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

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
«28» апреля 2026 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 2025/2026 учебный год

Майкоп – 2026

Согласно графику учебного процесса на факультете аграрных технологий в 2025/2026 учебном году, государственная итоговая аттестация студентов 5 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения проведена 28 апреля 2026 г. (защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ)).

1. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии

Департамент координации деятельности образовательных организаций Минобрнауки России утвердил Состав председателей государственных экзаменационных комиссий на 2026 год, документ № 209 по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания утверждена ***Хот Мариет Азметовна*** – директор ресторанно–гостиничного комплекса ООО «Флорин», г. Майкоп.

В целях проведения государственной итоговой аттестации приказами ректора по Майкопскому государственному технологическому университету утверждены: состав государственной экзаменационной комиссии № 561 от 28.10.2025 г., состав секретарей государственной экзаменационной комиссии № 560 от 28.10.2025 г. и состав апелляционной комиссии № 599 от 28.10.2025 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 ресторанно–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, доктор биологических наук;

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

Басова Марина Николаевна – генеральный директор предприятия общественного питания «Производство кулинарной продукции» ИП Басова М.Н., Магаданская область;

Абрамова Татьяна Владимировна – управляющая рестораном ООО «Юг», 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 биологических наук и один доктор технических 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 2026 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 %.

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 № 4а от 21.09.2025 г.), представлены в таблице 1.

Таблица 1

Темы выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) обучающихся

№ п/п	Ф.И.О.	Тема ВКР	Руководитель ВКР
1	Алейникова С.Т.	*Разработка технологии и организация производства десертов функционального назначения в условиях ресторана здорового питания (г. Майкоп).	Тхайшаова А.Б.
2	Ашинова Д.К.	Разработка технологии и организация производства мучных кондитерских изделий функционального назначения в условиях кафе с греческой кухней (г. Майкоп).	Беретарь С.Т.
3	Бондарчук М.В.	Разработка технологии и организация производства детокс-питания в условиях семейного кафе (г. Майкоп).	Колотий Т.Б.
4	Журавлев К.Л.	Разработка технологии и организация производства мясных горячих блюд функционального назначения в условиях диетической столовой (г. Майкоп).	Тхайшаова А.Б.
5	Мешкова В.А.	Разработка технологии и организация производства здоровьесберегающих блюд и закусок в условиях кафе с японской кухней (г. Майкоп).	Некрасова С.О.
6	Мотрошилов В.А.	Разработка технологии и организация производства национальных мучных кулинарных изделий функционального назначения в условиях кафе с белорусской кухней (г. Майкоп).	Едыгова С.Н.
7	Саленков Д.А.	Разработка технологии и организация производства дизайнерских блюд в условиях арт-кафе (г. Майкоп).	Некрасова С.О.
8	Фотьянов Ф.А.	Разработка технологии и организация производства мучных кондитерских изделий функционального назначения в условиях кафе с узбекской кухней (г. Майкоп).	Тхайшаова А.Б.

9	Шляхтина О.А.	Разработка технологии и организация производства хлебобулочных изделий функционального назначения в условиях кафе с азербайджанской кухней (г. Майкоп).	Едыгова С.Н.

Предварительная защита выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ) проводилась 15 апреля 2026 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:	9	100
а) по полу:		
-мужчин	5	55,6
-женщин	4	44,4
б) по образованию до поступления в университет:		
- высшее	-	-
-среднее профессиональное	9	100
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	-	-
в) по месту жительства:		
-из города	9	100
-из села	-	-

Таблица 3

Успеваемость обучающихся-выпускников по результатам последней зачетно-экзаменационной сессии

Показатель	Количество обучающихся, чел.	В % к итогу
- Сдали экзамены на «отлично»	4	44,4
- Сдали экзамены на «отлично»		

и «хорошо» - Сдали экзамены на «хорошо» - Сдали экзамены на смешанные оценки	5 -	55,6 -
Итого	**9**	**100**

Таблица 4

Успеваемость обучающихся-выпускников по основным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации

Дисциплина	Средний балл
Технология продукции общественного питания	4,0
Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	3,7
Проектирование предприятий общественного питания	4,0
Оборудование предприятий общественного питания	4,1

4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

На основании решения заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания допущены к защите выпускных квалификационных работ 9 обучающихся заочной формы обучения (приказ ректора № 310-ст/у от 27.04.2026 г.).

Руководство выпускными квалификационными работами осуществляли 4 кандидата технических наук, 1 кандидат экономических наук 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	11,1
2.	Проект кафе	7	77,8
3.	Проект столовой	1	11,1
Итого:		**9**	**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 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	9	100
2.	Защищено выпускных квалификационных работ	9	100
3.	Оценка выпускных квалификационных работ: - отлично - хорошо - удовлетворительно - неявка	 - 8 1 -	 - 88,9 11,1 -
4.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заявкам предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований	 - 9 -	 - 100 -
5.	Количество выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению	 - 2	 - 22,2
6.	Количество дипломов на иностранном языке	-	-
7.	Средний показатель проверки ВКР через систему «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ»	9	66,3
8.	Средний балл:	3,9	

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 9 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 некоторые ошибки в оформлении ТТК на разработанную кулинарную продукцию.
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. Руководителям ВКР улучшить работу с нормативно-технической документацией (ТТК)
2. Рецензентам целесообразно давать оценку соответствия выполненной работы современным запросам производства.

Председатель Государственной

экзаменационной комиссии М.А. Хот

28 апреля 2026 г.