

Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО

На заседании Ученого совета
« 28 » марта 2024г.
Протокол № 03



УТВЕРЖДАЮ

ФГБОУ ДПО СПИУПТ
О.И. Пономарева
2024г.
Приказ № _____

ОТЧЕТ

о результатах самообследования

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

Санкт-Петербург
2024г.

Оглавление

1.	Введение.....	3
2.	Общие сведения о ФГБОУ ДПО СПИУПТ.....	4
3.	Система управления Институтом	5
4.	Организация учебного процесса	6
5.	Кадровое обеспечение	19
6.	Качество обучения слушателей	20
7.	Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	20
8.	Внутренняя оценка качества образования.....	21
9.	Материально-техническое оснащение.....	22
10.	Показатели деятельности ФГБОУ ДПО СПИУПТ, подлежащие самообследованию	23
11.	Выводы.....	24

Введение

Самообследование ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» (далее ФГБОУ ДПО СПИУПТ или Институт) проведено в соответствии с пунктом 3 части 2 статьи 29 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 462 «Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 декабря 2013 года № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию», а также соответствии с Положением о самообследовании ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

Цели самообследования:

1. Получение объективной информации о состоянии образовательного процесса по дополнительным профессиональным программам; установление степени соответствия содержания, уровня и качества подготовки слушателей требованиям законодательства в сфере дополнительного профессионального образования, выявление положительных результатов и недостатков в деятельности ФГБОУ ДПО СПИУПТ на основе анализа достигнутых показателей;
2. Обеспечение доступности и открытости информации о деятельности СПИУПТ;
3. Развитие образовательного процесса в Институте;
4. Подготовка отчета о результатах самообследования.

В процессе самообследования проведена оценка образовательной деятельности, системы управления Институтом, содержания и качества подготовки слушателей, организации учебного процесса, кадрового и учебно-методического обеспечения, материально-технической базы, функционирования внутренней системы оценки качества образования, а также анализ показателей деятельности ФГБОУ ДПО СПИУПТ, подлежащей самообследованию.

Самообследование проводилось в период с 04.03.2023 г. по 29.03.2024 г. комиссией, созданной в соответствии с приказом от 29.12.2023 №.

В составе комиссии:

Председатель:

Пономарева О.И. - ректор;

Члены комиссии:

Потехина Т.С. - проректор по УНР;

Ермакова Н.В. - главный бухгалтер;

Подплетенная О.А. - помощник проректора по УНР по развитию образовательных программ;

Бегунов А.А. - заведующий кафедрой систем менеджмента;

Проخورчик И.П. - заведующий кафедрой пищевой биотехнологии;

Черненко О.А. - начальник учебно-методического отдела;

В ходе самообследования были исследованы:

- нормативно-правовая документация,
- учебно-тематические планы и программы,
- учебно-методическое и информационное обеспечение,
- сведения о кадровом и материально-техническом обеспечении образовательного

процесса.

В отчете приведены результаты анализа организационно-правового обеспечения образовательной деятельности, системы управления ФГБОУ ДПО СПИУПТ, организации образовательного процесса, условий реализации дополнительных профессиональных программ.

Отчет о самообследовании рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ДПО СПИУПТ 28.03.2024г., протокол 3.

Результаты самообследования (отчет) размещены на официальном сайте Института в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. Общие сведения о ФГБОУ ДПО СПИУПТ

1. Полное наименование в соответствии с Уставом – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий».

Краткое наименование - ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

1.2 Организационно-правовая форма: государственное бюджетное образовательное учреждение.

1.3 Контактная информация:

Юридический адрес: 191186, Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7. Телефоны: приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45, e-mail: rector@hlebspb.ru, учебный центр: тел.: (812) 312-47-44, (812) 312-38-31, (812) 312-38-57, e-mail: info@hlebspb.ru

Адрес сайта в сети Интернет: [http:// www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

1.4 Учредитель: Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

1.5 Сведения об основных учредительных документах:

-Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» утвержден Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 26 мая 2022 г. № 310 с изменениями:

-Изменение №1, утверждено приказом Минсельхоза России от 18.04.2024 № 406;

-Изменение №2, утверждено приказом Минсельхоза России от 08.08.2023 № 674.

-Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц (ЕРГЮЛ) серия 78 №008357184 от 21.09.2011. ОГРН 1037843020786;

-Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе серия 78 № 008357185 от 01.07.2003. ИНН/КПП 7803025414/784101001;

-Бессрочная лицензия от 11.01.2016г. № 1655 на образовательную деятельность по дополнительным профессиональным программам.

Подвид образования, зафиксированный в приложении к лицензии:

Подвид образования	Номер, дата выдачи лицензии	Срок действия лицензии
Дополнительное профессиональное образование	№ 1655 от 11 января 2016г.	бессрочная

1.6 Историческая справка:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» создано на базе «Ленинградских курсов повышения квалификации руководящих и инженерно-технических работников», организованных в 1966г. по Приказу Министерства пищевой промышленности РСФСР.

Основные этапы развития:

1966-1987 Ленинградские курсы повышения квалификации руководящих и инженерно-технических работников Министерства пищевой промышленности РСФСР:

1987-1992 Ленинградский филиал Института повышения квалификации (ИПК) руководящих работников и специалистов Министерства хлебопродуктов РСФСР;

1992-2003 Государственный Институт повышения квалификации руководящих и

инженерно-технических работников пищевой промышленности РФ - Государственный Центр «Хлеб»;

2003 - по н.в. федеральное государственное бюджетное (с 2011 г.) образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» Министерства сельского хозяйства РФ;

1.7 Миссия ФГБОУ ДПО СПИУПТ: Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий вносит вклад в развитие и процветание российских компаний и предприятий агропромышленного комплекса регионов России и государств Евразийского экономического союза с помощью лучших образовательных технологий и консультационной практики по передаче профессиональных знаний и передового производственного опыта в области мировых стандартов менеджмента, современных технологий, ассортимента, качества и безопасности продукции с целью подготовки высококвалифицированных руководителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей отрасли.

1.8 Основные задачи деятельности:

- удовлетворение потребностей общества и государства в профессиональном росте руководителей и специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности АПК России, стран Евразийского экономического Союза, профильных учреждений и фирм;

-удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном и нравственном развитии посредством получения дополнительного профессионального образования: профессиональной переподготовки, повышения квалификации и стажировки по направлениям деятельности предприятий АПК, пищевой и перерабатывающей промышленности;

-постоянное совершенствование обучающих программ, активное использование инновационных образовательных технологий для содействия эффективному внедрению в практику предприятий современных достижений мировой и отечественной науки, новаторских производственных решений, информационных технологий;

-формирование у слушателей гражданской позиции, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности.

2. Система управления Институтом

2.1 Управление ФГБОУ ДПО СПИУПТ осуществляется на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Типовым положением об образовательном Учреждении дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов и Уставом Института.

2.2 Высшим органом управления Институтом является Учредитель - Министерство сельского хозяйства России. Коллегиальным органом управления является общее собрание коллектива.

2.3 Общее руководство осуществляет выборный представительный орган - Ученый совет Института. Деятельность ФГБОУ ДПО СПИУПТ регламентирована Уставом.

2.4 В состав Ученого совета входят ректор Института, который является его председателем, проректоры и руководители основных структурных подразделений. Состав Ученого совета СПИУПТ утверждается приказом ректора.

2.5 Решения по вопросам компетенции Ученого совета Института принимаются простым большинством голосов от общего числа голосов членов Ученого совета, участвующих в заседании, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

2.6 Решения Ученого совета оформляются протоколами, вступают в силу с даты их подписания председателем Ученого совета и являются обязательными для выполнения всеми сотрудниками Института и слушателями.

2.7 Ученый совет собирается по мере необходимости, но не реже одного раза в два месяца.

2.8 Непосредственное руководство деятельностью Института осуществляет ректор Пономарева Ольга Ивановна, кандидат технических наук, доцент, академик Международной Академии Холода, член-корреспондент Российской Академии Естественных Наук, член Научно-технического совета Министерства сельского хозяйства РФ, вице-президент Российского Союза Пекарей.

Ректор Института назначается Учредителем и осуществляет управление Институтом на принципах единоначалия. Должностные обязанности ректора не могут исполняться им по совместительству.

2.9 Для решения важнейших вопросов деятельности Института Ученым советом СПИУПТ созывается общее собрание коллектива (конференция). Порядок проведения общего собрания (конференции) предусматривает участие всех категорий работников, дата проведения и повестка дня определяется Ученым советом. Общее собрание (конференция) считается правомочным, если в ее работе приняли участие не менее двух третей списочного состава сотрудников. Решение считается принятым, если за него проголосовали более 50 процентов сотрудников, присутствующих на конференции. При отсутствии кворума общее собрание коллектива (конференция) созывается повторно.

Решения принимаются открытым голосованием, если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации и Уставом Института.

К компетенции общего собрания (конференции) относится:

- избрание Ученого совета;
- обсуждение проекта и принятие решения о заключении коллективного договора;
- иные вопросы, отнесенные законодательством Российской Федерации и Уставом к его компетенции.

2.10 Кафедру в СПИУПТ возглавляет заведующий, избираемый Ученым советом Института, путем тайного голосования сроком на пять лет из числа наиболее квалифицированных и авторитетных специалистов соответствующего профиля, имеющих ученую степень и ученое звание или ученую степень и утверждаемый в должности приказом ректора. Процедура избрания заведующего кафедрой определяется Положением о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава и выборов заведующих кафедрами, принятым Ученым советом СПИУПТ. Заведующий кафедрой несет персональную ответственность за уровень и результаты учебной, учебно-методической и научной работы кафедры.

2.11 ФГБОУ ДПО СПИУПТ самостоятельно осуществляет подбор и расстановку кадров, осуществляет учебную, научную, финансово-хозяйственную и иную деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом Института.

В целом организационно-правовое обеспечение и организация управления образовательным процессом соответствуют требованиям Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (утв. приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 №499), др. нормативных документов и Устава Института и обеспечивает его динамичное развитие и решение поставленных задач.

3. Организация учебного процесса

3.1 Организация обучения слушателей в СПИУПТ осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлениями Правительства РФ, приказами Минобрнауки РФ, приказами и распоряжениями Минсельхоза РФ, нормативными актами других министерств и ведомств РФ, регламентирующих вопросы профессиональной подготовки специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

3.2 Во исполнение законодательных требований, правовых актов и нормативных документов в Институте созданы локальные документы, регламентирующие организацию

учебного процесса и обеспечение деятельности СПИУПТ, в т.ч.:

- правила приема на обучение и отчисления слушателей;
- типовой договор на обучение по дополнительным профессиональным программам;
- положение о порядке зачисления, отчисления и контроля посещаемости слушателей;
- положение о повышении квалификации слушателей;
- положение о профессиональной переподготовке слушателей;
- положение об аттестации слушателей;
- порядок оказания платных образовательных услуг;
- другие организационно-правовые документы Института.

3.3 Преподавание по всем образовательным программам ведется на русском языке. Форма обучения - очная с отрывом от производства с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий с частичным отрывом от производства.

3.4 Формирование учебных групп по программам обучения производится на основании заявки юридических или физических лиц, направленных в Институт по электронной почте или лично, а также на основании корпоративных заявок предприятий-потребителей образовательных услуг СПИУПТ. Средняя численность слушателей в группах от 3-5 до 25 человек.

3.5 В СПИУПТ проводятся следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, разбор ситуационных задач, деловые игры, мастер-классы, круглые столы, в т.ч. по обмену опытом, выездные занятия, стажировка, консультации, конференции, и другие виды учебной работы.

3.6 Занятия начинаются в сроки, указанные в ежегодном плане-графике СПИУПТ, утвержденном ректором Института. Продолжительность учебных занятий определяется расписанием, исходя из программы обучения, учебных, учебно-тематических планов и не превышает 8 академических часов в день.

3.7 К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются:

- лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование;
- лица, получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование.

3.8 Прием слушателей на обучение в СПИУПТ осуществляется на основании приказа ректора. С участниками обучения заключается договор на оказание образовательных услуг, в котором предусматриваются права и обязанности участников образовательного процесса, формы и сроки обучения, оплаты и прочие условия.

3.8 Права и обязанности слушателей определяются законодательством Российской Федерации, Уставом ФГБОУ ДПО СПИУПТ и Правилами внутреннего трудового распорядка Института.

3.9 В ходе обучения по соответствующей программе каждый слушатель получает учебно-методический материал на бумажном и/или электронном носителе, который содержит необходимую информацию, в т.ч. отдельные положения законов Российской Федерации, Технических регламентов Евразийского экономического союза, ГОСТов, СанПиНов и других видов нормативных документов, а также презентации преподавателей по программе обучения.

3.10 Итоговая аттестация слушателей в СПИУПТ проводится по окончании обучения в виде итогового междисциплинарного экзамена (по программам профессиональной переподготовки), зачета, тестирования, опроса, собеседования, круглого стола (по программам повышения квалификации). Для проведения итоговой аттестации создается соответствующая аттестационная комиссия, состав которой утверждается ректором Института. Система оценок, применяемая в образовательном процессе: количественная - балльная и качественная - зачет/незачет.

3.11 Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации и/или диплом о профессиональной переподготовке, установленного образца.

3.12 За выдачу документов о повышении квалификации или профессиональной переподготовке и дубликатов указанных документов плата не взимается.

3.13 В соответствии с лицензией на ведение образовательной деятельности в 2023г. осуществлялась подготовка руководителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности РФ по 3 программам профессиональной переподготовки и по 15 основным направлениям повышения квалификации.

Перечень дополнительных профессиональных программ, реализованных в 2023г.

№ п/п	Наименование дополнительной профессиональной программы	Нормативный срок обучения (кол-во часов)
Программы профессиональной переподготовки		
1	Микробиология пищевых производств	365
2	Оценка соответствия пищевой продукции	365
3	Внутренний аудитор систем менеджмента качества на	254
Направления программ повышения квалификации		
1	Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК	16, 24, 32, 40
2	Менеджмент на предприятиях АПК	16, 24, 40
3	Качество и безопасность пищевых продуктов	16, 24, 32, 40, 72, 80
4	Современная технология пищевых производств и контроль качества на пищевых предприятиях	24, 16, 80
5	Современная техника и технология пищевых производств	16, 24, 80
6	Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности	16, 32, 40
7	Современный бизнес и повышение эффективности продаж	16
8	Управление продажами продовольственных товаров на основе маркетинга	24
9	Ветеринария	32, 40, 72
10	Микробиология пищевых производств	16, 24, 72, 88
11	Пищевая биотехнология	24, 32
12	Экологические продукты в современном питании человека	16
13	Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции	16, 24
14	Бухгалтерский учет: новации и проблемы учетного года	40
14.1	Новые федеральные стандарты бухгалтерского учета	40
14.2	Налоги и налоговый учет	40
14.3	Налоговые расчеты	40
14.4	Заработная плата и другие выплаты работникам	40
14.5	Новое в нормативном регулировании и актуальные проблемы практики налогообложения	40
15	Проведение финансового анализа, бюджетирование и управление денежными потоками	40

3.14 В 2023г. в рамках программ (направлений), указанных в п.3.13, проведено

обучение по конкретным темам с детализацией отдельных вопросов программы в соответствии с потребностями пищевых и перерабатывающих предприятий АПК РФ. Общее количество проведенных групп по программам повышения квалификации - 142, в т.ч. по 96 новым темам. Содержание дополнительных профессиональных программ определяется Институтом самостоятельно с учетом экономической ситуации, требований профессиональных стандартов и ЕТКС, пожеланий работодателей и слушателей.

№ п/п	Наименование основных программ (направлений) повышения квалификации	Конкретные темы, по которым проведено обучение в 2023г. в соответствии с потребностями пищевых и перерабатывающих предприятий АПК	Новые темы, разработанные в 2023г.
1.	Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК		1. Внутренний аудит СМК: повышение результативности процесса и оптимизация затрат
		1. Методы анализа и управления рисками в организации с учетом требований стандарта ISO31000	2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с современными требованиями нормативных документов. Практические аспекты валидации и верификации процессов
			3. Практика внедрения СМБПП на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ
			4. Современные методы организации эффективной системы контроля вредителей. Внутренний аудит системы пест-контроля
			5. Предотвращение фальсификации пищевых продуктов. Эффективные методы защиты продукции
			6. Аудитор системы пищевой безопасности. Аудит второй стороны на пищевом предприятии. Аудит поставщика сырья и упаковочных материалов.
2.	Менеджмент на предприятиях АПК		7. Менеджмент безопасности производства пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП.
3.	Финансы и кредит на предприятиях АПК	2. Проведение финансового анализа, бюджетирование и управление денежными потоками	
		3. Заработная плата и	

		другие выплаты работникам	
		4. Финансовый менеджмент	
		5. Бухгалтерский учет: новации и проблемы отчетного года на предприятиях АПК	
4.	Бухгалтерский учет на предприятиях АПК	6. Новое в нормативном регулировании и актуальные проблемы практики налогообложения	8. Новые федеральные стандарты бухгалтерского учета 9. Дивиденды: новации законодательства, сложные вопросы налогообложения и отражения в отчетности
		7. Налоговые расчеты	
		9. Налоги и налоговый учет	
5.	Качество и безопасность пищевых продуктов	5. Техника лабораторных работ	10. Органы инспекции всех типов. Актуальные проблем и тенденции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020
		6. Методы испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Интерпретация результатов испытаний	11. Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции
		7. Проведение испытаний хлебопекарной продукции. Подтверждение компетенций	12. Органолептические методы анализа продукции общественного питания
		8. Эксперты по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации	

	<p>9. Органолептическая оценка качества пива, пивных и безалкогольных напитков. Подтверждение компетенций для проведения органолептических испытаний и участия в дегустационных комиссиях</p>	<p>13. Органолептическая оценка пива, пивных и безалкогольных напитков, в т.ч. тонизирующих. Подтверждение компетенций испытателей</p> <p>14. Теоретические основы органолептической оценки качества пива</p>
	<p>10. Морсы и напитки брожения для здорового питания. Органолептический анализ и практика дегустаций</p>	<p>15. Органолептические методы испытаний качества воды. Объекты испытаний: вода питьевая, природная и дистиллированная</p>
	<p>11. Органолептические испытания зерна, продукции мукомольно-крупяной и комбикормовой промышленности. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа</p>	<p>16. Методы испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Интерпретация результатов испытаний</p>
		<p>17. Органолептические методы испытаний косметической продукции</p>
	<p>12. Использование контрольных карт Шухарта в системе контроля и обеспечения качества испытаний</p> <p>13. Внутрिलाбораторный контроль и обеспечение качества лабораторных исследований с учетом современных требований Росаккредитации и ИАС</p> <p>14. Риск-ориентированный подход к организации деятельности испытательной лаборатории: повышение эффективности работы, расширение возможностей,</p>	

		практическое применение	
		15.Правила работы в Федеральной государственной информационной системе прослеживаемости зерна и продуктов переработки зерна (ФГИС «Зерно»)	18.Обеспечение качества испытаний. Правила обращения, учета, контроля и хранения прекурсоров, наркотических средств и психотропных веществ, реактивов, расходных материалов для проведения испытаний и калибровки. 19.Актуализация деятельности лаборатории в свете ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Подтверждение компетентности и оценка соответствия Критериям аккредитации.
		16.Отбор образцов (проб) зерна, продуктов его переработки и масложировой продукции: порядок, процедуры, требования Постановления Правительства РФ от 30.06.2022 № 1079. Пробоподготовка	
		16.Внутренний аудит в испытательных лабораториях. Требования ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2019 и Критериев аккредитации	20.Оценка неопределенности измерений: методы, теория и практика
		17.Хлеб и булочные изделия. Основное сырье для хлебобулочных изделий	21.Контроль качества хлебопекарной продукции. Новые нормативные документы с 01.07.2023г.
б.	Современная техника и технология пищевых производств	18.Современные тренды производства традиционной, праздничной и сувенирной продукции: сдобные изделия, караваи и пироги	

7.	Современная технология и контроль качества на пищевых предприятиях	19. Установление и увеличение сроков годности пищевой продукции. Роль пищевых добавок	22. Обеспечение и контроль качества и безопасности пищевой продукции
		20. Современные методы и средства санитарной обработки производственной среды пищевых предприятий: достижение эффективности, контроль безопасности, верификация процессов	
		21. Новое в национальной системе стандартизации в пищевой промышленности в 2022 г.	23. Аллергены в пищевой продукции. Идентификация и количественное определение
8.	Стандартизация, сертификация и управление качеством пищевой продукции	22. Актуальные требования технического регулирования в птицеводческой индустрии. ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	24. Стандарты организации. Требования к разработке и оформлению
		23. Нормативные документы на новые виды пищевой продукции: порядок разработки, оформления, утверждения и согласования 24. Подтверждение соответствия пищевой продукции и продовольственного сырья требованиям технических регламентов ЕАЭС. Самостоятельная регистрация деклараций в электронной форме 25. Новое в оценке соответствия пищевой продукции и национальной системе стандартизации в	25. Обеспечение требований нормативных документов на продовольственное сырье и пищевую продукцию. Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях

		пищевой продукции 26.Идентификация, маркирование и сопроводительная документация на пищевую продукцию. Правила маркировки на территории ЕАЭС	
9.	Современный бизнес и повышение эффективности продаж	27.Новая потребительская реальность. Трансформация рынка в условиях кризиса. Возможности для бизнеса	26.Эффективные комбинации методов и инструментов маркетинга для продвижения продуктов питания в 2023г.
		28.Управление ассортиментом. Оптимизация в период перемен	
		29.Управление ассортиментом в 2022 году. Категорийный менеджмент на службе производителя	
		30.Ключевые драйверы роста продаж. Развитие продаж в условиях жесткой конкуренции	
			27.Эффективные методы и инструменты маркетинга на потребительском рынке. Потенциал предприятий
			28.Борьба за лояльность потребителя на рынке продуктов питания. Бренддинг как конкурентное преимущество. Стратегия успеха
10.	Микробиология пищевых производств	31.Основные требования СанПиН 3.36.86-21 при работе с микроорганизмами 3-3 групп патогенности	29.Современная микробиология пищевых производств. Требования по работе с ПБА 3-4 групп патогенности
		32.Микробиология. Правила работы с ПБА 3-4 групп патогенности. Теория и практика	
		33.Биологическая	
			30.Микробная контаминация и современные методы микробиологического контроля пищевых производств
			31.Микробиология и

		<p>безопасность при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности. Микробиологический контроль пищевых продуктов и кормов для животных</p> <p>34.Микроорганизмы порчи: дрожжевые и плесневые грибы, молочнокислые бактерии, свойства и методы контроля</p> <p>35.Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в развитии пищевых отравлений и кишечных инфекций: свойства и методы контроля</p> <p>36.Микробные биопленки в пищевом производстве. Способы разрушения биопленок и профилактика их образования. Оценка микробиологической чистоты поверхностей методом смывов</p> <p>37.Питательные среды в микробиологии пищевых производств. Приготовление, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред. Методы биологического контроля питательных сред. Валидация и верификация</p>	<p>микробиологические испытания мяса и мясных продуктов. Качество, безопасность, сроки годности</p> <p>32.Микробиологические исследования продуктов убоя птицы и продуктов из мяса птицы. Обеспечение требований ТР ЕАЭС 051/2021</p> <p>33.Овощи и зеленные культуры. Методы контроля качества и безопасности. Микробиота продукции: риски и способы их предотвращения.</p> <p>34.Бактериальные закваски для выработки молочной продукции. Особенности маркировки продукции.</p> <p>35.Выполнение микробиологических работ. Техническое обеспечение и организация внутреннего контроля качества исследований в микробиологической лаборатории</p> <p>36.Дезинфекция в микробиологической лаборатории: требования и правила организации работ, методы и средства, материалы и оборудование.</p> <p>37.Обеспечение безопасной работы с ПБА 3-4 групп патогенности. Современные требования и правила.</p>
11.	Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции	38.Метрологическое обеспечение производства продукции. Нормативные требования	38.Метрологическое обеспечение деятельности лаборатории. Реализация метрологической прослеживаемости в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019»

12.	Ветеринария	39.Диагностика особо опасных болезней животных. Лабораторные исследования вирусных болезней	39.Особо опасные болезни животных: диагностика, мониторинг, профилактика. Организация ветеринарного дела в современных условиях.
		40.Токсикологические и гистологические исследования в ветеринарных лабораториях. Правила и порядок отбора проб 40.Серологическая диагностика болезней, общих для нескольких видов животных (бруцеллез, лептоспироз, хламидиоз). Методы: РА, РСК, РДСК, РИД, РБП, РМА, РП	
		41.Безопасность работы с возбудителями 2-4 групп патогенности. Диагностика болезней животных методом полимеразной цепной реакции	40.Безопасность работы с возбудителями 2-4 групп патогенности. Правила отбора и транспортировки проб.
		42.Актуальные аспекты определения чувствительности к антимикробным препаратам возбудителей инфекционных заболеваний животных и патогенов, выделенных из пищевой продукции животного происхождения	
			41.Актуальные вопросы ветеринарной безопасности и профилактики болезней птиц в птицеводстве 42.Актуальные вопросы ветеринарной безопасности и профилактики болезней птиц в промышленных условиях. Практическое применение требований Приказа

			Минсельхоза России от 28.04.2022 №269.
13.		30.Болезни рыб: бактериальные, вирусные и паразитарные. Отбор проб и лабораторная диагностика	
		31. Новые правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции. Правила отбора проб и проведение исследований	43.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю. Правила отбора проб.
		44.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Правила отбора проб молока и молочных продуктов и проведение исследований	44.Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Правила отбора проб и проведение исследований
		45.Менеджмент качества органа инспекции. Современные требования к органам инспекции в соответствии с требованиями ИСО/МЭК 17020	
14.	Эффективное управление персоналом на предприятиях пищевой промышленности		45. Нововведения и повышение эффективности в кадровой работе предприятия.
15.	Управление государственными и муниципальными заказами		46.Эффективный поставщик. Коммерческие и регулируемые закупки для поставщиков по 44-ФЗ и 223-ФЗ

3.15 Структура дополнительных профессиональных программ соответствует основным положениям документа: «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», утвержденного Минобрнауки России 01.07.2013 № 499, и включает в себя: цели и задачи программы, описание совершенствуемой или приобретаемой компетенции, учебно-тематический план, содержание программы, список используемой литературы, вопросы к

зачету, экзаменационные билеты и контрольно-тестовые задания.

3.16 В 2023г. в СПИУПТ прошли обучение 2149 человек. Контингент слушателей - руководители и специалисты пищевых и перерабатывающих предприятий регионов РФ и государств Евразийского экономического союза, имеющие или получающие среднее профессиональное или высшее образование.

3.17 Основные изменения в организации учебного процесса связаны с внедрением IT- технологий с правом доступа к информационным ресурсам через сеть «Интернет».

4.Кадровое обеспечение.

4.1 Кадровая политика СПИУПТ направлена на обеспечение образовательного процесса штатными или приглашенными компетентными преподавателями и специалистами, а также сотрудниками структурных подразделений Института, осуществляющими работу со слушателями на основе соответствующего образования, подготовки, мастерства и практического опыта работы на предприятиях отрасли.

4.2 Учебный процесс по реализуемым дополнительным профессиональным программам осуществляли 4 штатных преподавателей СПИУПТ. Весь штатный преподавательский состав имеет ученые степени и ученые звания, опыт педагогической и практической деятельности более 5 лет.

4.3 К проведению учебных занятий в 2023г. в качестве приглашенных преподавателей на условиях почасовой оплаты привлекались:

- преподаватели государственных образовательных учреждений высшего образования;

- руководители и специалисты контролирующих органов Роспотребнадзора. Росстандарта и Россельхознадзора;

- специалисты профильных отраслевых НИИ;

- аудиторы СМК;

- ведущие специалисты пищевых предприятий-лидеров АПК с опытом успешной практической работы;

- руководители и специалисты структурных подразделений СПИУПТ с опытом работы и др.

Общее количество приглашенных преподавателей – 72 чел., из них имеют ученые степени и звания 26 чел, что составляет 36% от общего числа приглашенных преподавателей.

4.4 Кадровая политика СПИУПТ направлена на обеспечение образовательного процесса штатными или приглашенными компетентными преподавателями и специалистами, а также сотрудниками структурных подразделений Института, осуществляющими работу со слушателями на основе соответствующего образования, подготовки, мастерства и практического опыта работы на предприятиях отрасли.

4.5 Номенклатура должностей профессорско-преподавательского состава (ППС) и педагогических работников в Институте соответствует номенклатуре, утвержденной Постановлением Правительства РФ от 8 августа 2013 г. № 678 «Об утверждении номенклатуры должностей педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, должностей руководителей образовательных организаций».

4.6 Деятельность по управлению кадровым составом, влияющим на качество обучения слушателей, включает в себя процесс управления ППС и процесс повышения квалификации штатных преподавателей и сотрудников Института, привлекаемых к проведению занятий на условиях почасовой оплаты.

Штатные преподаватели СПИУПТ систематически повышают свою квалификацию, участвуют в семинарах, вебинарах, научно-практических конференциях и выставках, овладевают современными методами организации учебного процесса и

профессионального обучения, используют их на практике. В 2023г. повысили квалификацию 100% штатного состава преподавателей.

5. Качество обучения слушателей.

5. 1 Основным параметром, характеризующим учебный процесс, является качество обучения, которое определяется сочетанием следующих основных показателей:

5.1.1 Планирование и организация учебного процесса:

- стратегия развития;
- анализ и определение потребности заказчиков образовательных услуг;
- разработка программ обучения с учетом актуальных изменений в экономике и промышленности;
- реализация разработанных программ;
- контроль и оценка обучения;

5.1.2 Развитие компетентности преподавателей:

- базовая педагогическая и профессиональная подготовка, организация методической работы и повышение квалификации;
- открытые занятия и обмен опытом;

5.1.3 Совершенствование учебно-материальной базы;

- использование передовых достижений в области информационных и коммуникационных технологий;
- создание системы электронной поддержки образовательного процесса;

5.2 На качество и эффективность учебного процесса непосредственное влияние оказывают:

- уровень квалификации педагогических работников;
- соответствие учебной базы Института современным требованиям организации обучения взрослых, использование передовых форм и методов обучения;
- качество учебно-методического обеспечения образовательного процесса;
- исходный уровень знаний слушателей;
- продолжительность обучения.

В Институте действует и постоянно совершенствуется система контроля качества подготовки слушателей, основанная на анализе результатов итоговой аттестации, а также отзывов слушателей. Применяемая система оценки знаний слушателей позволяет обеспечить эффективный контроль освоения программного материала.

5.3 Анализ итоговой аттестации показал, что форма аттестации позволяет определить уровень полученных слушателями новых профессиональных знаний.

Итоговая аттестация отражает содержание дополнительных профессиональных программ и подтверждает уровень компетенций специалистов пищевых и перерабатывающих предприятий, необходимых для продуктивной профессиональной деятельности по:

- обеспечению требований нормативно-правовых документов и системы менеджмента пищевой безопасности в условиях промышленного производства продуктов питания;
- контролю нормируемых показателей качества и безопасности пищевого сырья и выпускаемой продукции, в т.ч. физико-химических, микробиологических, органолептических показателей;
- расширению ассортимента выпускаемой продукции;
- организации эффективной реализации и увеличению уровня продаж готовой продукции и др.

6. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

6.1 Методическая работа в СПИУПТ является составной частью учебного процесса и одним из основных видов деятельности штатных преподавателей и сотрудников, привлекаемых к проведению аудиторной работы. Главными задачами методической работы являются:

- повышение эффективности и качества проведения всех видов учебных занятий;
- повышение педагогического мастерства профессорско-преподавательского состава;
- совершенствование организации и обеспечения учебного процесса.

6.2 По каждой из реализуемых программ разработаны учебно-методические материалы, сопровождающие процесс обучения, которые включают актуальные нормативные документы по основным вопросам программы, презентации лекций преподавателей, расписание проведения занятий. Материалы доступны слушателям в виде печатных изданий или на электронных носителях, которые используются как в процессе обучения, так и в дальнейшей работе. Учебно-методические материалы постоянно актуализируются и совершенствуются.

6.3 Результатами научно-методической работы являются:

- публикация методических пособий и методических рекомендаций - 2 единицы за отчетный период;
- публикации статей в научных и научно-практических отраслевых периодических журналах - 9 статьи за отчетный период;
- научно-практические конференции – проведено 3 отраслевых мероприятия.

7. Внутренняя оценка качества образования

7.1 В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным образовательным программам, утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 01.07.2013г. № 499, Уставом Института в ФГБОУ ДПО СПИУПТ разработано «Положение о внутренней системе оценки качества образования». Положение устанавливает общие требования к целям, задачам и единым принципам системы оценки качества образования в ФГБОУ ДПО СПИУПТ, регламентирует порядок проведения мониторинга.

7.2 Требования настоящего Положения распространяются на деятельность штатных преподавателей и сотрудников, привлекаемых к проведению учебного процесса, а также на преподавателей, работающих по совместительству и гражданско-правовым договорам.

Под внутренней системой оценки качества образования понимается деятельность по информационному обеспечению управления Институтом, основанная на систематическом анализе качества реализации образовательного процесса, его ресурсного обеспечения и результатов. Мероприятия по реализации целей и задач внутренней системы оценки качества образования планируются и осуществляются на основе проблемного анализа образовательного процесса СПИУПТ.

7.3 Оценка качества образования осуществляется посредством существующих процедур контроля и оценки качества образования:

- мониторингом образовательных достижений слушателей;
- анализом результатов опросов/анкетирования слушателей.

7.4 Объектами оценки качества образования являются:

- учебные достижения участников обучающих программ;
- профессионализм и квалификация преподавателей;
- содержание обучающих программ дополнительного профессионального образования и условия их реализации;
- условия проведения (комфортности) образовательного процесса.

7.5 В качестве источников данных для оценки качества образования используются:

- мониторинговые исследования;
- опросы;
- отчеты кураторов групп слушателей.

7.6 Основные функции внутренней системы оценки качества образования:

- удовлетворение потребности в получении качественного образования со стороны всех участников образовательных отношений;
- аналитическое и информационное сопровождение процесса обучения;

- экспертиза, диагностика, оценка и прогноз основных тенденций развития Института.

7.7 Задачей внутренней системы оценки качества образования является получение объективной информации о состоянии качества образования, тенденциях его изменения и причинах, влияющих на его уровень.

7.8 Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- формирование механизма единой системы сбора, обработки и хранения информации о состоянии качества образования в Институте;
- аналитическое и экспертное обеспечение мониторинга системы образования;
- оперативное выявление соответствия качества образования в рамках реализуемых образовательных программ по результатам мониторинга;
- выявление факторов, влияющих на качество образования, принятие мер по устранению отрицательных последствий;
- формулирование основных стратегических направлений развития образовательного процесса на основе анализа полученных данных.

7.9 В основу внутренней системы оценки качества образования положены следующие принципы:

- реалистичности требований, норм и показателей качества образования, их профессиональной и личностной значимости;
- открытости, прозрачности процедур оценки качества образования;
- учета индивидуальных особенностей развития отдельных обучающихся при оценке результатов их обучения;
- доступности информации о состоянии и качестве образования для потребителей;
- повышение потенциала внутренней оценки, самооценки, самоанализа каждого преподавателя.

7.10 Результаты внутренней оценки качества образования в СПИУПТ обсуждаются на заседаниях Ученого совета.

По результатам мониторинговых исследований разрабатываются реально выполнимые рекомендации, принимаются управленческие решения, при необходимости издается приказ, осуществляется планирование и прогнозирование развития ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

8. Материально-техническое оснащение

8.1 Теоретическое обучение и практические занятия слушателей проводятся в учебном корпусе по адресу: 191186 г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7. Помещения отвечают установленным санитарным требованиям и требованиям пожарной безопасности. Учебный корпус общей площадью 1675,48 кв. м. имеет 7 учебных аудиторий (524,33 кв. м) с общим числом учебных мест - 170, в т.ч. 1 аудитория на 50 посадочных мест, 2 аудитории на 30-40 мест, остальные 4 аудитории - на 20-30 посадочных мест.

8.2 Учебные аудитории оборудованы современными средствами визуализации: стационарными мультимедийными проекторами, сетевым подключением локальной компьютерной сети с широкополосным выходом в Internet для проведения занятий в формате лекций и семинаров. Выход в сеть Internet реализован со скоростью 30 Мб/с.

8.3 Лаборатория для проведения практических занятий по методам физико-химического и органолептического контроля укомплектована специальным измерительным оборудованием.

8.4 Здание общежития общей площадью 2591,3 кв. м рассчитано на размещение 134 слушателей.

9. Показатели деятельности ФГБОУ ДПО СПИУПТ, подлежащие самообследованию

N п/п	Показатели	Единица чел./%
1.	Образовательная деятельность	
1.1	Численность/удельный вес численности слушателей, обучившихся по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации, в общей численности слушателей, прошедших обучение в образовательной организации	2149/96,7
1.2	Численность/удельный вес численности слушателей, обучившихся по дополнительным профессиональным программам профессиональной переподготовки, в общей численности слушателей, прошедших обучение в образовательной организации	71/3,3
1.3	Численность/удельный вес численности слушателей, направленных на обучение службами занятости, в общей численности слушателей, прошедших обучение в образовательной организации за отчетный период	0/0%
1.4	Количество реализуемых дополнительных профессиональных программ, в том числе:	99/100
1.4.1	Программ повышения квалификации	96/97
1.4.2	Программ профессиональной переподготовки	3/3,0
1.5	Количество разработанных дополнительных профессиональных программ за отчетный период	47/47,4
1.5.1	Программ повышения квалификации	46/46,5
1.5.2	Программ профессиональной переподготовки	1/1,0
1.6	Удельный вес дополнительных профессиональных программ по приоритетным направлениям развития техники и технологий в общем количестве реализуемых дополнительных профессиональных программ	30/30,3
1.7	Удельный вес дополнительных профессиональных программ, прошедших профессионально-общественную аккредитацию, в общем количестве реализуемых дополнительных профессиональных программ	0/0
1.8	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих ученые степени и (или) ученые звания, в общей численности профессорско-преподавательского состава образовательной организации	3чел./60
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших за отчетный период повышение квалификации или профессиональную переподготовку, в общей численности педагогических работников	4 чел./100
1.10	Средний возраст штатных педагогических работников организации дополнительного профессионального образования	60,8 года
1.11	Результативность выполнения образовательной организацией государственного задания в части реализации дополнительных профессиональных программ	100
2.	Научно-исследовательская деятельность	
2.1	Количество цитирований в индексируемой системе цитирования WebofScience в расчете на 100 научно-педагогических работников	0 единиц
2.2	Количество цитирований в индексируемой системе цитирования Scopus в расчете на 100 научно-педагогических работников	0 единиц
2.3	Количество цитирований в РИНЦ в расчете на 100 педагогических работников	19 100 единиц
2.4	Количество статей в научной периодике, индексируемой в системе цитирования Web of Science в расчете на 100 научно-педагогических работников	0 единиц
2.5	Количество статей в научной периодике, индексируемой в системе	0 единиц

	цитирования Scopus в расчете на 100 научно-педагогических работников	
2.6	Количество публикаций в РИНЦ в расчете на 100 научно-педагогических работников	13 900 единиц
2.7	Общий объем НИР	0
2.8	Объем НИР в расчете на одного научно-педагогического работника	0
2.9	Удельный вес доходов от НИР в общих доходах образовательной организации	0
2.10	Удельный вес НИР, выполненных собственными силами (без привлечения соисполнителей), в общих доходах образовательной организации от НИР	0
2.11	Количество подготовленных печатных учебных изданий (включая учебники и учебные пособия), методических и периодических изданий, количество изданных за отчетный	2
2.12	Количество проведенных международных и всероссийских (межрегиональных) научных семинаров и конференций	2
2.13	Количество подготовленных научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации за отчетный период	-
2.14	Численность/удельный вес численности научно-педагогических работников без ученой степени - до 30 лет, кандидатов наук - до 35 лет, докторов наук - до 40 лет, в общей численности научно-педагогических работников	-
2.15	Число научных журналов, издаваемых организацией, в т.ч. в электронном виде	-
3.	Финансово-экономическая деятельность	
3.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	52 185,1 тыс. руб.
3.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного штатного преподавателя и сотрудника, привлекаемого к проведению учебного процесса	3 261,6 тыс. руб.
3.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного штатного преподавателя и сотрудника, привлекаемого к проведению учебного процесса	2 325,5 тыс. руб.
4.	Инфраструктура	
4.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного слушателя, в том числе:	881,8/5,2 кв. м
4.1.1	Имеющихся у образовательной организации на праве собственности	-
4.1.2	Закрепленных за образовательной организацией на праве оперативного управления	1675,48 кв. м
4.1.3	Предоставленных образовательной организации в аренду, безвозмездное пользование	-
4.2	Количество экземпляров печатных учебных изданий (включая учебники и учебные пособия) из общего количества единиц хранения библиотечного фонда, состоящих на учете, в расчете на одного слушателя	15,9
4.3	Количество электронных учебных изданий (включая учебники и учебные пособия)	116
4.4	Численность/удельный вес численности слушателей, проживающих в общежитиях, в общей численности слушателей, нуждающихся в общежитии	100%

10. Выводы

10.1 Результаты самообследования показывают, что организационно-правовое обеспечение деятельности ФГБОУ ДПО СПИУПТ полностью соответствует законодательству Российской Федерации, образовательная деятельность осуществляется

на основании бессрочной лицензии, структура и организация управления обеспечивают решение задач качественного дополнительного профессионального образования.

10.2 Программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки СПИУПТ актуальны и востребованы на рынке образовательных услуг. Высокую эффективность занятий и их соответствие актуальным проблемам развития пищевой и перерабатывающей отрасли АПК РФ подтверждают результаты итоговых аттестаций, наличие заявок на обучение в 2022г. и в группах, запланированных на первое полугодие 2023г.

10.3 Кадровый состав штатных и приглашенных преподавателей, а также сотрудников, привлекаемых к аудиторной работе, обеспечивает качественное проведение учебных занятий по реализуемым дополнительным профессиональным программам.

10.4 Материально-техническая база, включая аудиторный фонд, средства и формы технической и информационной поддержки учебного процесса, достаточна для обеспечения реализуемых дополнительных профессиональных программ.

10.5 По результатам самообследования выработаны следующие рекомендации:

10.5.1 Проводить анализ востребованности обучающих программ СПИУПТ для прогнозирования потребностей работодателей в тематике программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки персонала пищевых предприятий.

10.5.2 Разрабатывать новые актуальные дополнительные профессиональные программы с учетом требований новых профессиональных стандартов (по мере принятия ПС).

10.5.3 Развивать форматы электронного обучения слушателей с целью повышения доступности образовательных услуг СПИУПТ пищевым предприятиям регионов РФ.

10.5.4 Продолжить работу по совершенствованию материально-технической базы для развития электронной образовательной среды, в т.ч. гибридных форм обучения.

10.5.5 Совершенствовать используемые образовательные программы с учетом современных требований к руководителям и специалистам отраслевых предприятий и разрабатывать новые образовательные программы, учитывая потребности работодателей.