

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



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

«04» июля 2023 г.

**О Т Ч Е Т**

**о работе государственной экзаменационной комиссии  
по направлению подготовки бакалавров  
35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(очная форма обучения)  
за 2022/2023 учебный год**

**Майкоп – 2023**

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2022/2023 учебном году, государственная итоговая аттестация обучающихся 4 курса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции очной формы обучения проведена 04 июля 2023 г. (защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)).

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

Департаментом координации деятельности образовательных организаций от 24 ноября 2022 г. председателем Государственной экзаменационной комиссии по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержден Евтых Адам Заурбиевич – генеральный директор ООО Торговый Дом «Виктория», 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., № 249 от 05.06.2023 г., № 291 от 22.06.2023 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: 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Председатель государственной экзаменационной комиссии:**

*Евтых Адам Заурбиевич* – генеральный директор ООО Торговый Дом «Виктория», г. Майкоп.

**Государственная экзаменационная комиссия по приему итогового междисциплинарного экзамена и защите выпускных квалификационных работ**

**Члены комиссии:**

*Хатко Зурет Нурбиевна* – заведующая кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

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

*Северинова Екатерина Александровна* – заведующая лабораторией ООО «МПК» Пивоваренный завод Майкопский;

*Фомина Елена Владимировна* – заведующая лабораторией ООО «Ставропольский бройлер» филиала «Адыгейский комбикормовый завод»;

*Бегеретова Джулета Магомедовна* – заведующая лабораторией ООО «Торговый Дом «Виктория», г. Майкоп.

#### **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, (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 бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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 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 обучающихся, утвержденные деканом факультета (распоряжение № 16 от 17.01.2023 г.), представлены в таблице 1.

Таблица 1

**Темы выпускных квалификационных работ обучающихся**

| <b>№ п.п</b> | <b>Ф.И.О.</b>   | <b>Тема ВКР</b>   | <b>Руководитель ВКР</b> |
|--------------|-----------------|---|-------------------------|
| 1.           | Азадов К.       | Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного из муки 1 сорта с добавлением подсырной сыворотки в условиях АО «Дондуковский элеватор» (ст. Дондуковская)   | Меретукова Ф.Н.         |
| 2.           | Бяшимов А.М.    | Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного из муки 1 сорта с использованием молочной сыворотки в условиях АО «Дондуковский элеватор» (ст. Дондуковская) | Едыгова С.Н.            |
| 3.           | Вязовикова Д.А. | «Стартап как диплом». Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного из муки высшего сорта функционального назначения                                       | Едыгова С.Н.            |
| 4.           | Зверева Т.Г.    | «Стартап как диплом». Разработка рецептуры и технологии закуски из адыгейского сыра в рамках импортозамещения   | Меретукова Ф.Н.         |
| 5.           | Ибрагимов Г.А.  | Разработка технологии биотворога «Бифилайф» в условиях АО фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева (ст. Выселки)   | Гашева М.А.             |
| 6.           | Какабаев Т.Г.   | Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного из муки высшего сорта с добавлением горчичного масла в условиях АО фирма                                     | Меретукова Ф.Н.         |

|     |                   |   |                 |
|-----|-------------------|---|-----------------|
|     |                   | «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева (ст. Выселки)   |                 |
| 7.  | Митрофанова У.В.  | «Стартап как диплом». Разработка и технология производства кисломолочного напитка на основе козьего молока и молочной сыворотки   | Гашева М.А.     |
| 8.  | Нурбердиев С.     | Технология колбасок вареных для детского питания «Детские витаминизированные» для расширения ассортимента продукции в условиях АО фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева (ст. Выселки) | Колотий Т.Б.    |
| 9.  | Сапарбердиев С.Д. | Технология шоколадного масла для расширения ассортимента продукции в условиях АО фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева (ст. Выселки)  | Колотий Т.Б.    |
| 10. | Хахук Д.Т.        | Разработка рецептуры и технологии творожно-растительного продукта «Лактоалейрон» в условиях ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» (г. Майкоп)   | Меретукова Ф.Н. |
| 11. | Шубина Д.Г.       | Разработка рецептуры и технологии пшенично-ржаного хлеба с добавлением ферментированного ржаного солода в условиях АО «Дондуковский элеватор» (ст. Дондуковская)                      | Едыгова С.Н.    |

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 06 июня 2023 г.

### 3. Характеристика общего уровня подготовки обучающихся

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

Таблица 2

#### Состав обучающихся-выпускников по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

| Показатель                                      | Количество обучающихся, чел. | В % к итогу |
|---|------------------------------|-------------|
| Всего выпускников,                              | 11                           | 100         |
| в том числе:                                    |                              |             |
| а) по полу:                                     |                              |             |
| -мужчин   | 6                            | 54,5        |
| -женщин   | 5                            | 45,5        |
| б) по образованию до поступления в университет: |                              |             |
| - высшее  | -                            | -           |
| -среднее профессиональное                       | 4                            | 36,4        |
| - начальное профессиональное                    | -                            | -           |
| - среднее (полное) общее                        | 7                            | 63,6        |

|                         |   |      |
|-------------------------|---|------|
| в) по месту жительства: |   |      |
| -из города              | 4 | 36,4 |
| -из села                | 7 | 63,6 |

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                            | 9,1         |
| - Сдали экзамены на «хорошо»             | 3                            | 27,3        |
| - Сдали экзамены на смешанные оценки     | 7                            | 63,6        |
| <b>Итого</b>                             | <b>11</b>                    | <b>100</b>  |

Таблица 4

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

| Дисциплина  | Средний балл |
|---|--------------|
| Технология хранения и переработки продукции растениеводства | 3,6          |
| Технология хранения и переработки продукции животноводства  | 4,0          |

## 4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 11 обучающихся очной формы обучения (приказ ректора № 464/1-ст/у от 03.07.2023 г.)

Руководство выпускными квалификационными работами осуществляли заведующая кафедрой и доценты (100 %) кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания.

Тематика выпускных квалификационных работ обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции в сгруппированном виде представлена в таблице 5.

Таблица 5

### Тематика выпускных квалификационных работ

| № п.п         | Укрупненная тематика                             | Количество работ | В % к итогу |
|---------------|--|------------------|-------------|
| 1.            | Технология переработки продукции растениеводства | 5                | 45,5        |
| 2.            | Технология переработки продукции животноводства  | 6                | 54,5        |
| <b>Итого:</b> |  | <b>11</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

### Результат защиты выпускной квалификационной работы

| № п.п | Показатель   | количество работ | в % к итогу |
|-------|--|------------------|-------------|
| 1.    | Принято к защите выпускных квалификационных работ                              | 11               | 100         |
| 2.    | Защищено выпускных квалификационных работ                                      | 11               | 100         |
| 3.    | Оценка выпускных квалификационных работ:                                       |                  |             |
|       | - отлично  | 4                | 36,4        |
|       | - хорошо   | 2                | 18,2        |
|       | - удовлетворительно  | 5                | 45,5        |
| 4.    | Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), выполненных: |                  |             |
|       | - по темам, предложенным студентами  | -                | -           |
|       | - по заявкам предприятий   | 11               | 100         |
|       | - в области фундаментальных и поисковых научных исследований                   | -                | -           |

|    |  |        |           |
|----|--|--------|-----------|
| 5. | Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), рекомендованных:<br>- к опубликованию<br>- к внедрению | 3<br>- | 27,3<br>- |
| 6. | Количество дипломов на иностранном языке   | -      | -         |
| 7. | Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»  | 11     | 57,2      |
| 8. | Средний балл:  | 3,9    |           |

По результату защиты выпускных квалификационных работ ГЭК приняла решение о присвоении квалификации (степень) «бакалавр» по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по профилю Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции 11 обучающимся и выдаче дипломов государственного образца. Результат защиты выпускной квалификационной работы позволяет сделать вывод о том, что подготовка бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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 обучающихся очной формы обучения соответствуют требованиям 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. В технологической части должны быть отражены необходимые и достаточные сведения по всем принятым решениям.

## 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. Руководителям ВКР при разработке технологической части целесообразно осуществлять выбор сырья и формирование сырьевой базы с учетом региональных условий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии  
04 июля 2023 г.



А.З. Евтых