат» с 27 мая 2013 по 27 июля 2013 № 139-Л от 17.05.13
5	Матвиевский В.Я.	Г.Энгельс СГТУ с 6 июня 2011 по 6 июля 2011г
6.	Ситников В.В.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011 Сертификат № 1331 Программа курсов «Обучение по целевой программе подготовки кадров в сфере малого инновационного предпринимательства по курсу: «Организация , экономика и управление малыми инновационными предприятиями» 01.12.2012 по 15.12.2012 Программа курсов ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии по программе «Микробиология молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности» №1230
7	Андреева С.В.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011 Сертификат № 1302 Стажировка на ООО «Регионэкопродукт-Поволжье» с 10 июня 2013 по 10 июля 2013 приказ 143-П от 16.06.2013

8	Левина Т.Ю..	Стажировка на ООО «Регионэкопродукт-Поволжье» с 10 июня 2013 по 10 июля 2013 приказ 143-П от 16.06.2013
9	Курако У.М.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011 Сертификат № 1315 ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ им Н.И. Вавилова» по программе «Разработка учебно-методического обеспечения дисциплин в соответствии с ФГОС ВПО. Методы активного обучения. Дисципнное образование» с 1 июня 2011 по 15 июня 2011 г Институт ДПО кадров АПК Саратовского ГАУ им. Н.И.Вавилова по программе: «Экспертиза основных образовательных программ высшего профессионального образования на их соответствие требованиям ФГОС ВПО» с 7 ноября 2011 по 21 ноября 2011г.
10	Данилова Л.В.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011 Сертификат № 1308 ГОУ ВПО «Санкт-Петербургском государственном университете низкотемпературных и пищевых тезнологий» № 10625 28.05.2010 по 5.06.2010г
11	Гиро Т.М.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011 Сертификат № 1305
12	Деркин А.Н.	ФГУП «Консервный завод ФСИН России с 22 марта по 22 мая 2010 г»
13	Фатьянов Е.В.	Саратовский государственный социально-экономический университет по программе «Организация бизнеса в инновационной сфере» с 28 ноября по 12 декабря 2011г.
14	Прянишников В.В.	Повышение квалификации: «Technologie von Fleisch und Fleischprodukten» с октября по декабрь 2012 г;

**Повышение квалификации преподавателей кафедры
«Технологии продуктов питания» за 2009-2013 гг.**

1.	Банникова А.В.	Current tendencies in quality of food products RMIT University, Melbourne, Australia, июль 2011 г. – ноябрь 2012 г.
2.	Банникова А.В.	Novel formulation strategies in development of functional food products, RMIT University, Melbourne, Australia, июль 2011 г. – ноябрь 2012 г.
3.	Банникова А.В.	Effect of processing parameters on quality characteristics of food products, RMIT University, Melbourne, Australia, апрель 2011- октябрь 2012 г.,
4.	Банникова А.В.	Sensory evaluation of food, RMIT University, Melbourne, Australia, июль-ноябрь 2012
5.	Банникова А.В.	Rheology and food biophysics, RMIT University, Melbourne, Australia июль – ноябрь 2011 г.
6.	Банникова А.В.	Nutrition and nutritional criteria in human diet, RMIT University, Melbourne, Australia, июль 2012 г.
7.	Клюкина О.Н.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011
8.	Клюкина О.Н.	Форум молодых учёных «Научная волна - 2011»
9.	Стрижевская В.Н.	Саратовский государственный социально-экономический университет по программе «Организация бизнеса в инновационной сфере» с 28 ноября по 12 декабря 2011г.
10.	Стрижевская В.Н.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011
11.	Рысмухамбетова Г.Е.	Курсы карвинга от «Академии карвинга»
12.	Носова А.С.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011

13.	Макарова А.Н.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011
14.	Симакова И.В.	Программа курсов «Организация малых инновационных предприятий при бюджетных образовательных учреждениях» 15.12.2011 по 30.12.2011
15.	Симакова И.В.	Саратовский государственный социально-экономический университет по программе «Организация бизнеса в инновационной сфере» с 28 ноября по 12 декабря 2011г.
16.	Симакова И.В.	Tempus iv 517336-tempus-1-2011-pl-tempus –smhes. Программа «Модернизация высшего образования. Болонский и Копенгагенский процессы. Рамки квалификации» в объёме 36 часов в рамках проекта (третья ступень). (Санкт-Петербург, 2013)
17.	Симакова И.В.	Ehrenkarte. Kulmbacher Woche (Германии, 2012)
18.	Симакова И.В.	On behalf of the School of Science and Environmental Health, Dublin Institute of Technology (Ирландия, 2012г.)