

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

 Л.И. Задорожная

«14» июля 2022 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 2021/2022 учебный год**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2021/2022 учебном году, государственная итоговая аттестация студентов 5 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения проведена 13 июля 2022 г. (защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)).

1. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии

Департаментом координации деятельности организаций от 9 декабря 2021 г. председателем Государственной экзаменационной комиссии по направлению подготовки магистров 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания утверждена *Хот Мариет Азметовна* – директор ресторано–гостиничного комплекса ООО «Флорин», г. Майкоп.

Приказами ректора по Майкопскому государственному технологическому университету утверждены: состав государственной экзаменационной комиссии № 645 от 10.12.2021 г., № 288 от 24.06.2022 г., состав секретарей государственной экзаменационной комиссии № 646 от 10.12.2021 г. и состав апелляционной комиссии № 647 от 10.12.2021 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 ресторано–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;

Шханацев Аслан Капланович – декан факультета аграрных технологий Майкопского государственного технологического университета, кандидат сельскохозяйственных наук;

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

Абасов Бахруз Сабир Оглы – директор ресторана «ARZU GOLD», г. Майкоп;

Читао Фатима Январьевна – директор ООО «Гранат», п. Краснооктябрьский, Майкопский район.

Секретарь ГЭК:

Белянцева 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 (один доктор технических наук и один кандидат сельскохозяйственных 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 2022 года включала в себя:

- 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 заимствования текста в письменной работе определена ученым советом факультета и составляет не более 50 %, протокол № 6 от 27.04.2019 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 № 4 от 18.11.2021 г.), представлены в таблице 1.

Таблица 1

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

№	Ф.И.О.	Тема ВКР	Руководитель ВКР
1	Абрамова Т.В.	Проект ресторана с азербайджанской кухней на 80 мест (п. Краснооктябрьский)	Тхайшаова А.Б.
2	Адзинова М.М.	Проект ресторана с осетинской кухней на 60 мест (г. Майкоп)	Блягоз А.И.
3	Алиева Ч.В.	Проект диетической столовой на 100 мест (г. Майкоп)	Едыгова С.Н.
4	Белоус Т.В.	Проект ресторана с грузинской кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
5	Власенко Т.И.	Проект кафе с русской кухней на 50 мест (г. Лабинск)	Тхайшаова А.Б.
6	Геворкян А.А.	Проект кафе с японской кухней на 50 мест (г. Лабинск)	Едыгова С.Н.
7	Женетль Р.Н.	Проект кафе-кондитерской на 50 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
8	Мадраимова Ю.Р.	Проект кафе с абхазской кухней на 50 мест (г. Лабинск)	Едыгова С.Н.
9	Москалева А.А.	Проект ресторана с адыгейской кухней на 100 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
10	Негрешова А.А.	Проект общедоступной столовой на 80 мест (г. Майкоп)	Колотий Т.Б.
11	Павлова Д.А.	Проект мясного ресторана на 80 мест (г. Майкоп)	Колотий Т.Б.
12	Шишкова А.А.	Проект кафе-кондитерской на 35 мест (г. Майкоп)	Едыгова С.Н.
13	Уэтлева С.А.	Проект общедоступной столовой на 60 мест (г. Майкоп)	Некрасова С.О.
14	Шацкая Е.Н.	Проект ресторана с французской кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Блягоз А.И.

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 26 мая 2022 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:	14	100
а) по полу:		
-мужчин	2	14,3
-женщин	12	85,7
б) по образованию до поступления в университет:		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	11	78,6
- начальное профессиональное	1	7,1
- среднее (полное) общее	2	14,3
в) по месту жительства:		
-из города	12	85,7
-из села	2	14,3

Таблица 3

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»	12	85,7
- Сдали экзамены на смешанные оценки	2	14,3
Итого	14	100

Таблица 4

Успеваемость обучающихся-выпускников по основным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации

Дисциплина	Средний балл
Технология продукции общественного питания	3,7
Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	4,1
Проектирование предприятий общественного питания	3,6
Оборудование предприятий общественного питания	3,7

4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ.

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 14 обучающихся заочной формы обучения (приказ ректора № 568-ст/у от 08.07.2022 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 5.

Таблица 5

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Укрупненная тематика	Количество работ	В % к итогу
1.	Проект ресторана	6	42,9
2.	Проект кафе	5	35,7
3.	Проект столовой	3	21,4
Итого:		14	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 6.

Таблица 6

Результаты защиты выпускных квалификационных работ

№ п.п	Показатель	количество работ	в % к итогу
1.	Принято к защите выпускных квалификационных работ	14	100
2.	Защищено выпускных квалификационных работ	14	100
3.	Оценка выпускных квалификационных работ:		
	- отлично	5	35,8
	- хорошо	8	57,1
	- удовлетворительно	1	7,1
	- неявка	-	-
4.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), выполненных:		
	- по темам, предложенным студентами	-	-
	- по заявкам предприятий	14	100
	- в области фундаментальных и поисковых научных исследований	-	-
5.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), рекомендованных:		
	- к опубликованию	-	-
	- к внедрению	8	57,1
6.	Количество дипломов на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»	14	54,9
8.	Средний балл:		4,3

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 14 обучающимся и выдаче дипломов государственного образца. Рекомендованы к поступлению в магистратуру следующие студенты: Геворкян А.А., Женетль Р.Н., Уэтлева С.А. 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.

5. 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. Недостаточна доля НИР в выпускных квалификационных работах.
2. Некоторые рецензии на ВКР содержат замечания, не обеспечивающие правильное понимание качества рецензируемой работы.

6. 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 увеличить долю НИР в тематике выпускных квалификационных работ, направленных на решение отраслевых региональных задач.
2. Рецензентам ВКР необходимо в рецензиях отражать соответствие выполненной работы современным запросам производства.

Председатель Государственной

экзаменационной комиссии



М.А. Хот

14 июля 2022 г.