


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



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Проректор по учебной работе

 Л.И. Задорожная

**«25» января 2023 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 2022/2023 учебный год**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2022/2023 учебном году, государственная итоговая аттестация студентов 5 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения проведена 25 января 2023 г. (защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)).

## **1. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии**

Департаментом координации деятельности образовательных организаций от 24 ноября 2022 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.

В целях проведения государственной итоговой аттестации приказами ректора по Майкопскому государственному технологическому университету утверждены: состав государственной экзаменационной комиссии № 567 от 23.11.2022 г., состав секретарей государственной экзаменационной комиссии № 568 от 23.11.2022 г. и состав апелляционной комиссии № 569 от 23.11.2022 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;

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

*Басова Марина Николаевна* – управляющая блоком питания отеля «НАТТИ», 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 (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 2023 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 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 № 15б от 29.12.2022 г.), представлены в таблице 1.

Таблица 1

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

№	Ф.И.О.	Тема ВКР	Руководитель ВКР
1.	Афанасов Д.Д.	Проект ресторана с греческой кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Меретукова Ф.Н.
2.	Бекурина В.А.	Проект ресторана с азербайджанской кухней на 70 мест (г. Майкоп)	Тхайшаова А.Б.
3.	Вельмакина Д.И.	Проект кафе-кондитерской на 40 мест (г. Армавир)	Тхайшаова А.Б.
4.	Жилинская Д.Ю.	Проект кафе с итальянской кухней на 60 мест (г. Майкоп)	Блягоз А.И.
5.	Сысолятина А.А.	Проект общедоступной столовой на 80 мест (г. Майкоп)	Колотий Т.Б.
6.	Тхайшаова Ф.А.	Проект столовой при производственном предприятии на 70 мест (г. Майкоп).	Меретукова Ф.Н.
7.	Шадже А.Ж.	Проект ресторана при гостинице на 60 мест (г. Майкоп)	Колотий Т.Б.
8.	Щетинина О.В.	Проект кафе с адыгейской кухней на 50 мест (г. Лабинск)	Тхайшаова А.Б.

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 27 декабря 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:	8	100
а) по полу:		
-мужчин	1	12,5
-женщин	7	87,5
б) по образованию до поступления в университет:		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	8	100
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	-	-
в) по месту жительства:		
-из города	6	75,0
-из села	2	25,0

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»	1	12,5
- Сдали экзамены на «хорошо»	6	75,0
- Сдали экзамены на смешанные оценки	1	12,5
<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Таблица 4

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

Дисциплина	Средний балл
Технология продукции общественного питания	3,3
Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	3,1

Проектирование предприятий общественного питания	3,5
Оборудование предприятий общественного питания	3,5

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

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 8 обучающихся заочной формы обучения (приказ ректора № 39-ст/у от 23.01.2023 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	3	37,5
2.	Проект кафе	3	37,5
3.	Проект столовой	2	25,0
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	<b>100</b>

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	8	100



2.	Защищено выпускных квалификационных работ	8	100
3.	Оценка выпускных квалификационных работ: - отлично - хорошо - удовлетворительно - неявка	2 6 - -	25,0 75,0 - -
4.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заявкам предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований	- 8 -	- 100 -
5.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению	- 1	- 12,5
6.	Количество дипломов на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»	8	52,3
8.	Средний балл:	4,25	

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 8 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.

## 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. Допущены ошибки при расчете экономической эффективности предлагаемых в работе мероприятий.
2. В некоторых рецензиях на ВКР содержатся 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. Консультанту по экономической части ВКР повысить качество экономических расчетов с обоснованием всех принятых значений.
2. Рецензентам необходимо концентрировать внимание, в первую очередь, на существенных «фрагментах» и давать оценку соответствия выполненной работы современным запросам производства.

Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии



М.А. Хот

25 января 2023 г.