

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



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

«11» апреля 2022 г.

**О Т Ч Е Т**

**о работе государственной экзаменационной комиссии  
по направлению подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
(заочная форма обучения)  
за 2021/2022 учебный год**

Согласно графика учебного процесса на технологическом факультете в 2021/2022 учебном году, государственная итоговая аттестация обучающихся 5 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья заочной формы обучения проводилась в следующие сроки:

- защита выпускных квалификационных работ – 11 апреля 2022 года.

#### **1. Качественный анализ состава государственной экзаменационной комиссии**

Решением Департамента координации деятельности образовательных организаций от 09 декабря 2021 года председателем Государственной экзаменационной комиссии 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 № 645 от 10.12.2021 г.; апелляционная комиссия № 647 от 10.12.2021 г.; секретари государственной экзаменационной комиссии № 646 от 10.12.2021 г.

Государственная экзаменационная комиссия утверждена в следующем составе:

##### **Председатель государственной экзаменационной комиссии:**

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

##### **Члены 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* – мастер 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, 2 кандидата 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 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, по которому осуществляется подготовка бакалавров в Майкопском государственном технологическом университете, государственная итоговая аттестация выпускников заочной формы обучения 2020/21 года включала в себя:

- защиту выпускной квалификационной работы.

Для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 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. Тематика ВКР разработана преподавателями кафедры и доведена до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. Темы выпускных квалификационных работ обучающихся, утверждены деканом перед прохождением преддипломной практики (распоряжение № 25 от 01.11.2021г.). Предварительная защита выпускных квалификационных работ проводилась 05.04.2022 г.

Состав рецензентов, утвержденный распоряжением декана № 25 от 01.11.2021г. представлен ниже:

1. Басте Д.Б. – технолог ООО «Майкопское пиво»
2. Брайт Р.А. – исполнительный директор ООО «Юг – Вино»
3. Блягоз А.И. – директор ООО «Юг-Вино»

Разработаны и согласованы с председателем ГЭК критерии оценки выпускной квалификационной работы.

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 прошли положительную проверку на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ». В соответствии с решением ученого совета технологического факультета № 7 от 16.03.2016 г. и 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 бакалавров 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

Состав обучающихся - выпускников представлен в таблице 1.

**Таблица 1**

**Состав обучающихся - выпускников 2021/2022г. по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
<b>Всего выпускников,</b>	3	100
в том числе:		
<b>По полу:</b>		
-мужчин	-	-
-женщин	3	100
<b>По образованию до поступления в университет:</b>		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	1	33,3
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	2	66,7
<b>По месту жительства:</b>		
-из города	1	33,3
-из села	2	66,7

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

**Таблица 2**

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

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
- Сдали экзамены на «отлично»	-	-
- Сдали экзамены на «отлично» и «хорошо»	-	-

- Сдали экзамены на «хорошо»	3	100
- Сдали экзамены на «удовлетворительно»	-	-
- Сдали экзамены на смешанные оценки	-	-
<b>Итого</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

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

**Таблица 3**

**Успеваемость обучающихся-выпускников по основным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

<b>Дисциплина</b>	<b>Средний балл</b>
Экономика и организация производства	4,0
Технология отрасли	4,0
Технологическое оборудование	4,0
Химия отрасли	4,0

**4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ**

На основании распоряжения по технологическому факультету о допуске обучающихся к защите выпускных квалификационных работ 3 обучающихся заочной формы обучения (приказ № 310 ст/у от 07.04.2022) допущены к защите.

Распоряжением декана по представлению заведующего кафедрой и письменных заявлений обучающихся закреплены темы выпускных квалификационных работ и назначены руководители (распоряжение № 25 от 01.11.2021 г.). Руководство выпускными квалификационными работами осуществляли доценты (100%) кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств.

Тематика бакалаврских работ 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.

Тематика выпускных квалификационных работ 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 представленных к защите выпускных квалификационных работ

соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Выпускные квалификационные работы выполнены с использованием компьютерной техники: информационная база Интернет, с применением программы Autocad.

2 выпускные квалификационные работы (66,7%) выполнены по заявке от предприятия и имеют специализированную направленность.

Соответствие качественного оформления выпускных квалификационных работ 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.

После завершения подготовки выпускных квалификационных работ руководителями ВКР представлены заведующему кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств письменные отзывы за период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы бакалавров подлежат рецензированию. Для проведения рецензирования выпускных квалификационных работ указанные работы были направлены рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры. Выпускные квалификационные работы, оформленные в соответствии с рекомендациями кафедры, отзывами руководителей выпускной квалификационной работы и рецензиями были допущены к защите. Тематика выпускных квалификационных работ в сгруппированном виде представлена в таблице 4.

**Таблица 4**

**Тематика выпускных квалификационных работ**

<b>№ п.п</b>	<b>Укрупненная тематика</b>	<b>Количество работ</b>	<b>В % к итогу</b>
1.	Проектирование заводов первичного виноделия	1	33.33
2.	Проектирование заводов вторичного виноделия	1	33.33
3	Проектирование безалкогольных заводов	1	33.33
<b>Итого:</b>		<b>3</b>	<b>100</b>

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.

Данное Положение определяет общий порядок обеспечения самостоятельности выполнения письменных работ в ФГБОУ ВО «МГТУ». Предельно допустимая доля

заимствования текста в письменной работе определена ученым советом факультета протокол № 7 от 16.03.2016 г. и составляет не ниже 50%.

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 5.**

**Таблица 5**

**Результаты защиты выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

<b>№ п.п</b>	<b>Показатель</b>	<b>количество работ</b>	<b>в % к итогу</b>
1.	<b>Принято к защите ВКР</b>	3	100
2.	Защищено ВКР	3	100
3.	Оценка ВКР		
	- отлично	3	100
	- хорошо	-	-
	- удовлетворительно	-	-
	-неудовлетворительно	-	-
	Не явилось	-	-
4.	Количество ВКР, выполненных:		
	- по темам, предложенным обучающимися	-	-
	- по заданию предприятий	2	66,7
	- в области фундаментальных и поисковых научных исследований	-	-
5.	Количество ВКР, рекомендованных:		
	- к опубликованию	-	-
	- к внедрению	2	66,7
6.	Количество защит на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»		65,2
8.	Средний балл защиты ВКР		5,0

По результатам защиты выпускных квалификационных работ ГЭК приняла решение о присвоении квалификации (степень) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» по профилю Технология бродильных производств и виноделие 3 обучающимся и выдаче дипломов государственного образца. Результаты защиты выпускных квалификационных работ позволяют сделать вывод о том, что подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в Майкопском государственном технологическом университете отвечает предъявляемым требованиям. Выпускники

получили достаточно хорошую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляют решение современных проблем, существующих в отрасли.

#### **5. Недостатки в подготовке обучающихся**

По итогам работы, ГЭК отметила высокую практическую и теоретическую подготовленность обучающихся – выпускников заочной формы обучения к решению профессиональных задач по направлению подготовки 19.03.02 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. Рецензии в основном соответствовали предъявляемым требованиям, вместе с тем отдельные рецензии не содержат четкой оценки выполненной работы, носят общий характер, не имеют замечаний.

2. У некоторых обучающихся - выпускников недостаточен опыт публичных выступлений, при ответе на вопросы, что не позволяет полностью раскрыть свой потенциал при защите выпускных квалификационных работ.

#### **6. Предложения по повышению уровня подготовки бакалавров**

В целях дальнейшего повышения уровня подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья государственная экзаменационная комиссия рекомендует следующие мероприятия:

1. Предъявлять высокие требования не только к качеству выполнения выпускных квалификационных работ, но и качеству рецензий, которые должны не только раскрывать содержание ВКР, но и определять ее качество.

2. Руководителям ВКР развивать у студентов необходимые навыки публичного выступления.

**Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии**



**Цей А.Р.**

**11 апреля 2022 г.**