

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

«15» 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
(очная форма обучения)
за 2021/2022 учебный год**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2021/2022 учебном году, государственная итоговая аттестация студентов 4 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной формы обучения проведена 14 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;

Шхапацев 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 аттестационного испытания 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 № 5 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 | Абрегова А.Р. | Проект кафе с веганской кухней на 40 мест (г. Майкоп) | Едыгова С.Н. |
| 2 | Нехай М.Р. | Разработка инновационных направлений организации и развития бизнеса в сфере общественного питания на примере кафе «Эх, Яблочко!» | Тхайшаова А.Б. |
| 3 | Панеш С.М. | Проект кафе с русской кухней на 50 мест (г. Майкоп) | Некрасова С.О. |
| 4 | Паничева А.А. | Разработка проекта смарт-кафе с использованием новых технологий в г. Майкопе. | Некрасова С.О. |
| 5 | Тахмазян А.О. | Проект ресторана с армянской кухней на 100 мест (г. Краснодар) | Тхайшаова А.Б. |
| 6 | Студеникин А.Н. | Разработка проекта инновационного кафе «РУСБЛИН» в г. Майкопе» | Колотий Т.Б. |

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 6 июня 2022 г.

3. Характеристика общего уровня подготовки обучающихся

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

**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: | 6 | 100 |
| а) по полу: | | |
| -мужчин | 1 | 16,7 |
| -женщин | 5 | 83,3 |
| б) по образованию до поступления в университет: | | |
| - высшее | - | - |
| -среднее профессиональное | 5 | 83,3 |
| - начальное профессиональное | - | - |
| - среднее (полное) общее | 1 | 16,7 |
| в) по месту жительства: | | |
| -из города | 4 | 66,7 |
| -из села | 2 | 33,3 |

Таблица 3

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

| Показатель | Количество обучающихся, чел. | В % к итогу |
|---------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| - Сдали экзамены на «отлично» | 2 | 33,3 |
| - Сдали экзамены на «отлично» и «хорошо» | 1 | 16,7 |
| - Сдали экзамены на «хорошо» | 3 | 50,0 |
| - Сдали экзамены на смешанные оценки | - | - |
| Итого | 6 | 100 |

Таблица 4

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

| Дисциплина | Средний балл |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Технология продукции общественного питания | 4,5 |
| Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания | 4,3 |
| Проектирование предприятий общественного питания | 4,2 |
| Оборудование предприятий общественного питания | 4,3 |

4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ.

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 6 обучающихся очной формы обучения (приказ ректора № 567-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 | 1 | 16,7 |
| 2. | Проект кафе | 5 | 83,3 |
| Итого: | | 6 | 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 (бакалаврских 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 | 6 | 100 |
| 2. | Защищено выпускных квалификационных работ | 6 | 100 |

| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| 3. | Оценка выпускных квалификационных работ: - отлично - хорошо - удовлетворительно - неявка | 5 1 - - | 83,3 16,7 - - |
| 4. | Количество выпускных квалификационных работ, выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заявкам предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований | - 6 - | - 100 - |
| 5. | Количество выпускных квалификационных работ, рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению | - 3 | - 50,0 |
| 6. | Количество дипломов на иностранном языке | - | - |
| 7. | Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ» | 6 | 56,7 |
| 8. | Средний балл: | 4,8 | |

По результатам защиты выпускных квалификационных 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 6 обучающимся и выдаче дипломов государственного образца. Из них 2 диплома с отличием (Абрегова А.Р., Паничева А.А.), что составляет 33,3 %. Рекомендованы к поступлению в магистратуру следующие студенты: Абрегова А.Р., Нехай М.Р., Паничева А.А., Студеникин А.Н. 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 высокую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляют решение современных проблем, существующих в отрасли. В ходе защит выпускных квалификационных использовались современные компьютерные технологии демонстрационного сопровождения.

5. Недостатки в подготовке обучающихся

ГЭК отметила, что в целом организация и проведение государственной итоговой аттестации студентов 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. 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

15 июля 2022 г.