

Санкт-Петербург
2025г.

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» с изменениями и дополнениями, 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 Институте, 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 03.03.2025 г. по 20.03.2025 г. комиссией, созданной в соответствии с приказом от 27.12.2024 №

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;

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 20.03.2025 г., 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 18.04.2023 № 406;

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

-Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ) серия 78 №008357184 от 21.09.2011г. 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 повышение конкурентоспособности российских 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 современных технологий, ассортимента, качества и безопасности пищевой продукции, мировых стандартов менеджмента с целью подготовки высококвалифицированных руководителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей отрасли АПК РФ.

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 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, которые 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 актуализированы 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 25-35 человек.

3.5 В СПИУПТ проводятся следующие виды учебных занятий: лекции, практические занятия, разбор ситуационных задач, деловые игры, мастер-классы, круглые столы, в т.ч. по обмену опытом, выездные занятия, 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.

Перечень дополнительных профессиональных программ, реализованных в 2024г.

№ п/п	Наименование дополнительной профессиональной программы	Нормативный срок обучения (кол-во часов)
Программы профессиональной переподготовки		
1	Микробиология пищевых производств	554
2	Микробиология пищевых производств	254
3	Внутренний аудитор систем менеджмента качества на	490
Направления программ повышения квалификации		
1	Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК	16, 24, 32, 80
2	Менеджмент на предприятиях АПК	16, 72
3	Качество и безопасность пищевых продуктов	16, 24, 40, 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	16, 32, 40, 72
10	Микробиология пищевых производств	16, 24, 72, 88
11	Пищевая биотехнология	24, 32
12	Органическая продукция. Пищевые продукты и ингредиенты. Правила производства и маркировки	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 2024г. 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 групп по программам повышения квалификации - 152, по профпереподготовке – 3. Содержание дополнительных профессиональных программ

определяется Институтом самостоятельно с учетом экономической ситуации, требований

№ п/п	Наименование основных программ (направлений) повышения квалификации	Конкретные темы, по которым проведено обучение в 2024г. в соответствии с потребностями пищевых и перерабатывающих предприятий АПК	Новые темы, разработанные в 2024г.
1.	Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК	1. Внутренний аудитор систем менеджмента качества на пищевых предприятиях	1. Внутренний аудитор системы менеджмента пищевой безопасности. Повышение результативности
		2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с современными требованиями нормативных документов. Практические аспекты валидации и верификации процессов	2. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Новые требования с 01.11.2024г.
		3. Практика внедрения СМБПП на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ	3. Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК
			4. Управление аллергенами на пищевом предприятии. Специфика, анализ рисков и методы контроля
		4. Современные тенденции ПЕСТ-контроля. Внутренний аудит системы пест-контроля	
		5. Предотвращение фальсификации пищевых продуктов. Эффективные методы защиты продукции	
			5. Продукция пищевая. Обеспечение безопасности при хранении и транспортировке
		6. Аудитор системы менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018. Аудит первой стороны (внутренний	

		аудит) и аудит второй стороны (аудит поставщика сырья и упаковочных материалов), ISO 19011:2021	
2.	Менеджмент на предприятиях АПК	7. Менеджмент безопасности производства пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП.	6. Система пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП. Программа предварительных мероприятий. Работа над ошибками
			7. Современная система управления рисками по пищевой безопасности. НАССР, VACCP, TACCP, SWOT
			8. Эффективный руководитель. Современные инструменты управления хлебопекарным предприятием
			9. Система менеджмента качества. Необходимые компетенции в области качества для руководителей структурных подразделений пищевых предприятий
			10. Управление государственными и муниципальными закупками
			11. Эффективный поставщик. Коммерческие и регулируемые закупки для поставщиков по Федеральным законам №44-ФЗ и 223-ФЗ
3.	Финансы и кредит на предприятиях АПК	8. Заработная плата и другие выплаты работникам	
		9. Бухгалтерский учет: новации и проблемы отчетного года на предприятиях АПК	
		10. Новое в нормативном регулировании и актуальные проблемы практики налогообложения	

		11.Налоговые расчеты	
4.	Бухгалтерский учет на предприятиях АПК	12.Налоги и налоговый учет	12.Новые федеральные стандарты бухгалтерского учета
			13.Особенности бухгалтерского учета аренды в 2024г. по ФСБУ 25/2018. Учет нематериальных активов по ФСБУ 14/2022
5.	Качество и безопасность пищевых продуктов		14.Современные требования к органам инспекции в соответствии с ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012. Система менеджмента качества органа инспекции
		13.Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Техника лабораторных работ	
		14.Проверка сенсорной чувствительности испытателей. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа и участия в дегустационных комиссиях	
			15.Организация работы и управление деятельностью лаборатории пищевого предприятия. Подтверждение компетенций руководителя лаборатории
			16.Лабораторный контроль фальсификатов в продуктах питания. Практическая реализация методики измерений массовой доли трансглутаминазы – «мясного клея» в пробах продуктов питания и пищевых аллергенов методом иммуноферментного анализа

			17.Верификация и валидация методов измерений. Оценка пригодности методики испытаний и использование результатов в лабораторной деятельности
			18.Проверка квалификации и организация межлабораторных сличительных испытаний с учетом требований ГОСТ Р 50779.60-2017 (ISO 13528:2015)
		15.Эксперты по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации	19.Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания
			20.Органолептический анализ пищевых продуктов и кормов для животных. Подтверждение компетенций
		16.Органолептические методы испытаний качества воды. Объекты испытаний: вода питьевая, природная и дистиллированная	21.Проверка сенсорной чувствительности испытателей. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа и участия дегустационных комиссиях
		17.Органолептические испытания зерна, продукции мукомольно-крупяной и комбикормовой промышленности. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа	
		18. Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции	22.Качество ликеро-водочных настоек и водок. Органолептическая оценка и техника дегустации

		19.Контрольные карты Шухарта для внутрилабораторного контроля качества испытаний	
		20.Внутрилабораторный контроль и обеспечение качества лабораторных исследований с учетом современных требований Росаккредитации и ИЛАС	
		21.Риск-ориентированный подход к организации деятельности испытательной лаборатории: повышение эффективности работы, расширение возможностей, практическое применение	
		22.Правила обращения, учета, контроля и хранения прекурсоров, наркотических средств и психотропных веществ, реактивов, расходных материалов для проведения испытаний и калибровки	
		23.Система менеджмента испытательной лаборатории в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Особенности процесса подтверждения компетентности аккредитованной лаборатории и оценка соответствия Критериям аккредитации	23.Оценка состояния измерений в соответствии с МИ 2427-2022 – альтернатива аккредитации для производственных лабораторий
		24.Оценка неопределенности измерений: методы, теория и практика принятия решений	
		25.Внутренний аудит в испытательных	24. Метрологическое обеспечение деятельности

		лабораториях. Требования ГОСТ ИСО 19011-2021 и Критериев аккредитации	лаборатории. Реализация метрологической прослеживаемости в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019
		26. Правила и методы идентификации и отбора образцов (проб). Пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции	
		27. Установление и пролонгация сроков годности пищевой продукции	
6.	Современная техника и технология пищевых производств	28. Современная техника и технология пищевых производств	25. Органическая продукция. Пищевые продукты для вегетарианцев или веганов. Правила производства и маркировки
7.	Современная технология и контроль качества на пищевых предприятиях	29. Современные методы и средства санитарной обработки производственной среды пищевых предприятий: достижение эффективности, контроль безопасности, верификация процессов	26. Обеспечение и контроль качества и безопасности пищевой продукции
			27. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства. Оценка соответствия, использование и маркировка – новые требования с 27.02.2024
			28. Проведение входного контроля продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов на предприятиях. ГОСТ 24297 и ГОСТ Р 57881

			29.Оборот этилового спирта в организациях. Нормативные требования и практические рекомендации
			30.Аллергены в пищевой продукции. Идентификация и количественное определение
			31.Применение статистических методов при проверке квалификации посредством межлабораторных сличительных испытаний с учетом требований ГОСТ Р 50779.60-2017 (ISO3528:2015)
8.	Стандартизация, сертификация и управление качеством пищевой продукции	30.Новое в оценке соответствия пищевой продукции и национальной системе стандартизации в пищевой продукции	32.Технические условия на пищевую продукцию. Требования к разработке и оформлению
			33. Стандарты организации. Требования к разработке и оформлению
		31. Маркирование, идентификация и сопроводительная документация на пищевую продукцию. Правила маркировки на территории ЕАЭС	34.Новые виды пищевой продукции. Экспертиза на патентную чистоту
		32. Разработка технической документации на новые виды продукции. ТУ или СТО на пищевую продукцию. Использование придуманных названий	35.Обеспечение требований нормативных документов на продовольственное сырье и пищевую продукцию. Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях
		33.Подтверждение соответствия пищевой продукции и продовольственного сырья требованиям технических регламентов ЕАЭС. Самостоятельная регистрация деклараций в электронной форме	

		34.Актуальные требования технического регулирования и стандартизации на таможенной территории Евразийского экономического союза	
9.	Микробиология пищевых производств	35.Питательные среды в микробиологии пищевых производств. Приготовление, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред. Методы биологического контроля питательных сред Микробиология пищевых производств. Безопасность работы с ПБА 3-4 групп патогенности.	
		36.Микробная контаминация и современные методы микробиологического контроля пищевых производств. Правила работы с ПБА 3-4 групп патогенности	36.Микробная контаминация и современные методы микробиологического контроля пивоваренного производства
			37.Микробиология продуктов переработки мяса птицы, свинины и говядины
		37.Биологическая безопасность в лаборатории. Обеспечение безопасной работы с ПБА 3-4 групп патогенности в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21	38.Дезинфекция в микробиологической лаборатории: требования и правила организации работ, методы и средства
			39.Техническое обеспечение и правила микробиологических исследований
			40.Организация внутреннего

			контроля качества исследований в микробиологической лаборатории
			41.Надлежащая лабораторная практика микробиологических исследований
		38.Безопасное обращение с медицинскими отходами классов А, Б и Г в микробиологических лабораториях в соответствии с требованиями СанПиН 2.13684-21	
10.	Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции	39.Метрологическое обеспечение производственной деятельности предприятий и организаций. Обеспечение единства измерений	42.Оценка состояния измерений в соответствии с МИ 2427-2022 – альтернатива аккредитации для производственных лабораторий
11.	Ветеринария	40.Актуальные вопросы ветеринарной безопасности и профилактики болезней птиц в птицеводстве	43.Актуальные вопросы ветеринарной безопасности и профилактики болезней птиц в промышленных условиях. Практическое применение требований Приказа Минсельхоза России от 28.04.2022 №269.
		41.Безопасность работы с возбудителями 2-4 групп патогенности. Правила отбора и транспортировки проб	44.Отбор проб, диагностика профилактика и меры борьбы с социально значимыми и особо опасными болезнями животных. Вскрытие и патоморфологическая техника. Основы судебной ветеринарной экспертизы.
		42.Болезни рыб: бактериальные, вирусные и паразитарные. Отбор проб и лабораторная диагностика	

		43.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю. Правила отбора проб	
		44.Современные методы профилактики и диагностики инфекционных болезней в промышленном птицеводстве	
		45.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю. Правила отбора проб	45.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Правила отбора проб молока и молочных продуктов и проведение исследований
		46.Правила отбора проб и методы испытания меда и продукции пчеловодства	
		47.Эпизоотология, диагностика, мониторинг, профилактика и меры борьбы с социально значимыми животными в соответствии с требованиями новых ветеринарных правил. Организация ветеринарного дела в современных условиях	46.Современные подходы к лабораторной диагностике животных-компаньонов
			47.Антибиотикорезистентность и меры по ее сдерживанию
			48.ФГИС «Хорриот» (реестр животных): предназначение и применение в ветеринарии
12.	Эффективное управление персоналом на предприятиях пищевой промышленности	48.Эффективный руководитель. Современные инструменты управления персоналом хлебопекарного предприятия	
13.	Пищевая биотехнология	49.Органолептическая оценка качества пива,	49.Органолептическая оценка качества пива и пивных

		пивных и безалкогольных напитков, в т.ч. тонизирующих. Подтверждение компетенций для проведения органолептических испытаний	напитков. Влияние производственных факторов на сенсорные характеристики: инженерные решения, технологические процессы и микробиологические риски
			50. Теоретические основы органолептической оценки качества пива

профессиональных стандартов и ЕТКС, пожеланий работодателей и слушателей.

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 2024г. в СПИУПТ прошли обучение 2132 человека. Контингент слушателей - руководители и специалисты пищевых и перерабатывающих предприятий регионов РФ и государств Евразийского экономического союза, ветеринарные специалисты организаций Россельхознадзора.

3.17 Основные изменения в организации учебного процесса связаны с диверсификацией программ повышения квалификации и расширением возможностей дистанционных форм обучения.

4. Кадровое обеспечение.

4.1 Кадровая политика СПИУПТ направлена на повышение уровня профессиональных знаний и компетенций штатных преподавателей и приглашение к участию в программах повышения квалификации практикующих специалистов реального сектора экономики с опытом успешной работы.

4.2 Учебный процесс по реализуемым дополнительным профессиональным программам осуществляли 4 штатных преподавателя СПИУПТ. Весь штатный преподавательский состав имеет опыт практической деятельности более 5 лет.

4.3 К проведению учебных занятий в 2024г. в качестве приглашенных преподавателей на условиях почасовой оплаты привлекались:

- преподаватели государственных образовательных учреждений высшего образования;
- руководители и специалисты контролирующих органов Роспотребнадзора. Росстандарта и Россельхознадзора;
- 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 преподавателей составило 74 чел., из них 67 чел. - внешние почасовики и 7 чел. – сотрудники СПИУПТ, привлекаемые к учебному процессу на условиях почасовой оплаты. Ученые степени и звания имеют 22 чел., что составляет 29,7% от общего числа всех преподавателей.

4.4 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 2024г. 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 системы электронной поддержки образовательного процесса;

5.2 На качество и эффективность учебного процесса непосредственное влияние оказывают:

- 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 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 учебно-методической работы являются:

- публикация методических пособий и методических рекомендаций - 2 единицы за отчетный период;
- научно-практические конференции – проведено 1 отраслевое мероприятие.

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 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, основанная на систематическом анализе качества образовательного процесса, его ресурсном обеспечении и достигнутых результатах. 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:

- мониторинга образовательных достижений слушателей;
- анализа 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:

- анкеты слушателей;
- 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:

- реальный уровень требований, норм и показателей качества образования, их профессиональная и личностная значимость;
- открытость, прозрачность процедур оценки качества образования;
- учет индивидуальных особенностей отдельных слушателей при оценке результатов их обучения;
- доступность информации о состоянии и качестве образования для потребителей;
- повышение потенциала внутренней самооценки 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

№ п/п	Показатели	Единица чел./%
1.	Образовательная деятельность	
1.1	Численность/удельный вес численности слушателей, обучившихся	2149/96,7

	по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации, в общей численности слушателей, прошедших обучение в образовательной организации	
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 разработанных и реализованных 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 новых разработанных дополнительных профессиональных программ за отчетный период	50/50,5
1.5.1	Программ повышения квалификации	50/50,5
1.5.2	Программ профессиональной переподготовки	-
1.6	Удельный вес дополнительных профессиональных программ по приоритетным направлениям развития техники и технологий в общем количестве реализуемых дополнительных профессиональных программ	80/80,8
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	2чел./50
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	56 лет
1.11	Результативность выполнения образовательной организацией государственного задания в части реализации дополнительных профессиональных программ	100,1%
2.	Научно-исследовательская деятельность	
2.1	Количество цитирований в индексируемой системе цитирования Web of Science 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 цитирования Scopus в расчете на 100 научно-педагогических работников	0 единиц
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)	64 255,8 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	706,1 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	469,2 тыс. руб.
4.	Инфраструктура	
4.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного слушателя, в том числе:	524,33/4,37 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	5,4
4.3	Количество электронных учебных изданий (включая учебники и учебные пособия)	22
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. Наличие заявок на обучение и результаты итоговых аттестаций подтверждают высокую эффективность занятий и соответствие их тематики актуальным проблемам предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ.

10.3 Кадровый состав штатных и приглашенных преподавателей, а также сотрудников Института, привлекаемых к аудиторной работе, обеспечивает качественное проведение учебных занятий по реализуемым программам повышения квалификации и профессиональной переподготовки.

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

По результатам самообследования выработаны следующие рекомендации:

10.5 Продолжить совершенствование реализуемых дополнительных профессиональных программ с целью достижения соответствия квалификации специалистов предприятий АПК РФ меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

10.6 Проводить анализ востребованности обучающих программ СПИУПТ для расширения тематики и привлечения новых потребителей образовательных услуг Института.

10.7 Учитывать при разработке новых программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки положения принимаемых профессиональных стандартов и запросов работодателей.

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

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