

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Марийский государственный университет»



УТВЕРЖДАЮ
Ректор МарГУ
М. Н. Швецов
«27» марта 2015 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация
магистр

Наименование магистерской программы

Биотехнология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения

Очная

Программа обучения

полная

Председатель
учебно-методической комиссии
направления подготовки

С.И. Охотников
«23» марта 2015г

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор-проректор
по учебной работе

О.А. Сидоров
«26» марта 2015 г.

Начальник УМУ

В.Н. Максимов
«26» марта 2015 г.

Директор аграрно-технологического
института

В.Б. Смоленцев
«25» марта 2015 г.

Йошкар-Ола, 2015

Сведения о переутверждении основной профессиональной образовательной программы на очередной учебный год и регистрация изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата заседания кафедры, Ф.И.О., подпись зав. кафедрой)	Автор изменения (Ф.И.О., подпись)	Номер изменения

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

- 1.1. Определение ОПОП ВО
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО
- 1.3. Общая характеристика ОПОП ВО
 - 1.3.1 Миссия, цели и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
 - 1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
 - 1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
- 1.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки

- 4.1. График учебного процесса
- 4.2. Учебный план
- 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- 4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся
 - 4.4.1 Программы производственных практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО направления подготовки в МарГУ

- 5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки
- 5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки

- 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
- 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

8 Политика и процедуры гарантии качества образования при реализации ОПОП ВО

9 Приложения

1. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (*Приложение 1*).
2. График учебного процесса (*Приложение 2*).
3. Учебный план (*Приложение 2*).
4. Аннотации рабочих программ дисциплин (*Приложения 3*).
5. Аннотация программы практики, в том числе НИР (*Приложение 4*).

6. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (*Приложение 5*).
7. Аннотация программы итоговой государственной аттестации (*Приложение 6*).

1 Общие положения.

1.1. Определение

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая Марийским государственным университетом, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения магистерской программе «Биотехнология продуктов питания животного происхождения», представляет собой пакет документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, объем, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки/ специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. № 1487;
- Устав ФГБОУ ВПО «Марийский государственный университет».

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО.

1.3.1 Миссия, цели и задачи ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Цель (миссия) ОПОП ВО магистратуры заключается в развитии у студентов личностных качеств, а также формировании общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Продукты питания животного происхождения. Цель ОПОП ВО магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения согласуется с миссией МарГУ – сохранение и преумножение интеллектуального потенциала Республики Марий Эл, Приволжского федерального округа и Российской Федерации.

Обучающие цели ОПОП ВО связаны с подготовкой квалифицированного магистра по направлению Продукты питания животного происхождения, который должен:

- обладать знаниями в сфере своей профессиональной деятельности;
- осознать личностную и социальную значимость своей профессии, основные проблемы информационных технологий и систем, а также, их связь с другими сферами социальной политики и культуры;
- обладать научно-гуманистическим мировоззрением, знать основные закономерности развития природы и общества;
- владеть профессиональным языком предметной области знания, а также уметь корректно выражать и аргументировано обосновывать положения предметной области знания;

- обладать знаниями о современном состоянии и основных направлениях развития технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- уметь организовывать взаимодействия коллективов разработчика и заказчика, принимать управленческие решения в условиях различных мнений;
- уметь организовать управление производственным процессом;
- владеть навыками контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности;
- уметь собирать, анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- уметь разрабатывать и исследовать методики анализа, синтеза, оптимизации и прогнозирования качества технологических процессов, систем качества и безопасности продукции;
- владеть навыками постановки и проведения экспериментов по заданной методике и анализ результатов;
- уметь анализировать результаты проведения экспериментов, подготавливать и составлять обзоры, отчеты и научные публикации;
- владеть навыками выполнения педагогической работы в образовательных учреждениях различного уровня по дисциплинам направления;
- уметь осуществлять методическую поддержку учебного процесса;
- уметь разрабатывать новые конкурентоспособные продукты питания;

Воспитывающие цели ОПОП ВО связаны с подготовкой квалифицированного магистра по направлению продукты питания животного происхождения, который должен:

- осознавать личностную и социальную значимость своей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- уметь применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;
- уметь научно анализировать социально значимые проблемы и процессы,
- уметь строить взаимоотношения с коллегами, находить, принимать и реализовывать управленческие решения в своей профессиональной деятельности;
- уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;
- использовать действующее законодательство, других правовых документов в своей деятельности;
- демонстрировать готовность и стремление к совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии;
- понимать недопустимость различий в обращении, обусловленными факторами: вероисповедание, национальность, раса, политические взгляды, социальное или имущественное положение.

Развивающие цели ОПОП ВО связаны с подготовкой квалифицированного магистра по направлению продукты питания животного происхождения, который должен:

- обладать способностью к пересмотру собственных позиций в условиях развития науки и изменяющейся социальной практики;
- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- испытывать потребность и стремиться к постоянному самосовершенствованию в области направления подготовки;

- использовать современные информационные образовательные технологии (электронные и интернет-ресурсы по профессиональной литературе, участие в он-лайн конференциях и др.).

Задачи: удовлетворение потребностей общества в специалистах с высшим образованием, в области продуктов питания животного происхождения, готовых к выполнению производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-педагогической, проектной деятельности.

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Срок освоения ОПОП ВО магистратуры составляет 2 года для очной формы обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Трудоемкость ОПОП ВО магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения составляет 120 зачетных единиц (60 зачётных единиц в год).

Магистерская программа нацелена на подготовку и обучение специалистов в области производства продуктов животного происхождения. Магистрант получает знания о современном состоянии и основных направлениях развития технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; требованиях к документообороту на предприятии; приоритетах в области управления производственным процессом; системах контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; системах качества и безопасности продукции; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов продукции. В ходе освоения магистерской программы магистрант приобретает навыки самостоятельного научного поиска, творческой постановки задачи и эффективного разрешения проблем в сфере производства продуктов животного происхождения.

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании. Абитуриент должен иметь склонности к работе в области технологии пищевых продуктов.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности магистров включает: знание законодательной базы пищевой промышленности; организацию и ведение технологических процессов; организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов; организацию производственного контроля полуфабрикатов; управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов; разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий; разработку технической документации и технических регламентов; организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с госу-

дарственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования; знание основ педагогической деятельности.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения объектами профессиональной деятельности магистра являются сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения; пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование и приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; простые инструменты качества, системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.

Магистр по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;

При обучении по данному профилю подготовка к проектной и производственно-технологической деятельности осуществляется в учебных дисциплинах, связанных с проектированием и разработкой инновационных продуктов; подготовка к научно-исследовательской деятельности осуществляется в индивидуальной НИР студентов с преподавателями, при участии в студенческих научных конференциях. Другие виды деятельности моделируются в лабораторных практикумах и самостоятельной работе студентов под руководством преподавателей.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.

Магистр по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ОПОП ВО магистратуры и видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;

разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;

обеспечение выпуска продукции высокого качества;

проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования.

разработка норм выработки; технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;

разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;

оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;

анализ уровня качества.
исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;
организационно-управленческая деятельность:
организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений;
подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;
оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности;
организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;
поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;
проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий.
разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;
управление программами освоения новых технологий.
координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;
организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;
научно-исследовательская деятельность:
руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;
сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи
разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;
подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;
управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

знание основ психологии и педагогики;
проектная деятельность:
подготовка заданий на разработку проектных решений;
проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения.
оценка инновационного потенциала проекта;
математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;
оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;
разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

3 Компетенции выпускника магистратуры, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО.

В результате освоения данной ОПОП ВО магистратуры выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК), такими как:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ОПОП магистратуры) (ПК-1);
- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);
- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);

- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);
- способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);
- способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6);
- способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);
- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);
- способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);

организационно-управленческая деятельность:

- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);
- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);
- готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);
- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);
- готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);
- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);

научно-исследовательская деятельность:

- способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);
- способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);
- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);
- способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

- способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);
проектная деятельность.
- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);
- способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в *Приложении № 1*

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки

В соответствии с ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другими материалами, обеспечивающими воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программами учебной и производственной (преддипломной) практик, календарным учебным графиком и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ВО подготовки магистра предусматривает изучение следующих **блоков**:

Блок 1 «Дисциплины», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся независимо от направленности программы, которую он осваивает. Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы магистратуры, образовательная организация определяет самостоятельно в объеме, установленном данным ФГОС ВО.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики, в том числе НИР определяют направленность программы. Набор дисциплин, относящихся к вариативной части программы магистратуры, практик и НИР образовательная организация определяет самостоятельно в объеме, установленном данным ФГОС. После выбора обучающимся направленности программы, набор соответствующих дисциплин, практик и НИР становится обязательным для освоения обучающимся.

Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 30% аудиторных занятий.

ОПОП ВО магистратуры высшего учебного заведения содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 34% вариативной части обучения. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает ученый совет вуза.

4.1. График учебного процесса

График учебного процесса вместе с учебным планом отражают последовательную реализацию ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (*Приложение № 2*).

4.2. Учебный план.

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. Логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП ВО (дисциплин, практик) обеспечивает формирование компетенций. В учебном плане указана общая трудоёмкость дисциплин и практик в зачётных единицах, а также их общая и аудиторная трудоёмкость в часах. Для каждой дисциплины и практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации (*Приложение № 2*).

Базовая часть учебного цикла ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы

Базовая часть блока 1 предусматривает изучение следующих дисциплин: Философия и методология науки, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Профессиональная этика, Методология планирования эксперимента и статистическая обработка данных, Организация и бизнес-планирование производства.

Вариативная часть учебного цикла ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает следующие дисциплины:

1. Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения
2. Математическое моделирование технологических процессов
3. Управление качеством продукции
4. Экологическая безопасность пищевых производств
5. Проектирование продуктов и технологических процессов пищевых производств
6. Современные технологии упаковывания и хранения пищевых продуктов
7. Инструментальные методы исследований

Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в аспирантуре.

Дисциплины по выбору являются завершающим этапом подготовки. Их изучение базируется на основе знаний широкого спектра наук. Дисциплины по выбору способствуют укреплению и развитию у студентов интереса к фактам и закономерностям биотехнологии производства продуктов животного происхождения, а также формированию позитивного правильного отношения к трудовой деятельности.

В блок дисциплин по выбору ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения входят:

1. Защита интеллектуальной собственности и патентный поиск
2. Технология разработки и постановки на производство новых видов продукции
3. Биотехнология пищи
4. Барьерные технологии в пищевой промышленности
5. Основы товароведения пищевых продуктов
6. Стандартизация и сертификация пищевой продукции
7. Педагогика высшей школы
8. Психология управления коллективом

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие подготовку обучающихся, реализацию соответствующей образовательной технологии, разрабатываются в порядке, установленном в МарГУ, проходят внутреннюю экспертизу, и утверждаются директором Аграрно-технологического института. Рабочие программы разрабатываются с учетом специфических особенностей конкретной дисциплины, отражают современный уровень развития науки, предусматривают логически последовательное изложение учебного материала, использование современных методов и технических средств обучения, позволяющих студентам глубоко осваивать учебный материал и получать навыки по его использованию на практике. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин представлены в *Приложении № 3*.

4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

Блок 2 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – это «Практики, в том числе научно-исследовательская работа». Он является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся. При реализации ОПОП ВО магистратуры по данному направлению подготовки предусматриваются следующие виды практик: производственная практика, в том числе преддипломная практика.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе отчета о проделанной работе и публичной его защиты. По итогам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Научно-исследовательская работа обучающихся направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП ВО вуза. Предусмотрены следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

- планирование научно-исследовательской работы;
- патентный и литературный поиск;
- написание реферата по избранной теме;
- изучение и подбор методик для проведения эксперимента;
- экспериментальная часть научно-исследовательской работы;
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичная защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов проводится широкое обсуждение в учебных структурах МарГУ с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся. Программы научно-исследовательских работ прилагаются (*Приложение № 4*)

4.4.1 Программа учебной, производственной и преддипломной практики

Раздел основной образовательной программы магистратуры «Производственная практика» является обязательным и представляет собой вид учебного процесса, направленного на подготовку студентов к профессиональной технологической деятельности, в основном путем самостоятельно-

го решения реальных задач по подготовке и реализации технологического процесса производства продуктов животного происхождения. Учебная и производственная практика магистрантов проводится на первом курсе. Продолжительность учебной и производственной практики составляет 8 недель. Программа производственной практики прилагается (*Приложение № 4*).

Раздел основной образовательной программы магистратуры «Преддипломная практика» является обязательным и представляет собой вид учебного процесса, направленного на подготовку студентов к профессиональной деятельности, в основном путем самостоятельного решения реальных задач по подготовке и реализации учебного процесса. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления в области переработки сырья животного происхождения (технологии, метода, методики и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций, имеющих научно-производственные центры, специализирующиеся на разработке новых технологических решений в области комплексного использования сырья животного происхождения, расширению ассортимента выпускаемой продукции из сырья животного происхождения. Преддипломная практика магистрантов проводится на 2 курсе в 4 семестре 12 недель. Программа преддипломной практики прилагается (*Приложение № 4*).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО направления подготовки в МарГУ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО МарГУ сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

5.1. Кадровое обеспечение ОПОП ВО по направлению подготовки

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП ВО, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учётом рекомендаций примерной ОПОП ВО.

Реализация ОПОП ВО магистратуры обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее:

80 процентов для программы академической магистратуры;

65 процентов для программы прикладной магистратуры.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее:

10 процентов для программы академической магистратуры;

20 процентов для программы прикладной магистратуры.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Общее руководство научным содержанием и образовательной частью ОПОП магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником МарГУ, Кудряшовым Леонидом Сергеевичем, имеющим ученую степень доктора технических наук, стаж работы которого в образовательных учреждениях высшего профессионального образования составляет 28 лет.

Руководитель ОПОП ВО магистратуры регулярно ведет самостоятельные исследовательские (творческие) проекты или участвует в исследовательских (творческих) проектах, имеет публикации в отечественных научных журналах, трудах национальных и международных конференций, симпозиумов по профилю, регулярно проходящий повышение квалификации.

5.2 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО

Для реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения МарГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Программные средства обеспечения учебного процесса включают:

- операционные системы: Windows7;
- языки программирования: Visual Studio 2010, Pascal, C++, DOS;
- лицензионные программы: SQL Server 2008, DOS, Maple2012, Mathcad15, Mathcad Premier 2.0, Scilab.

При использовании электронных изданий вуз имеет более 100 компьютеров с выходом в сеть Интернет для обучающихся очной формы обучения направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6 Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Концепцию формирования социально-культурной среды ФГБОУ ВПО «Марийский государственный университет», обеспечивающую развитие общекультурных, социально-личностных компетенций обучающихся, определяют нормативные документы вуза:

- Устав МарГУ;
- Правила внутреннего трудового распорядка МарГУ;
- Концепция воспитательной деятельности Марийского государственного университета;
- Комплексная программа воспитания студенческой молодежи ФГБОУ ВПО «Марийский государственный университет» на 2009-2014г.г.;
- Положение об отделе по воспитательной работе;
- Положение о кураторе студенческой группы;
- Положение о студенческом Совете;
- Положение о Совете по воспитательной работе.

Основными направлениями воспитательной деятельности университета являются:

- формирование современного научного мировоззрения,
- духовно – нравственное воспитание,
- гражданско – патриотическое воспитание,
- правовое воспитание,
- семейно – бытовое воспитание,
- физическое воспитание, формирование здорового образа жизни,
- профессионально - трудовое воспитание.

В основу управления воспитательного пространства Марийского государственного университета положена управленческая триада: **управление – соуправление – самоуправление**.

Управление предполагает целеустремленную деятельность субъектов управления, направленную на обеспечение оптимального функционирования воспитательной системы вуза и ее развитие. Субъекты управления могут быть коллективными и индивидуальными - прежде всего, это руководители вуза.

Система соуправления предполагает участие в выработке и принятии решений, связанных с организацией воспитательного пространства представителей всех групп вузовского коллектива (администрации, педагогов, студентов).

Самоуправление передает в руки педагогов, студентов, их органов и организаций ряд функций по организации и управлению воспитательной деятельностью вуза.

Элементы представленной триады способствуют развитию социальной активности студентов и преподавателей, формируют гражданственность, ответственность и приводят к максимально возможным, оптимальным результатам личностного становления участников.

Таким образом, равноправными субъектами воспитательного пространства Марийского государственного университета являются администрация, профессорско-преподавательский состав, студенты. При этом ведущая роль в формировании воспитательного пространства вуза отводится ректорату, Совету по воспитательной работе со студентами, заместителям деканов факультетов по воспитательной работе, кураторам учебных групп, органам студенческого самоуправления.

Организацию и координацию воспитательной работы в вузе осуществляет Совет по воспитательной работе совместно с отделом по воспитательной работе университета. Совет и отдел созданы с целью управления воспитательной работой преподавателей и структурных подразделений вуза, подготовки научно-методических рекомендаций и предложений по совершенствованию внеучебной деятельности, организации обмена практическим опытом воспитательной работы со студентами. Деятельность и структура Совета определяется Положением о Совете и отделе по воспитательной работе.

На уровне факультетов воспитательная работа со студентами проводится на основе плана учебно-воспитательной работы, утверждаемого на совете факультета. Для координации и организации этой работы на факультете назначается заместитель декана по воспитательной работе из числа профессорско-преподавательского состава.

На уровне кафедры для организации воспитательной работы со студентами академических групп по представлению заведующего выпускающей кафедры назначается куратор группы, утверждаемый советом факультета/института.

Студенческое самоуправление в МарГУ рассматривается как:

- условие реализации творческой активности и самостоятельности в учебно-познавательном, научно-профессиональном и культурном отношении;
- реальная форма студенческой демократии с соответствующими правами, возможностями и ответственностью;
- средство (ресурс) социально-правовой самозащиты.

Студенческое самоуправление в МарГУ призвано помочь студентам реализовать права и свободу, вовлечь их в обсуждение и решение важнейших вопросов деятельности вуза, развивать инициативу и самостоятельность студентов, повышать ответственность за качество знаний и социальное поведение будущих специалистов.

Органами студенческого самоуправления являются: в общеузовском масштабе - Совет студенческого самоуправления (ССУ) Марийского государственного университета, на факультетах - студенческие советы факультетов, в учебных группах – советы групп, в общежитии - советы общежитии.

Деятельность всех органов студенческого самоуправления направлена на содействие повышению успеваемости и укрепления учебной дисциплины студентов, реализацию из профессиональных и социальных интересов, творческого потенциала и общественно-значимых инициатив, на демократизацию внутривузовской жизни, формирование активной жизненной позиции студентов, создание благоприятного социально-психологического климата в студенческой среде.

Для организации студенческого досуга и создания условий для развития творческого и спортивного потенциала в вузе налажена работа фольклорных ансамблей («Карагод», «Марий мурсем», «Пеледыш», студии современного танца «Форс», ВИА «Яндар», «Пристегните ремни», вокально-эстрадной студии «Курай», «Лорелея», театра-студии «Вдохновение», сборной команды КВН «Парни с окраины», команды КВН «Без вариантов», «Сборной читального зала», «Перцы», «Белый орел»), спортивных секций, спортивно-оздоровительного лагеря «Олимпиец», санатории-профилактории «Учитель». Действуют спортклуб «Атлет», гуманитарный клуб «Логос», политический клуб «Сократ», национальный клуб «Йулавий», юридический клуб «Юрист XXI века», просветительский клуб «Глобус», поэтический клуб «Вдохновение».

Активную культурно-просветительскую работу ведут музеи, библиотеки.

Отдел по воспитательной работе совместно со студенческим клубом и Советом студенческого самоуправления ВУЗа организует и проводит интеллектуальные, культурные и развивающие мероприятия для студенческой молодёжи. Совместно осуществляется деятельность, направленная на удовлетворение культурных запросов студентов, развитие творческого потенциала самодеятельных объединений и групп, вовлечение в общественную жизнь через организацию мероприятий, направленных на повышение базовых культур студентов, их творческого потенциала, организацию кружков, творческих объединений по интересам, научно - методическую работу. Стало традицией университета каждый год проводить интеллектуальные конкурсы по определению лидеров студенчества - «Лидер года», учёбу студенческого актива. Студенты ВУЗа активно участвуют не только на университетских конкурсах, но достойно представляют своё образовательное учреждение и на республиканском уровне.

Отдел по воспитательной работе, студклуб, Совет студенческого самоуправления ВУЗа выступают основными организаторами таких общеуниверситетских мероприятий, как «День знаний», «Посвящение в студенты», «Голос юности», фестивалей «Студенческая весна», «Конкурс стенных газет». Под руководством Центра содействия трудоустройству студентов и выпускников МарГУ организована работа многопрофильных студенческих сводных трудовых отрядов «Педагогическая смена», «Железнодорожник»

В целях укрепления морально-психологического климата в вузе была создана психологическая служба, работает «телефон доверия» с привлечением волонтеров психологической службы.

На сайте университета (на странице ректора) организована возможность задать вопрос непосредственно ректору МарГУ, что позволяет своевременно решать многие проблемы.

МарГУ является официальным региональным представительством Центра тестирования и развития МГУ «Гуманитарные технологии» по работе со студентами и выпускниками вузов.

В составе студенческого городка вуза имеются 8 благоустроенных общежитий, что позволяет обеспечить местами практически всех нуждающихся студентов.

Для организации питания студентов имеются 3 столовые и 5 буфетов.

Квалифицированную медицинскую помощь и консультации специалистов студенты получают в здравпункте МарГУ. Здесь также проводятся санитарно-просветительные, лечебно-профилактические, противозидемические мероприятия, флюорографическое и другие обследования. Вуз обслуживает поликлиника № 2 (с которой заключены все необходимые договоры), где преподаватели, сотрудники проходят диспансеризацию в рамках Национального проекта «Здоровье».

В системе оздоровительных мероприятий важную роль играет профилакторий «Учитель», который является структурным подразделением МарГУ. Санаторий-профилакторий обеспечивает оздоровление и лечение студентов без отрыва от учебы, предоставляет возможность рационального и необходимого диетического питания, обеспечивает профилактику и предупреждение различных заболеваний и снижает на этой основе заболеваемость.

В вузе имеются необходимые условия для занятий физкультурой и спортом: 5 спортивных залов, где расположены баскетбольная и волейбольная площадки, зал атлетической гимнастики, зал борьбы и бокса, малый зал гимнастики, лыжная база, зал аэробики, стрелковый тир, 6 открытых спортивных площадок (2 волейбольные, 1 баскетбольная, 1 футбольная, 4 бадминтонные) для занятий легкой атлетикой и игровыми видами спорта, спортивно-оздоровительный лагерь «Олимпиец» на озере Яльчик с открытым плавательным бассейном. Помимо оздоровительных функций, лагерь содействует совершенствованию спортивного мастерства сборных команд МарГУ, решению культурно-образовательных и воспитательных задач, предоставляет рабочие места студентам.

Координацию физкультурно-оздоровительной деятельности и занятий спортом осуществляет спортивно-оздоровительный клуб университета. Работают группы спортивного совершенствования по 12 видам спорта: летний и зимний полиатлон, лыжные гонки, гиревой спорт, армрестлинг, пулевая стрельба и др. Ежегодно проводятся «День здоровья», «Лыжня МарГУ», «День бега МарГУ», Спартакиада «Здоровье», Спартакиада «Первокурсник» и др. Ежегодно организуется Спартакиада студентов, преподавателей и сотрудников по различным видам спорта.

Спортсмены университета достойно выступают на республиканских, всероссийских и международных соревнованиях.

В мае 2011 года был создан Попечительский совет вуза, целью которого является содействие в решении актуальных задач развития МарГУ и формировании его как центра подготовки высококвалифицированных специалистов. Численность совета на момент создания составила 43 человека. Еще раньше были созданы попечительские советы на факультетах и в институтах университета. Участие в их работе представителей республиканских и местных органов власти, работодателей призвано содействовать усилению интегрирующей роли университета в решении проблем подготовки для республики кадров с высшим образованием.

В целом, в вузе сформирована необходимая среда для обеспечения развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки

В соответствии с ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО магистриата осуществляется в соответ-

ствии с требованиями Типового положения о вузе, Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, Положения об итоговой государственной аттестации выпускников, а также рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, программы итоговой государственной аттестации.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

На основе требований ФГОС ВО и рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП ВО и оценочных средств (*Приложения 1*);
2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации прилагаются (*Приложения 5*).

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая государственная аттестация выпускника по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает проведение государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

Целью ГИА является:

- выявить знания студента, полученные в течение всего срока обучения и способность на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические задачи в области профессиональной деятельности;

Задачей ГИА является:

- обеспечение качества профессиональной подготовки выпускников.

Качество освоения профессиональных образовательных программ выпускников оценивается итоговой аттестацией выпускников при проведении государственного экзамена и выпускной квалификационной работы

Требования к ГИА.

Комплексный государственный экзамен по направлению включает ключевые и практически значимые вопросы по технологии продуктов питания животного происхождения с учетом требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по данному направлению.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы является заключительным этапом, обучения и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний при решении конкретных производственных технических, технологических, экономических и научных задач. Она представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида деятельности, к которой готовится магистр.

Аннотация программы по итоговой государственной аттестации прилагается (*Приложение б*).

8 Политика и процедуры гарантии качества образования при реализации ОПОП ВО

Система менеджмента качества (СМК) университета является совокупностью мероприятий, методов и средств, обеспечивающих реализацию качественного образовательного процесса на всех этапах от первоначального определения и до конечного удовлетворения требований и потребностей потребителей и заинтересованных сторон.

МарГУ разработал, задокументировал и внедряет СМК, постоянно улучшает её результативность в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Успешная деятельность университета обеспечивается планированием и реализацией образовательного процесса, который:

- удовлетворяет требованиям заинтересованных сторон,
- соответствует действующим государственным образовательным стандартам ВПО,
- отвечает действующему законодательству РФ и требованиям общества.

СМК поддерживает требуемый уровень качества при оптимальных затратах, эффективно используя технические, человеческие, информационные и материальные ресурсы университета для создания уверенности заинтересованных сторон в получении образовательной услуги требуемого качества. СМК распространяется на следующие уровни: университет, факультеты/институты, кафедры, рабочие места.

Распределение обязанностей и ответственности руководства и исполнителей, порядок взаимодействия структурных подразделений университета при выполнении функций и решении задач по вопросам обеспечения качества образовательного процесса определяются и описываются документация СМК.

Интегрированная модель СМК МарГУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых (рабочих) процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству МарГУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству МарГУ, Положении об Учебно-методическом управлении МарГУ, Положениях об институтах МарГУ, а также в должностных инструкциях директора института, декана, заведующего кафедрой, преподавателя.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества МарГУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляются на основе систематической проверки качества (внутренних аудитов) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК МарГУ соответствует запланированным мероприятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии