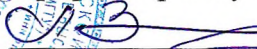


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

 Л.И. Задорожная

«30» июля 2022 г.

О Т Ч Е Т

**о работе государственной экзаменационной комиссии
по направлению подготовки магистров
19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания
(очная форма обучения)
за 2021/2022 учебный год**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2021/2022 учебном году, государственная итоговая аттестация студента 2 курса по направлению подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания очной формы обучения проведена 29 июля 2022 г. (защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)).

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: 19.04.04 – «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:

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 технических наук и 1 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 19.04.04-«Технология продукции и организация общественного питания», по которому осуществляется подготовка магистров в Майкопском государственном технологическом университете, государственная итоговая аттестация выпускников 2022 года включала в себя:

- защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

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.

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

Тема выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) обучающегося, утверждена деканом факультета (распоряжение № 50а от 15.04.2019г.), представлена в таблице 1.

Таблица 1

**Тема выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации) магистранта**

№	Ф.И.О.	Тема ВКР	Руководитель ВКР
1	Джолов З.Р.	Разработка рецептуры и технологии пшеничного хлеба для общественного питания с добавлением сока столовой свёклы	Едыгова С.Н.

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) проводилась 11.02.2022 г.

3. Характеристика общего уровня подготовки магистрантов

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

Таблица 2

**Состав магистрантов по направлению подготовки
19.04.04 - Технология продукции и организация
общественного питания**

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

Таблица 3

**Успеваемость магистрантов по результатам последней
зачетно-экзаменационной сессии**

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

Таблица 4

**Успеваемость магистрантов по основным
дисциплинам по результатам промежуточной аттестации**

Дисциплина	Средний балл
Высокотехнологичные производства продуктов питания	5,0
Современные методы исследований сырья и продуктов питания	5,0
Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания	4,0
Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	4,0

**4. Анализ результатов защиты выпускных
квалификационных работ (магистерских диссертаций).**

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) 1 магистранта очной формы обучения (приказ ректора № 648 -ст/у от 27.07.2022 г.).

Руководство выпускной квалификационной работой осуществляла кандидат технических наук кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания.

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 рецензент при оценке работы.

Результат защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) представлен в таблице 6.

**Результат защиты выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации)**

№ п.п	Показатель	Количество работ	В % к итогу
1.	Принято к защите выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций)	1	100
2.	Защищено выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций)	1	100
3.	Оценка выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций): - отлично - хорошо - удовлетворительно - неявка	1 - - -	100 - - -
4.	Количество выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций), выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заявкам предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований	- - 1	- - 100
5.	Количество выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций), рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению	- 1	- 100
6.	Количество дипломов на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»	1	60,34
8.	Средний балл:	5,0	

По результату защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) ГЭК приняла решение о присвоении степени «магистр» по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания магистранту и выдаче диплома государственного образца. Результат защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод о том, что подготовка магистранта по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания в Майкопском государственном технологическом университете отвечает предъявляемым требованиям. Выпускник получил достаточно глубокую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляет решение современных проблем, существующих в отрасли. В ходе защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) использовались современные компьютерные технологии демонстрационного сопровождения.

6. Недостатки в подготовке магистрантов

ГЭК отметила, что в целом организация и проведение государственной итоговой аттестации студента очной 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. Не проведены исследования микробиологических показателей качества полученных образцов продуктов.
2. Недостаточное количество приложений, иллюстрирующих выполнение работы.

7. Предложения по повышению уровня подготовки магистрантов

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

1. Руководителям ВКР обеспечить проведение анализов полученных образцов по микробиологическим показателям для установления соответствия качества продукта микробиологическим показателям, установленным для данного продукта.
2. Руководителям ВКР следует обеспечить больше иллюстрационного материала, характеризующего все этапы выполнения работы.

Председатель Государственной

экзаменационной комиссии



М.А. Хот

30 июля 2022 г.