

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

«03» марта 2025г.

О Т Ч Е Т

**о работе государственной экзаменационной комиссии
по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(заочная форма обучения)
за 2024/2025 учебный год**

Майкоп – 2025

Согласно графика учебного процесса на технологическом факультете в 2024/2025 учебном году, государственная итоговая аттестация обучающихся на 3 курсе направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья заочной формы обучения проводилась в следующие сроки:

- государственный экзамен - 30 января 2025 года;
- защита выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) – 3 марта 2025 года.

1. Качественный анализ состава государственной экзаменационной комиссии

Департамент координации деятельности образовательных организаций Минобрнауки России утвердил Состав председателей государственных экзаменационных комиссий на 2025 год документ № 209.

По направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья утвержден *Цей Асланбий Русланович* – генеральный директор ООО «Белореченский пивоваренный завод».

В целях проведения защиты ВКР приказами ректора Майкопского государственного технологического университета сформированы и утверждены: государственная экзаменационная комиссия № 664 от 06.11.2024 г.

Апелляционная комиссия № 667 от 06.11.2024 г.; секретари государственной экзаменационной комиссии № 666 от 06.11.2024 г.

Государственная экзаменационная комиссия утверждена в следующем составе:

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Цей Асланбий Русланович – генеральный директор ООО «Белореченский пивоваренный завод».

Члены комиссии государственной экзаменационной комиссии:

Схалыхов Анзаур Адамович – декан технологического факультета Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

Сиюхов Хазрет Русланович – заведующий кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

Хачемизова Эмма Аслановна – доцент кафедры маркетинга, сервиса и туризма Майкопского государственного технологического университета, кандидат экономических наук, доцент;

Блягоз Аслан Русланович – начальник купажного цеха ООО «Питейный дом»;

Хатукай Юрий Адамович – генеральный директор ООО «Вагрус».

Секретарь:

Мариненко Ольга Вячеславовна – доцент кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств Майкопского государственного технологического университета, кандидат технических наук, доцент.

В состав Государственной экзаменационной комиссии вошли ведущие специалисты отрасли, декан, заведующий кафедрой, осуществляющие подготовку обучающихся по направлению, ведущие преподаватели (2 доктора технических наук, 1 кандидат экономических наук, 1 кандидат технических наук).

Состав комиссии был высококвалифицированным, способным объективно и в полном объеме оценивать уровень подготовки выпускников по данной специальности.

Государственная экзаменационная комиссия в своей работе руководствовалась Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

2. Перечень аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников

В соответствии с учебным планом направления подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья, по которому осуществляется подготовка бакалавров в Майкопском государственном технологическом университете, государственная итоговая аттестация выпускников заочной формы обучения 2025 года включала в себя:

- государственный экзамен по направлению подготовки;
- защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания растительного сырья деканатом и выпускающей кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств проведена необходимая организационная работа.

График проведения итоговых аттестационных испытаний утвержден деканом технологического факультета.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доведены до сведения обучающихся за полгода до итоговой аттестации.

В программу государственного итогового экзамена вошли специальные дисциплины позволяющие дать интегральную оценку знаний и умений обучающегося - выпускника направления 19.04.02 Технология бродильных производств и виноделие, необходимых для профессиональной деятельности магистра в области пищевой,

винодельческой и пивобезалкогольной промышленности. Содержание вопросов, представленных в модулях, явилось основой для составления экзаменационных билетов к государственному итоговому экзамену. Экзаменационные билеты содержали три теоретических вопроса.

Обучающимся прочитаны обзорные лекции по всем дисциплинам, вошедшим в государственный экзамен.

Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья:

Б1.В.ОД.10 «Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья»

Б1.Б.6 «Биоконверсия растительного сырья»

Б1.В.ОД.7 «Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов»

Перечень примерных тем магистерских диссертаций определен научным руководителем программы подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и преподавателями кафедры ТМОПЗ задействованных в реализации программы и утверждены распоряжением декана от 19.10.22. №54.

Заявление о выборе темы ВКР (магистерской диссертации) подается в срок не позднее 3 месяцев с момента начала занятий в 1 семестре обучения. Темы выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) обучающихся, утверждены деканом (распоряжение № 55 от 24.11.2022 г.).

Предварительная защита выпускных квалификационных работ проводилась 25.02.2025 г.

Рецензенты, утверждены распоряжением декана № 55 от 24.11.2022 и представлены ниже:

1. Айвазов В.А. главный технолог ООО «Белореченский пивоваренный завод»
2. Брайдт Р.А.: исполнительный директор ООО «Юг-Вино»
3. Одабашян Э.А. заместитель директора по производству «Майкопское пиво»
4. Литвинова Е.В. начальник безалкогольного цеха ООО «Белореченский пивоваренный завод»

Разработаны и согласованы с председателем ГЭК критерии оценки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

В целях повышения качества организации и эффективности учебного процесса, контроля степени самостоятельного выполнения обучающимися письменных работ, а также повышения уровня их самодисциплины и соблюдения прав интеллектуальной собственности все выпускные квалификационные работы (магистерские диссертации)

прошли положительную проверку на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ».

В соответствии с решением ученого совета технологического факультета протокол № 11 от 22.08.2022 г., минимально допустимая доля оригинального текста в письменной работе должна составлять не менее 50%. Результаты проверки отражены в справках, представленных в ГЭК.

Проведенные аттестационные испытания выпускников вполне достаточны для оценки уровня подготовки магистров в соответствии с ГОС и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

3. Характеристика общего уровня подготовки обучающихся

К сдаче государственного экзамена был допущен 1 обучающийся заочной формы обучения, полностью выполнивший учебный план.

Состав обучающихся - выпускников представлен в таблице 1.

**Состав обучающихся - выпускников 2024/2025 г. по направлению подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья**

Таблица 1

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
Всего выпускников,		
в том числе:	1	100
По полу:		
-мужчин	1	100
-женщин	-	-
По образованию до поступления в университет:		
- высшее	1	100
-среднее профессиональное	-	-
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	-	-
По месту жительства:		
-из города	1	100
-из села	-	-

Анализ данных по текущей успеваемости обучающихся-выпускников приведен в таблице 2

**Успеваемость обучающихся - выпускников по результатам последней
зачетно - экзаменационной сессии**

Таблица 2

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
- Сдали экзамены на «отлично»	-	-
- Сдали экзамены на «отлично» и «хорошо»	-	-
- Сдали экзамены на «хорошо»	1	100
- Сдали экзамены на «удовлетворительно»	-	-
- Сдали экзамены на смешанные оценки	-	-
Итого	1	100

Данные успеваемости обучающихся-выпускников по отдельным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации приведены в таблице 3.

**Успеваемость обучающихся-выпускников по основным дисциплинам по
результатам промежуточной аттестации по направлению подготовки**

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Таблица 3

Дисциплина	Средний балл
Химия цвета, вкуса	4,0
«Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья»	4,0
Инновационное оборудование пищевых производств	4,0
Биоконверсия растительного сырья	4,0

4.Анализ результатов государственного экзамена по направлению подготовки

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

К сдаче государственного экзамена было допущено 1 обучающийся заочной формы обучения (приказ ректора № 53/1 ст-у от 28.01.2025 г.), полностью выполнивший учебный план.

Экзаменационной комиссией оценивался ответ на каждый вопрос. Ответы обучающихся оценивались по следующим критериям:

- уровень готовности к осуществлению основных видов деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- полнота ответа, его соответствие программе;

- уровень освоения магистрантом материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;
- обоснованность, логичность изложения, четкость изложения ответа, соблюдение норм литературного языка;
- уровень информационной и коммуникативной культуры.

На государственном экзамене обучающиеся продемонстрировали достаточно глубокие знания в области специальных дисциплин, предусмотренных государственным образовательным стандартом.

Результаты государственного экзамена по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья представлены в таблице 4.

**Результаты государственного экзамена по направлению подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья**

Таблица 4

№	Профиль подготовки	Из числа допущенных к ГИА		Оценка в абсолютных числах и процентах							
		явилось	не явилось	отлично		хорошо		удовлетв.		качество	успеваемость
				кол. л.	%	кол.	%	кол. л.	%	%	%
1.	«Технология бродильных производств и виноделие»	1	-	1	100	-	-	-	-	100	100
Средний балл:		5,0									

5. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

На основании распоряжения по технологическому факультету о допуске обучающихся к защите выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) 1 обучающийся заочной формы обучения (приказ № 137 ст/у от 28.02.2025 г.) допущен к защите.

Распоряжением декана технологического факультета, по представлению заведующего кафедрой и письменного заявления обучающегося закреплена тема выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и назначен руководитель (распоряжение № 55 от 24.11.2022 г).

Руководство выпускной квалификационной работы осуществлял доцент (100%) кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств.

Тема магистерской работы соответствует научно-исследовательской работе кафедры по теме «Совершенствование технологических приемов производства продуктов переработки сельскохозяйственного сырья».

Целью данной работы является изучение способов повышения эффективности технологических процессов для улучшения качества выпускаемой продукции, а также расширения ее ассортимента.

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) предполагает изучение современного состояния пивобезалкогольной и винодельческой отраслей промышленности и определение актуальных задач производства винодельческой и пивобезалкогольной продукции, а также предусматривает проектирование заводов отрасли на основе использования современных достижений науки и техники, способствующих получению конкурентоспособной продукции высокого качества.

Содержание представленной к защите выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы использовались современные компьютерные технологии демонстрационного сопровождения.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) (100%) рекомендована к внедрению на предприятии и имеет специализированную направленность.

Соответствие качественного оформления выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) методическим рекомендациям выпускающей кафедры проверены нормоконтролером, назначенным из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. Сроки нормоконтроля установлены за одну неделю до начала защиты выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций).

После завершения подготовки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) руководителем ВКР (магистерской диссертации) представлен заведующему кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств письменный отзыв за период подготовки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) магистранта подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования указанная работа была направлена рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), оформлена в соответствии с рекомендациями кафедры, отзывом руководителя выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и рецензией была допущена к защите.

Тематика выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) в сгруппированном виде представлена в таблице 5.

**Тематика выпускных квалификационных работ
(магистерских диссертаций)**

Таблица 5

№ п.п	Укрупненная тематика	Количество работ	В % к итогу
1.	Исследования в области переработки продуктов питания из растительного сырья	1	100
Итого:		1	100

В целях осуществления контроля самостоятельного выполнения письменных работ обучающимися в ФГБОУ ВО «МГТУ» используется система «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ», позволяющая выявить степень заимствования информации в указанных работах.

В соответствии с решением ученого совета технологического факультета протокол № 11 от 22.08.2022 г., минимально допустимая доля оригинального текста в письменной работе должна составлять не менее 50%.

Результаты проверки текстов магистерских диссертаций на объем заимствования отражен в справке, представленной в ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) проводилась на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Оценка работы осуществлялась на основании анализа актуальности работы, структуры и оформления на предмет установления соответствия предъявляемым требованиям, степени успешности публичной защиты, рекомендации рецензентов при оценке работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) представлены в таблице 6.

**Результаты защиты выпускной квалификационной работы (магистерской
диссертации) по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из
растительного сырья**

Таблица 6

№ п.п	Показатель	количество работ	в % к итогу
1.	Принято к защите ВКР	1	100
2.	Защищено ВКР	1	100
3.	Оценка ВКР		
	- отлично	1	100
	- хорошо	-	-
	- удовлетворительно	-	-
	-неудовлетворительно	-	-
	Не явилось	-	-
4.	Количество ВКР, выполненных:		
	- по темам, предложенным обучающимися	-	-
	- по заданию предприятий	-	-
	- в области фундаментальных и поисковых научных исследований	1	100
5.	Количество ВКР, рекомендованных:		
	- к опубликованию	-	-
	- к внедрению	1	100
6.	Количество защит на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»		52,63
8.	Средний балл защиты ВКР		5

По результатам защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) ГЭК приняла решение о присвоении квалификации (степень) «магистр» по направлению подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» по профилю Технология бродильных производств и виноделие 1 обучающемуся и выдаче диплома государственного образца.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяют сделать вывод о том, что подготовка магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в Майкопском государственном технологическом университете отвечает предъявляемым требованиям. Выпускник получил достаточно хорошую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляет решение современных проблем, существующих в отрасли.

6. Недостатки в подготовке обучающихся

По итогам работы ГЭК отметила высокую практическую и теоретическую подготовленность обучающегося – выпускника заочной формы обучения к решению

профессиональных задач по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии требованиям государственного образовательного стандарта и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

Вместе с тем, комиссия выделила следующие недостатки:

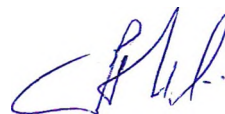
1. У некоторых обучающихся - выпускников недостаточен опыт публичных выступлений, при ответе на вопросы, что не позволяет полностью раскрыть свой потенциал при защите выпускных квалификационных работ.
2. Недостаточно полно используются методы математического моделирования при разработке технологической схемы и выполнении расчетов по ВКР (магистерской диссертации).

Предложения по повышению уровня подготовки магистров.

В целях дальнейшего повышения уровня подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья государственная экзаменационная комиссия рекомендует следующие мероприятия:

1. Руководителям ВКР (магистерских диссертаций) обратить внимание на освоение магистрантами техник аргументации, умения отстаивать собственные позиции, оперируя научными понятиями.
2. Рекомендовать руководителям ВКР (магистерских диссертации) более широко использовать методы математического моделирования при написании ВКР (магистерской диссертации).

**Председатель Государственной
экзаменационной комиссии**



Цей А.Р.

3 марта 2025 г.