

«Майкопский государственный технологический университет»



Проректор по учебной работе

Д.И. Задорожная

02.01.2026г.

**о работе государственной экзаменационной комиссии
по направлению подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(очная форма обучения)

за 2025/2026 учебный год

Майкони – 2026

Согласно графика учебного процесса на технологическом факультете в 2025/2026 учебном году, государственная итоговая аттестация обучающихся на 4 курсе направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья очной формы обучения проводилась в следующие сроки:

- государственный экзамен – 4 июня 2026 года;
- защита выпускных квалификационных работ – 2 июля 2026 года.

1. Качественный анализ состава государственной экзаменационной комиссии

Департамент координации деятельности образовательных организаций Минобрнауки России утвердил Состав председателей государственных экзаменационных комиссий на 2026 год документ № 209.

По направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержден *Цей Асланбий Русланович* – генеральный директор ООО «Белореченский пивоваренный завод».

В целях проведения защиты ВКР приказами ректора Майкопского государственного технологического университета сформированы и утверждены: государственная экзаменационная комиссия № 561 от 28.10.2025 г.; апелляционная комиссия № 559 от 28.10.2025 г.; секретари государственной экзаменационной комиссии № 560 от 28.10.2025 г.

Государственная экзаменационная комиссия утверждена в следующем составе:

Председатель:

Цей Асланбий Русланович – генеральный директор ООО «Белореченский пивоваренный завод».

Члены комиссии:

Схляхов Анзаур Адамович – декан технологического факультета Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

Сиюхов Хазрет Русланович – заведующий кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств Майкопского государственного технологического университета, доктор технических наук, доцент;

Хачемизова Эмма Аслановна – доцент кафедры маркетинга, сервиса и туризма Майкопского государственного технологического университета, кандидат экономических наук, доцент;

Блягоз Аслан Русланович – начальник купажного цеха ООО «Питейный дом»;

Хатукай Юрий Адамович – генеральный директор ООО «Вагрус».

Секретарь:

Мариненко Ольга Вячеславовна – доцент кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств Майкопского государственного технологического университета, кандидат технических наук, доцент.

В состав Государственной экзаменационной комиссии вошли ведущие специалисты отрасли, декан, заведующий кафедрой, осуществляющие подготовку обучающихся по направлению, ведущие преподаватели (2 доктора технических наук, 1 кандидат экономических наук, 1 кандидат технических наук).

Состав комиссии был высококвалифицированным, способным объективно и в полном объеме оценивать уровень подготовки выпускников по данной специальности.

Государственная экзаменационная комиссия в своей работе руководствовалась Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

2. Перечень аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников

В соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, по которому осуществляется подготовка бакалавров в Майкопском государственном технологическом университете, государственная итоговая аттестация выпускников очной формы обучения 2026 года включала в себя:

- государственный экзамен по направлению подготовки;
- защиту выпускной квалификационной работы.

Для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного сырья деканатом и выпускающей кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств проведена необходимая организационная работа.

График проведения итоговых аттестационных испытаний утвержден деканом технологического факультета.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доведены до сведения обучающихся за полгода до итоговой аттестации.

В программу государственного итогового экзамена вошли специальные дисциплины, позволяющие дать интегральную оценку знаний и умений обучающегося - выпускника направления 19.03.02 Технология бродильных производств и виноделие, необходимых для профессиональной деятельности бакалавра в области пищевой, винодельческой и пивобезалкогольной промышленности. Содержание вопросов, представленных в модулях, явилось основой для составления экзаменационных билетов к

государственному итоговому экзамену. Экзаменационные билеты содержали три теоретических вопроса из блока Б1 «Дисциплины».

Обучающимся прочитаны обзорные лекции по всем дисциплинам, вошедшим в государственный экзамен.

Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья:

Технологическое оборудование;

Технология отрасли;

Микробиологический контроль бродильных производств.

Темы ВКР разработаны преподавателями кафедры и доведены до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

Темы выпускных квалификационных работ обучающихся, утверждены деканом перед прохождением преддипломной практики (распоряжение № 3/1 от 16.10.2025г.).

Предварительная защита выпускных квалификационных работ проводилась 23.06.2026 г.

Состав рецензентов, утвержденный распоряжением декана № 3/1 от 16.10.2025г. представлен ниже:

1. Басте Д.Б. – технолог ООО «Майкопское пиво»
2. Блягоз А.Р. начальник купажного цеха ООО «Питейный дом»
3. Брайдт Р.А. – исполнительный директор ООО «Юг – Вино»
4. Одабашян Э.А. – зам. генерального директора по производству ООО «Майкопское пиво»
5. Павлова С.А. – гл. технолог ООО «Белореченский пивоваренный завод».

Разработаны и согласованы с председателем ГЭК критерии оценки выпускной квалификационной работы.

В целях повышения качества организации и эффективности учебного процесса, контроля степени самостоятельного выполнения обучающимися письменных работ, а также повышения уровня их самодисциплины и соблюдения прав интеллектуальной собственности все выпускные квалификационные работы прошли положительную проверку на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ». В соответствии с решением ученого совета технологического факультета протокол № 11 от 26.08.2025 г., минимально допустимая доля оригинального текста в письменной работе должна составлять не менее 50%. Результаты проверки отражены в справках, представленных в ГЭК.

Проведенные аттестационные испытания выпускников вполне достаточны для оценки уровня подготовки бакалавров в соответствии с ГОС и Порядком проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

3. Характеристика общего уровня подготовки обучающихся

К сдаче государственного экзамена был допущено 11 обучающихся очной формы обучения, полностью выполнивший учебный план.

Состав обучающихся - выпускников представлен в таблице 1.

Таблица 1
Состав обучающихся - выпускников 2025/2026 г. по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
Всего выпускников,	11	100
в том числе:		
По полу:		
-мужчин	8	72,73
-женщин	3	27,27
По образованию до поступления в университет:		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	-	-
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	11	100
По месту жительства:		
-из города	11	100
-из села	-	-

Анализ данных по текущей успеваемости обучающихся - выпускников приведен в таблице 2

Таблица 2
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»	10	90,9
- Сдали экзамены на «удовлетворительно»	1	9,1
- Сдали экзамены на смешанные оценки	-	-
Итого	11	100

Данные успеваемости обучающихся - выпускников по отдельным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации приведены в таблице 3.

Таблица 3

Успеваемость обучающихся - выпускников по основным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина	Средний балл
Экономика и организация производства	4,3
Технология отрасли	4,3
Технологическое оборудование	4,3
Химия отрасли	4,3

4. Анализ результатов государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

К сдаче государственного экзамена было допущено 11 обучающихся очной формы обучения (приказ ректора № 415 ст/у от 03.06.2026 г.), полностью выполнивших учебный план.

Экзаменационной комиссией оценивался ответ на каждый вопрос. Ответы обучающихся оценивались по следующим критериям:

- уровень готовности к осуществлению основных видов деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- полнота ответа, его соответствие программе;
- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;
- обоснованность, логичность изложения, четкость изложения ответа, соблюдение норм литературного языка;
- уровень информационной и коммуникативной культуры.

На государственном экзамене обучающиеся продемонстрировали достаточно глубокие знания в области специальных дисциплин, предусмотренных государственным образовательным стандартом.

Результаты государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья представлены в таблице 4.

Таблица 4

Результаты государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

№	Профиль подготовки	Из числа допущенных к ГИА		Оценка в абсолютных числах и процентах							
		явило сь	не явило сь	отлично		хорошо		удовлетв.		качес тво	успевае мость
				кол. л.	%	кол.	%	кол.	%	%	%

1.	«Технология броидильных производств и виноделие»	11	-	2	18,2	9	81,8	-	-	100	100
Итого:		11	-	2	18,2	9	81,8	-	-	100	100
Средний балл:		4,2									

5. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

На основании распоряжения по технологическому факультету о допуске обучающихся к защите выпускных квалификационных работ 11 обучающихся очной формы обучения (приказ №582 ст/у от 28.07.2026) допущены к защите.

Распоряжением декана по представлению заведующего кафедрой и письменных заявлений обучающихся закреплены темы выпускных квалификационных работ и назначены руководители (распоряжение № 3/1 от 16.10.2025г.). Руководство выпускных квалификационных работ осуществляли доценты (100%) кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств.

Темы бакалаврских работ соответствуют научно-исследовательской работе кафедры по теме «Совершенствование технологических приемов производства продуктов переработки сельскохозяйственного сырья». Целью данных работ является изучение способов повышения эффективности технологических процессов для улучшения качества выпускаемых продукции.

Темы выпускных квалификационных работ предполагают изучение современного состояния пивобезалкогольной и винодельческой отраслей промышленности и определение актуальных задач производства винодельческой и пивобезалкогольной продукции, а также предусматривают проектирование заводов отрасли на основе использования современных достижений науки и техники, способствующих получению конкурентоспособной продукции высокого качества.

Содержание представленных к защите выпускных квалификационных работ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Выпускная квалификационная работа выполнена с использованием компьютерной техники: информационная база Интернет, оформление, применение программы Autocad.

5 выпускных квалификационных работ (45,5%) выполнены по заявке от предприятия и имеют специализированную направленность.

Соответствие качественного оформления выпускных квалификационных работ методическим рекомендациям выпускающей кафедры проверено нормоконтролером,

назначенным из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. Сроки нормоконтроля установлены за одну неделю до начала защиты выпускной квалификационной работы.

После завершения подготовки выпускных квалификационных работ руководителями ВКР представлены заведующему кафедрой технологии, машин и оборудования пищевых производств письменные отзывы за период подготовки выпускных квалификационных работ.

Выпускные квалификационные работы бакалавров подлежат рецензированию. Для проведения рецензирования данные работы были направлены рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры.

Выпускные квалификационные работы, оформленные в соответствии с рекомендациями кафедры, отзывом руководителя о выпускной квалификационной работы и рецензией были допущены к защите.

Тематика выпускных квалификационных работ в сгруппированном виде представлена в таблице 5.

Таблица 5

Тематика выпускных квалификационных работ

№ п.п	Укрупненная тематика	Количество работ	В % к итогу
1.	Проектирование заводов первичного виноделия	3	27,3
2.	Проектирование заводов вторичного виноделия	3	27,3
3.	Проектирование пивоваренных заводов	2	18,1
4.	Проектирование солодовенных заводов	1	9,1
5.	Проектирование безалкогольных заводов	1	9,1
6.	Проектирование завода розлива минеральной воды	1	9,1
Итого:		11	100

В целях осуществления контроля самостоятельного выполнения письменных работ обучающимися в ФГБОУ ВО «МГТУ» используется система «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ», позволяющая выявить степень заимствования информации в указанных работах.

Данное Положение определяет общий порядок обеспечения самостоятельности выполнения письменных работ в ФГБОУ ВО «МГТУ». Предельно допустимая доля заимствования текста в письменной работе определена ученым советом факультета протокол № 11 от 26.08.2025 г. и составляет не ниже 50%.

Защита выпускных квалификационных работ проводилась на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Оценка работ осуществлялась на основании анализа актуальности работы, структуры и оформления на предмет установления

соответствия предъявляемым требованиям, степени успешности публичной защиты, рекомендации рецензента при оценке работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы представлены в таблице 6.

Таблица 6

**Результаты защиты выпускных квалификационных работ по направлению
подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

№ п.п	Показатель	количество работ	в % к итогу
1.	Принято к защите ВКР	11	100
2.	Защищено ВКР	11	100
3.	Оценка ВКР		
	- отлично	3	27,3
	- хорошо	8	72,7
	- удовлетворительно	-	-
	-неудовлетворительно	-	-
	Не явилось	-	-
4.	Количество ВКР, выполненных:		
	- по темам, предложенным обучающимися	5	45,5
	- по заданию предприятий		
	- в области фундаментальных и поисковых научных исследований		
5.	Количество ВКР, рекомендованных:		
	- к опубликованию	-	-
	- к внедрению	5	45,5
6.	Количество защит на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»		63,8
8.	Средний балл защиты ВКР		4,7

По результатам защиты выпускных квалификационных работ ГЭК приняла решение о присвоении квалификации (степень) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» по профилю Технология бродильных производств и виноделие 11 обучающимся и выдаче диплома государственного образца. Результаты защиты выпускной квалификационной работы позволяют сделать вывод о том, что подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в Майкопском государственном технологическом университете отвечает предъявляемым требованиям. Выпускники получили достаточно хорошую теоретическую подготовку, необходимые практические навыки, представляют решение современных проблем, существующих в отрасли.

6. Недостатки в подготовке обучающихся

По итогам работы, ГЭК отметила высокую практическую и теоретическую подготовленность обучающихся – выпускников очной формы обучения к решению профессиональных задач по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из

растительного сырья в соответствии требованиям государственного образовательного стандарта и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

Вместе с тем, комиссия выделила следующие недостатки:

1. Требования к рецензиям в целом соблюдены, но их аналитическая составляющая выражена слабо: нет чёткой оценки результатов работы, отсутствуют замечания по содержанию.
2. В ВКР при подборе технологического оборудования преобладают устаревшие модели и марки — современные решения используются недостаточно.

Предложения по повышению уровня подготовки бакалавров

В целях дальнейшего повышения уровня подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья государственная экзаменационная комиссия рекомендует следующие мероприятия:

1. Заведующий кафедрой должен предъявлять строгие требования, как к качеству выпускных квалификационных работ, так и к их рецензиям: последние должны не просто раскрывать содержание ВКР, но и объективно оценивать её научную и практическую ценность.
2. При выполнении выпускной квалификационной работы руководителям и студентам следует в первую очередь сосредоточиться на подборе технологического оборудования, отвечающего современным требованиям и относящегося к числу наиболее передовых решений.

**Председатель Государственной
экзаменационной комиссии**



Цей А.Р.

2 июля 2026 г.