

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

 Л.И. Задорожная

«25» апреля 2025 г.

О Т Ч Е Т

**о работе государственной экзаменационной комиссии
по направлению подготовки бакалавров**

**19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания
(заочная форма обучения)
за 2024/2025 учебный год**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2024/2025 учебном году, государственная итоговая аттестация студентов 5 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения проведена 4 апреля 2025 г. (государственный экзамен) и 25 апреля 2025 г. (защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)).

1. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии

Департамент координации деятельности образовательных организаций Минобрнауки России утвердил Состав председателей государственных экзаменационных комиссий на 2025 год, документ № 209 по направлению подготовки бакалавров 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания утверждена *Хот Мариет Азметовна* – директор ресторanno–гостиничного комплекса ООО «Флорин», г. Майкоп.

В целях проведения государственной итоговой аттестации приказами ректора по Майкопскому государственному технологическому университету утверждены: состав государственной экзаменационной комиссии № 664 от 06.11.2024 г., состав секретарей государственной экзаменационной комиссии № 666 от 06.11.2024 г. и состав апелляционной комиссии № 667 от 06.11.2024 г.

Государственная экзаменационная комиссия утверждена в следующем составе:

Направление подготовки: 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Хот Мариет Азметовна – директор ресторanno–гостиничного комплекса ООО «Флорин», г. Майкоп.

Государственная экзаменационная комиссия по приему итогового междисциплинарного экзамена и защите выпускных квалификационных работ:

Хатко Зурет Нурбиевна – заведующая кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

Шхапацев Аслан Капланович – декан факультета аграрных технологий Майкопского государственного технологического университета, доктор биологических наук;

Нагарокова Шаймет Авесовна – заведующая столовой Банка России комбината общественного питания ЦБ РФ в городе Майкопе;

Басова Марина Николаевна – генеральный директор предприятия общественного питания «Производство кулинарной продукции» ИП Басова М.Н., Магаданская область;

Абрамова Татьяна Владимировна – управляющая рестораном ООО «Юг», п. Краснооктябрьский, Майкопский район.

Секретарь ГЭК:

Белявцева Татьяна Анатольевна – специалист по учебно-методической работе кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания Майкопского государственного технологического университета.

В состав Государственной экзаменационной комиссии вошли ведущие специалисты отрасли, декан, заведующая кафедрой (1 доктор биологических наук и один доктор технических наук).

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

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

В соответствии с учебным планом направления подготовки бакалавров 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», по которому осуществляется подготовка в Майкопском государственном технологическом университете, государственная итоговая аттестация выпускников 2024 года включала в себя:

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

В соответствии с положением о проведении письменных работ обучающихся на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ», была проведена проверка выпускных квалификационных работ, представленных на кафедре технологии пищевых продуктов и организации питания (предельно допустимая доля оригинального текста в письменной

работе определена ученым советом факультета и составляет не менее 50 %, протокол № 2 от 05.09.2022 г.).

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

Проведенное аттестационное испытание выпускников вполне достаточно для оценки уровня подготовки бакалавров в соответствии с ФГОС и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

Темы выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) обучающихся, утвержденные деканом (распоряжение № 82 от 20.02.2025 г.), представлены в таблице 1.

Таблица 1

**Темы выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)
обучающихся**

№ п/п	Ф.И.О.	Тема ВКР	Руководитель ВКР
1	Иванов А.А.	Проект студенческой столовой здорового питания на 70 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
2	Долженко Н.А.	Проект кафе-кондитерской на 30 мест (г. Майкоп)	Едыгова С.Н.
3	Кемечева С.А.	Проект кафе с адыгейской кухней на 60 мест (г. Майкоп)	Хатко З.Н.
4	Лобозкая В.В.	Проект кафе с осетинской кухней на 60 мест (г. Майкоп)	Колотий Т.Б.
5	Овсянникова Т.С.	Проект кафе с корейской кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Белявцева Т.А.
6	Плохая И.В.	Проект кафе с мордовской кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Едыгова С.Н.
7	Пронченко Д.И.	Проект столовой вегетарианской на 70 мест (г. Майкоп)	Едыгова С.Н.
8	Семенцов А.С.	Проект детского кафе на 40 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
9	Федякова Г.А.	Проект кафе с азербайджанской кухней на 50 мест (г. Майкоп)	Беретарь С.Т.

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 11 апреля 2025 г.

3. Характеристика общего уровня подготовки обучающихся

Состав обучающихся и данные по текущей успеваемости выпускников представлены в таблицах 2, 3 и 4.

Таблица 2

Состав обучающихся-выпускников по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
Всего выпускников, в том числе:	9	100
а) по полу:		
-мужчин	2	22,2
-женщин	7	77,8
б) по образованию до поступления в университет:		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	9	100
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	-	-
в) по месту жительства:		
-из города	9	100
-из села	-	-

Таблица 3

Успеваемость обучающихся-выпускников по результатам последней зачетно-экзаменационной сессии

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
- Сдали экзамены на «отлично»	4	44,4
- Сдали экзамены на «отлично» и «хорошо»	5	55,6
- Сдали экзамены на «хорошо»	-	-
- Сдали экзамены на смешанные оценки		
Итого	9	100

Дисциплина	Средний балл
Технология продукции общественного питания	4,0
Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	3,7
Проектирование предприятий общественного питания	4,0
Оборудование предприятий общественного питания	4,1

Таблица 5

№	Профиль подготовки	Из числа допущенных к ГЭК		Оценка в абсолютных числах и процентах							
		явилось	не явилось	отлично		хорошо		удовлетв.		качество	успеваемость
				кол.	%	кол.	%	кол.	%	%	%
1.	Технология продуктов общественного питания	9	-	-	-	5	55,6	4	44,4	55,6	100
Итого:		9	-	-	-	5	55,6	4	44,4	55,6	100
Средний балл:		3,6									

5. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 9 обучающихся заочной формы обучения (приказ ректора № 304-ст/у от 23.04.2025 г.).

Руководство выпускными квалификационными работами осуществляли заведующая кафедрой и доценты (100 %) кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания.

Тематика выпускных квалификационных работ в сгруппированном виде представлена в таблице 6.

Таблица 6

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Укрупненная тематика	Количество работ	В % к итогу
1.	Проект ресторана	-	-
2.	Проект кафе	7	77,8
3.	Проект столовой	2	22,2
Итого:		9	100

Защита выпускных квалификационных работ проводилась на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Оценка работ осуществлялась на основании анализа актуальности работ, структуры и оформления на предмет установления соответствия предъявляемым требованиям, степени успешности публичной защиты, рекомендации рецензентов при оценке работ.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ представлены в таблице 7.

Таблица 7

Результаты защиты выпускных квалификационных работ

№ п.п	Показатель	количество работ	в % к итогу
1.	Принято к защите выпускных квалификационных работ	9	100
2.	Защищено выпускных квалификационных работ	9	100

3.	Оценка выпускных квалификационных работ: - отлично - хорошо - удовлетворительно - неявка	3 5 1 -	33,3 55,6 11,1 -
4.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заявкам предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований	- 9 -	- 100 -
5.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению	- 2	- 22,2
6.	Количество дипломов на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»	9	55,7
8.	Средний балл:	4,2	

По результатам защиты выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) ГЭК приняла решение о присвоении квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания по профилю Технология продуктов общественного питания 9 обучающимся и выдаче дипломов государственного образца. Результаты защиты выпускных квалификационных работ позволяют сделать вывод о том, что подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания в Майкопском государственном технологическом университете отвечает предъявляемым требованиям. Выпускники получили достаточно хорошую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляют решение современных проблем, существующих в отрасли. В ходе защит выпускных квалификационных работ использовались современные компьютерные технологии демонстрационного сопровождения.

6. Недостатки в подготовке обучающихся

ГЭК отметила, что в целом организация и проведение государственной итоговой аттестации студентов заочной формы обучения соответствуют требованиям федерального государственного стандарта и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета

и магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

Вместе с тем, комиссия выделила следующие недостатки:

1. В обзоре литературы не всегда представлены новейшие сведения, однозначно подчеркивающие актуальность рассматриваемой темы.
2. Выводы не всегда содержат четкие количественные характеристики и отражают реализацию поставленных задач.

7. Предложения по повышению уровня подготовки обучающихся

В целях дальнейшего повышения уровня подготовки обучающихся, научного уровня исследований, обоснованности и достоверности выводов государственная экзаменационная комиссия рекомендует следующие мероприятия:

1. Руководителям ВКР при составлении вопросов для обзора литературы по теме работы достигать самых актуальных формулировок, обуславливающих актуальность выбранного направления.
2. Руководителям ВКР следует в выводах отражать конкретные количественные характеристики в соответствии с поставленными задачами.

Председатель Государственной

экзаменационной комиссии



М.А. Хот

25 апреля 2025 г.