

Постановление

Ученого Совета Технологического факультета по вопросу:

«Анализ тематики, содержания и объемов выпускных квалификационных работ. Мероприятия по устранению замечаний председателей ГАК по качеству и выполнения выпускных квалификационных работ бакалавров в целом»

20.04.20 г.

Для подготовки вопроса о выполнении выпускных квалификационных работ (ВКР) была сформирована комиссия ТФ (приказ № 10/11 от 14.03.20 г.) в составе: Джунушалиева Т.Ш. – декан ТФ, Каримова М.Т. – представитель с УО, Азисова М.А. – зам. декана по УР, Рысбаева И.А. – пред. УМК ТФ и заведующие выпускающими кафедрами.

Заслушав и обсудив результаты проверки выпускающих кафедр Технологического факультета по выполнению выпускных квалификационных работ, Совет факультета отмечает, что темы ВКР на всех кафедрах актуальны, учитывают современные технологии, достижения науки и техники. Анализ тем показывает, что обновляемость составляет 100%. Темы ВКР на кафедрах связаны непосредственно с проблемами предприятий и организаций, на которых студенты проходят предквалификационную практику и соответствуют направлениям кафедр технологического факультета. При выборе тем зав. кафедрой совместно с руководителями обсуждают актуальность выбранных тем:

Кафедра ТПОП: в тематику выпускных квалификационных работ включены разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочные решения различных предприятий общественного питания. При разрабатываемых предприятиях общественного питания предусматривается ряд новых типов баров, таких как коктейль - бар, десертный бар, фруктовый бар, лаундж-бар, снэк-бар, гриль-бар, шоколадный бар и др., специализирующихся на реализации определенной кулинарной продукции и позволяющих разнообразить питание потребителей с учетом их пожеланий. В тематику включены проекты специализированных предприятий (чайханы, шашлычной, чебуречной, бутербродной, кебабной, вареничных, предприятий быстрого питания и т.д.);

Кафедра ТППП: при выборе тем ВКР основное внимание уделяется таким вопросам как актуальность, пожелания представителей предприятий. Студенты, занимающиеся научно-исследовательской работой, практически каждый год, выполняют ВКР исследовательского характера на актуальные для страны темы, связанные с пищевыми технологиями. А также разрабатывают бизнес-планы предприятий (50-60% от общего объема). Ежегодно меняется точка (место) строительства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность проектируемого завода рассчитывается исходя из статистических данных, которые также ежегодно меняются. Выполняются также проекты по заказу предприятий, т.е. реальные проекты.

Кафедра ТК: при разработке тем ВКР учитываются места прохождения практики, актуальность вопросов, требующих решения на данном этапе (требования ЕАЭК, фальсификация продукции и т.п.), а также заказы, поступающие из производства.

Кафедра ТИПП: разработаны: типовые, конструкторско-технологические, научно-исследовательские и комплексные темы с учетом современных требований потребительского рынка, новизны и актуальности, соответствия направлению моды. Темы ВКР отвечают требованиям направлений согласно ГОС ВПО КР. Разнообразие тем ВКР достигается широким ассортиментом современной одежды, распределением всех видов размероростовочных и половозрастных групп потребителей с использованием новых текстильных материалов по следующим направлениям:

- пред-а-порте (разработка промышленной коллекции моделей верхнего и легкого ассортимента для всех половозрастных групп);
- эксклюзив (разработка выставочной коллекции из войлока);
- фольклорный стиль народов мира (разработка коллекции современных костюмов в национальном стиле).

Кафедра ХПИ: темы ВКР ежегодно обновляются, учитываются новые тенденции в дизайне, модной индустрии и легкой промышленности, ВКР разрабатываются по трем основным видам: по направлению «ИКТ»: Pret-a- porte, выставочная, этника; по направлению «Дизайн»: разработка фирменного стиля.

Кафедра ПИ: при разработке тем ВКР основное внимание уделяется таким вопросам как актуальность, соответствие современному состоянию, перспективе развития науки, техники и культуры, пожелания представителей предприятий. Темы ежегодно обновляются и не повторяются, несмотря на то, что в некоторых ВКР линии производство могут звучать одинаково, разрабатываемые оборудования ежегодно меняются или же при одинаковом озвучивании в разных линиях или производствах применяются оборудовании разной конструкции.

Количество выпускных квалификационных работ выполненных по заказу предприятий.

Кафедра ТИЛП:

- ст. гр. КШИБ–2–16 Абасова А. «Разработка проектно – конструкторской документации нарядных платьев для девочек младшего школьного возраста» (руководитель – преп. Курманалиева А.К.);
- ст. гр. КШИБ–2–16 Бакытжанова А. «Разработка проектно – конструкторской документации костюмов (платье, жакет) для женщин среднего возраста» (руководитель – доц. Рысбаева И.А.);
- ст. гр. КШИБ–2–16 Каныбек кызы Н. «Разработка проектно – конструкторской документации женских костюмов (платье, жилет) с применением войлока» (руководитель – доц. Таштобаева Б.Э.);

Кафедра ТК: студентом гр. СУКМб-1-16 Амантаева У. (рук. Коджегулова Д.А.) выполнена выпускная квалифицированная работа на тему «Разработка документации на систему НАССР в производстве пищевой продукции на примере производства мясных продуктов ОсОО «Адал Азык Тойбосс».

Количество работ и проектов с научно-исследовательским разделом. Из 60 выпускных работ на кафедре ТППП 48 работы с научным разделом.

гр. ТПППЖП(б)-1-16 (МЛ)

№	Студентин Ф.А.А. Ф.И.О. студента	Тема выпускных квалификационных работ	Жетекчилери, руководители
1.	Абдылдаев Оморбек Азатбекович	Проект городского молочного завода в г. Шымкент Республики Казахстан	окутуучу Сабырбекова А.С.
2.	Абылгазиева Чачыкей Жолдошбековна	Проект завода по выработке функциональных молочных продуктов в г. Талас	окутуучу Усупкожоева К.А.
3.	Асакеева Дарина Эрнисовна	Проект маслозавода с цехом нежирной цельномолочной продукции в с. Колывань Алтайского края	проф. Мусульманова М.М.
4.	Аскерова Адинай Таалайбековна	Проект завода детских молочных продуктов в г. Бишкек	окутуучу Орозов А.С.
5.	Блинкова Наталья Алексеевна	Проект маслосыркомбината в г. Новокузнецк Кемеровской области	окутуучу Тягусова А.В.
6.	Каныбекова Умут Каныбековна	Проект городского молочного завода с цехом технического казеина в г. Волжск Республики Марий Эл	проф. Мусульманова М.М.
7.	Кудаева Карина Хесеевна	Проект завода мягких сыров в с. Альметьево Республики Татарстан	окутуучу Галиев А.
8.	Нарынбекова Жылдыз Тилековна	Проект завода по переработке молочной сыворотки в с. Тюп Иссык-Кульской области	проф. Мусульманова М.М.
9.	Полушина Алина Алексеевна	Проект завода плавяных сыров в пгт. Коченёво Новосибирской области	окутуучу Галиев А.
10.	Сачковская Анна Станиславовна	Проект специализированного завода по выработке йогуртов в г. Балыкчы	окутуучу Тягусова А.В.
11.	Тищенко Анна Константиновна	Проект сыродельного завода с цехом ультрафильтрации сыворотки в г. Канск Красноярского края	окутуучу Усупкожоева К.А.
12.	Толкунбек кызы Айзат	Проект сыродельного завода с цехом плавяных сыров в г. Кемерово Кемеровской области	проф. Мусульманова М.М.
13.	Шергазиева Нургул Эсенгельдиевна	Проект завода по выработке сыров для плавления в с. Ак-Суу Иссык-Кульской области	проф. Мусульманова М.М.
14.	Эркинбекова Бермет Акылбековна	Проект специализированного завода по выработке творога и творожных изделий в с. Айша-Биби Республики Казахстан	доц. Мамбетова А.Ш.

гр. ТППЖП(б)-1-16 (МС)

№	Студенттин Ф.А.А. Ф.И.О. студента	Тема выпускных квалификационных работ	Жетекчилери, руководители
1.	Абдраимов Анвар Казбекович	Проект предприятия по производству замороженных мясных полуфабрикатов мощностью 7 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
2.	Абдыкеримов Жаныбек Абдыкеримович	Мясоперерабатывающий комплекс-халал с проектированием бойни по переработке крупного рогатого скота и яков мощностью 10 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
3.	Алманбет уулу Санжар	Проект бойни по переработке крупного рогатого скота и свиней мощностью 20 т/смену	доц.Султанкулова А.С.
4.	Анарбекова Алина Жанболотовна	Проект мясоперерабатывающего предприятия мощностью 5 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
5.	Бокомбаева Бегимай Бекзатовна	Проект мясоперерабатывающего предприятия мощностью 12 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
6.	Назаренко Дарья Евгеньевна	Проект предприятия по производству деликатесных продуктов мощностью 6 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
7.	Нуржанказыева Адинай Нуржанказыевна	Мясоперерабатывающий комплекс-халал с проектированием предприятия по производству колбасных изделий и деликатесных продуктов мощностью 8 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.
8.	Старченко Алена Анатольевна	Проект предприятия по производству стерилизованных и пастеризованных мясных консервов мощностью 50 т/смену	проф. Джамакеева А. Д.

гр. ТППРС((ХМК)-2-16

№	Студенттин Ф.А.А. Ф.И.О. студента	Тема выпускных квалификационных работ	Жетекчилери, руководители
1.	Алымбекова Жаныл Мырза Алымбековна	Проект кондитерского предприятия по производству песочных тортов и пирожных в г. Саратов, Россия	окутуучу Турдалиева Н.А.
2.	Арапова Жылдыз Алмазбековна	Проект кондитерского предприятия по производству бисквитных тортов и пирожных в г. Иркутск, Россия	окутуучу Скирда М.С.
3.	Бейшеналиева Камила Бейшеналиевна	Проект хлебозавода по производству пшеничных сортов хлеба в г. Новосибирск, Россия	окутуучу Саалиева А.Н.
4.	Гудкова Ирина Сергеевна	Проект предприятия по производству широкого ассортимента макаронных изделий в г. Тюмень, Россия	окутуучу Кадничанская В.Р

5.	Джекшеналиева Айдай Улановна	Проект кондитерского предприятия по производству мармеладно-пастильных изделий в г. Краснодар, Россия	ага окутуучу Касымова Ч.К.
6.	Изотова Елена Владимировна	Проект кондитерского предприятия по производству карамели в г. Душанбе Республики Таджикистан	окутуучу Кадничанская В.Р
7.	Клепацкая Алина Витальевна	Проект хлебозавода по производству ржано-пшеничных сортов хлеба в г. Волгоград, Россия	окутуучу Скирда М.С.
8.	Логвиненко Екатерина Яковлевна	Проект предприятия по производству широкого ассортимента сахаристых кондитерских изделий в г. Екатеринбург, Россия	окутуучу Скирда М.С.
9.	Помошниковна Елена Ивановна	Проект хлебозавода по производству батанообразных хлебных изделий в г. Минск Республики Беларусь	ага окутуучу Касымова Ч.К.
10.	Суюмбаева Айганыш Суюмбаевна	Проект предприятия по производству широкого ассортимента коротко резанных макаронных изделий в г. Алматы Республики Казахстан	ага окутуучу Касымова Ч.К.
11.	Толеубек Таяна Талгаткызы	Проект кондитерского предприятия по производству печенья в г. Караганда Республики Казахстан	ага окутуучу Касымова Ч.К.
12.	Чебаева Анастасия Васильевна	Проект кондитерского предприятия по производству мелкоштучных булочных изделий в г. Шымкент Республики Казахстан	окутуучу Турдалиева Н.А.
13.	Чиркова Диана Владимировна	Проект хлебозавода по производству булочных изделий в г. Санкт-Петербург, Россия	окутуучу Скирда М.С.
14.	Шейшенова Нуржамал Сагынковна	Проект кондитерского предприятия по производству конфет в г. Тверь, Россия	окутуучу Дюшеева Н.С.
15.	Яниковская Аурика Ильхамовна	Проект хлебозавода по производству национальных видов хлеба в г. Ереван Республики Армения	окутуучу Дюшеева Н.С.

гр. ТППРС((ХМК)-3-16

№	Студентин Ф.А.А. Ф.И.О. студента	Тема выпускных квалификационных работ	Жетекчилери, руководители
1.	Бадова Юлия Игоревна	Проект кондитерского предприятия по производству пряников в г. Казань Республики Татарстан	окутуучу Сергеева Д.С.
2.	Маян Саня Абдырашидовна	Проект предприятия по производству мучных кондитерских изделий в г. Ростов-на-Дону, Россия	окутуучу Шефнер С.Н.
3.	Осмонджанова Халида Ширзатовна	Проект хлебозавода по производству диетических видов хлеба в г. Томск, Россия	окутуучу Дюшеева Н.С.
4.	Рахматова Айгерим Эркинбековна	Проект предприятия по производству длиннорезанных макаронных изделий в г. Архангельск, Россия	окутуучу Турдалиева Н.А.
5.	Рустамбаева Алика Адыловна	Проект кондитерского предприятия по производству снеков в г. Пермь, Россия	окутуучу Догдурбаева К.Д.
6.	Скоморошенко Елена Владимировна	Проект кондитерского предприятия по производству халвы в г. Курск, Россия	окутуучу Шефнер С.Н.
7.	Текебаева Гульзана Маратовна	Проект хлебозавода по производству национальных видов хлеба в г. Ош, Кыргызская Республика	ага окутуучу Дуйшенбек кызы Наргиза
8.	Толгуров Ахмат Мухамматович	Проект пекарни по производству сдобных булочных изделий в г. Пенза, Россия	ага окутуучу Дуйшенбек кызы Наргиза
9.	Шантаева Айназик Омурбековна	Проект предприятия по производству макаронных изделий быстрого приготовления в г. Тараз Республики Казахстан	окутуучу Турдалиева Н.А.
10.	Шумакова Арина Евгеньевна	Проект кондитерского предприятия по производству бисквитных тортов и пирожных в г. Уфа Республики Башкортостан	окутуучу Турдалиева Н.А.
11.	Юнусалиева Алина Руслановна	Проект хлебозавода по производству ржаных сортов хлеба в г. Бишкек, Кыргызская Республика	окутуучу Догдурбаева К.Д.

На кафедре ХПИ выполнены 8 квалификационных работ с научно-исследовательским разделом и 4 из них рекомендованы к дальнейшему внедрению.

Темы выпускных квалификационных работ с научно-исследовательским разделом

№ п/п	Студентин Ф.А.А. Ф.И.О.студента	Тема выпускных квалификационных работ	Жетекчилери, руководители
1	Кривенко Алена Викторовна	Разработка женской коллекции в стиле «Бохо» «Alter ego»	доц.Халанская Е.С.
2	Курманбаева Майрам Рахатбековна	Разработка современной женской коллекции с элементами этностиля «Жаны доор»	доц.Мамбетова Б.Ж.
3	Урматаева Каныкей Халбековна	Разработка современной коллекции по мотивам греческого костюма «Афродита»	ага окутуучу Абдуллаева Г.М.
4	Шахмандарова Умаган Рамазановна	Разработка женской коллекции в стиле «Нью-лук»	доц.Джолдошова А.Б.

Наличие методических указаний к выполнению ВКР. По всем направлениям кафедр факультета имеются методические разработки для выполнения ВКР (изданные типографским способом, электронные варианты). В электронных библиотеках кафедр ТППП, ТПОП, ТИЛП, ПИ, ХПИ и ТК имеются в электронном варианте сканированные учебники и учебные пособия по выполнению квалификационных работ.

Использование новых достижений в науке, технике, компьютерной техники при выполнении ВКР. На кафедрах ТК, ТИЛП, ТПОП, ТППП, ПИ используется программа «Excel» для технологических и конструкторских расчетов, графическая часть и чертежи выполняются с помощью программ «CorelDraw» и «AutoCAD». На кафедрах ТК, ТПОП, ТППП защиты ВКР, а также научных разделов осуществляется в виде презентации с применением мультимедийного диапроектора. При выполнении технологических расчетов применяются методы линейного программирования, в частности, расчет ассортимента колбасных изделий совместно со студентами кафедры ПОКС.

Объем ВКР (в листах, разделы ВКР). В целом, все квалификационные работы соответствуют утвержденному содержанию и объемам, указанных в пособиях по их выполнению, и позволяют раскрыть и достичь поставленных целей. Количество листов пояснительной записки ВКР составляет от 80 до 100 страниц. ВКР включает: титульный лист, аннотацию, оглавление, введение, основную часть, заключение, список сокращений и условных обозначений, список литературы, приложения.

Объем графической части. каф. ТПОП: количество листов графической части составляет 4 листа. Все чертежи были выполнены с использованием «AutoCAD» и оформлены в виде слайдов (формат А3);
На кафедрах ТППП, ТК, ПИ: графическая часть ВКР составляет 4 листа (формат А1);

Каф. ХПИ: 4 планшета (формат А2) содержат эскизы коллекции (5 моделей на трех планшетах) и один рекламный плакат (показаны источник и логотип);

ВШД: 6 плакатов размером 50 на 70см, на которых изображены элементы фирменного стиля, иллюстрации книг, серия плакатов и т.п. в зависимости от темы ВКР;

Каф. ТИЛП: графическая часть ВКР составляет 5-6 листов (формат А1).

Анализ замечаний, предложений председателей ГАК, их устранение.

Каф. ТК. по направлению СУКМ: Жалпысынан, кадрларды даярдоо жетиштүү деңгээлде жүргүзүлөрүн жана “Магистр” академиялык даражага туура келерин комиссия белгилейт.

Тамак-аш тармагындагы азыркы учурга байланышкан өндүрүштөгү тамак-аш коопсуздугуна магистридик иштердин аткарылышы бааланат. Мындай темалар келечекте да каралуусу зарыл.

Направление ТК: БКИ ийгиликтүү жактаган бүтүрүүчүлөрдү магистратурага окуусун улантууга сунушталат.

Жалпысынан, кадрларды даярдоо жетиштүү деңгээлде жүргүзүлөрүн жана “бакалавр” академиялык даражага туура келерин комиссия белгилейт.

Дээрлик иштерде тамак-аш коопсуздугунун НАССР системинин документациялары иштелип чыкканы канаатандырат, алардын жыйынтыгын реалдуу өндүрүштөргө сунуштаса болот.

Пандемияга байланыштуу, 9 студент өз учурунда байланышка чыга албагандыгына (интернет жана ПК жоктугу) жана БКИ жактоо күнү техникалык жактан видеоконференцбайланышка кошула албагандына байланыштуу комиссия чечим чыгарышты. 2020-жылдын 25-августунда БКИ жактоо кошумча күнү белгиленди.

Каф. ТПОП.

- темы ВКР для студентов очного и заочного обучения не дублируются, учитываются новые тенденции отрасли, внедряются проекты новых типов предприятий общественного питания;
 - предлагаются и разрабатываются научно-исследовательские разделы, новые блюда с функциональной направленностью
 - набор текста, графическая часть чертежи выполняются с помощью AutoCAD;
 - проводится защита ВКР с использованием презентаций;
 - использованы новейшие каталоги оборудования (российского-ОАО ЧувашТоргТехника, литовского, европейского), предлагаемого современными фирмами для предприятий общественного питания;
 - в тематику ВКР включены проекты современных предприятий общественного питания новых типов;
- Замечания в ходе защиты ВКР на кафедре ТПОП за 2020г.:*

- рекомендовать при формировании тематики ВКР учитывать предложения работодателей;

Каф. ТИЛП – В этом году кафедрой представлены интересные коллекции выпускных квалификационных работ – костюмы из войлока, современные нарядные и вечерние платья и мужские костюмы. Представленные модели выбраны с учетом современного тренда.

Рекомендую в дальнейшем также продолжить разработки коллекций с использованием различных отделочных элементов костюма для всех половозрастных групп, а также продолжить разработку изделий из войлока.

Каф. ПИ. По результатам защиты ВКР комиссия считает необходимым отметить следующее:

1. Были учтены замечания прошлого года т.е. рассмотрена комплексная тема применительно для малых предприятий.
2. Актуальности тем не вызывает сомнений т.к. темы ВКР составлены с учетом потребностей предприятий малого и среднего бизнеса регионов Республики.

Предложено:

- 1 для формирования тематики ВКР принимать во внимание модернизацию существующих оборудований применительно для малых предприятий с учетом предложений работодателей;
- Результаты защиты ВКР, уровень подготовки бакалавров подтверждают целесообразность продолжения реализации Образовательных Программ по направлению 650400 «Технологические машины и оборудование» в Кыргызском государственном техническом университете

Каф. ТППП.

БТ- При подготовке составлены и доведены до сведения студентов расписания обзорных лекций, консультаций и день Защиты ВКРБ по направлению подготовки. Учитывая введенный в КР режим чрезвычайного положения в связи с распрот- ранением коронавируса, была отработана инструкция по проведению Защиты ВКРБ в удаленном режиме на платформе ZOOM. Защите ВКРБ заранее (за две недели) были совместно студентами Наряду с этим необходимо отметить: Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре «Технология производства дарственного Технического Университета им. И. Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 720200 "Биотехнология", профиль "Пищевая биотехнология". продуктов питания» Кыргызского Государственного Технического Университета им. И. Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 720200 "Биотехнология", профиль "Пищевая биотехнология"

МЛ- Учитывая введенный в КР режим чрезвычайного положения в связи с распространением коронавируса, была отработана совместно со студентами инструкция по проведению государственной аттестации в удаленном режиме на платформе ZOOM.

На защиту представлено 14 выпускных квалификационных работ, охватывающие различные отрасли молочной промышленности и отображающие современные требования. Из них все выпускные квалификационные работы с научными разделами. Результаты защиты показали высокий уровень

подготовки по специальным дисциплинам, умение решать инженерные вопросы, достижения науки и технологии применять в своих проектах.

Наряду с этим необходимо отметить: Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре «Технология производства продуктов питания» Кыргызского Государственного Технического Университета целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740200 "Технология и производство продуктов питания животного происхождения", профилю "Технология молока и молочных продуктов". По результатам защиты все студенты были рекомендованы для дальнейшего обучения в магистратуре.

МС- Учитывая введенный в КР режим чрезвычайного положения в связи с распространением коронавируса, была отработана совместно инструкция по проведению государственной аттестации в удаленном режиме на платформе ZOOM.

На защиту представлено 8 выпускных квалификационных работ, охватывающие различные отрасли мясной промышленности и отображающие современные требования. Из со студентами них 4 выпускные квалификационные работы с научными разделами.

Результаты защиты показали высокий уровень подготовки по специальным дисциплинам, умение решать инженерные вопросы, достижения науки и технологии применять в своих проектах.

Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре «Технология производства продуктов питания» Кыргызского Государственного Технического Университета целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740200 "Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов".

По результатам защиты 8 студентов были рекомендованы для дальнейшего обучения в магистратуре.

ХМК- При подготовке к защите ВКРБ заранее (за две недели) были составлены и доведены до сведения студентов расписания обзорных лекций, консультаций и день Защиты ВКРБ. Были проведены консультации по проекту и дисциплинам «Технология производства макаронных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий».

Учитывая введенный в КР режим чрезвычайного положения в связи с распространением коронавируса, была отработана совместно со студентами инструкция по проведению Защиты ВКРБ в удаленном режиме на платформе ZOOM.

Наряду с этим необходимо отметить:

Защиты ВКРБ комиссия считает, что на кафедре «Технология производства продуктов питания» Кыргызского Государственного Технического Университета им. И. Разакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740100 "Технология и производство продуктов питания из растительного сырья", профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".

Каф. ХПИ.

1. В дальнейшем также совершенствовать темы ВКР.
2. Усилить работу по графической части ВКР, особенно обратить внимание на художественное и композиционное решение планшетного ряда.
3. Усилить требования к исполнительской дисциплине

ВШД.

Замечания:

Желает лучшего в разработке логотипов и этикеток, к примеру:

1. «Разработка дизайна серии календарей «Природа Кыргызстана» где автором дизайн-проекта является Усенова М.Б., дизайн календарей выглядит загруженным и не читаемым. Формы календарей недостаточно привлекателен. Создается ощущение, будто-то руководитель не работал с дипломницей. Руководитель Момуналиев А.А.
2. «Разработка фирменного стиля предприятия по изготовлению пищевой продукции «кыргызская кухня», выполнено в виде эскизного варианта. Графическая часть выполнена на уровне курсового проекта и взаимодействием с интернет ресурсов. Фон баннера выполнен с грубыми элементами графики. Темно-коричневые тона преобладают, из-за чего в целом баннер получился скучным и мрачным. Как я предполагаю, исполнение ВКР должно иметь завершенность и разборчивой в цветовой гамме. ВКР студента гр. Д(б)2-16 Эркиновой Жасмин можно оценить на -4, руководитель Момуналиев А.А.

3. Были серьезные работы, выполненные профессионально. К таким работам можно отнести реальный заказ от производства, студента Истамова И., который мог бы служить примером.

Предложения и рекомендации.

1. Темы ВКР достаточно разнообразные и современные.

2. Рекомендую руководителям ВКР относиться к дипломникам более серьезно в раскрытии основы написанного текста ВКР.

Предложения и рекомендации председателей ГАК в текущем году выпускающими кафедрами учтены.

На основании вышеизложенного Совет факультета постановляет:

- принять к сведению информацию о выполнении ВКР.

Зав. кафедрами:

- провести работу по исключению качественных замечаний комиссии ГАК в 2021 г.;
- при подборе тем ВКР 2020/21 уч. гг. учитывать реальные проблемы современного производства;
- усилить количество тем ВКР по заказам предприятий (каф. ТК, ПИ, ТПОП);
- шире использовать современные методы оформления графической части ВКР, компьютерных программ при выполнении технологических и конструкторских расчетов, презентаций при защитах;
- уделить внимание комплексным проектам, разработке ВКР на кыргызском языке.

Председатель Ученого Совета ТФ
д.х.н., проф.

Джунушалиева Т.Ш.

Ученый секретарь ТФ

Сырымбекова Э.А.