

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Международный колледж сервиса»  
(ГАПОУ «МКС»)**



**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ ЗА 2023 ГОД  
Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Международный колледж сервиса»**

Отчет рассмотрен  
на заседании педагогического совета  
16 апреля 2024 г. Протокол № 4

**Казань – 2024**

## Содержание

Введение .....	3
1. Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения.....	4
2. Право владения. Использование материально-технической базы...	7
3. Структура образовательного учреждения и система управления...	8
4. Контингент образовательного учреждения.....	10
5. Содержание образовательной деятельности.....	11
6. Результативность образовательной деятельности.....	80
7. Кадровое обеспечение.....	83
8. Методическая и научно-исследовательская деятельность.....	84
9. Результативность деятельности образовательного учреждения.....	87
Выводы.....	87

## Введение

Самообследование деятельности государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса» (далее - Колледж) проводится в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией» по состоянию на 1 апреля 2024 года.

Целями проведения самообследования являются обеспечение доступности и открытости информации о деятельности Колледжа, а также подготовка отчета о результатах самообследования.

В процессе самообследования проводится оценка образовательной деятельности, системы управления организации, содержания и качества подготовки обучающихся, организации учебного процесса, востребованности выпускников, качества кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения, материально-технической базы, функционирования внутренней системы оценки качества образования, а также анализ показателей деятельности организации, подлежащей самообследованию, устанавливаемых федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

К самообследованию представлены основные профессиональные образовательные программы по профессиям (2 ОПОП) и специальностям (7 ОПОП) среднего профессионального образования:

- 19.01.04 Пекарь,
- 43.01.09 Повар, кондитер,
- 43.02.12 Технология эстетических услуг,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 43.02.16 Туризм и гостеприимство,
- 43.02.17 Технологии индустрии красоты
- 38.02.03 Операционная деятельность в логистике,
- 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Для самообследования были использованы нормативно-правовая документация колледжа, учебные планы, основная профессиональная

образовательная программа, учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности, материалы по кадровому и материально-техническому обеспечению образовательного процесса, документация по организации воспитательной работы и финансовой деятельности колледжа.

В целом экспертиза содержания подготовки способствовала совершенствованию учебно-методической и воспитательной деятельности в колледже, оказала положительное воздействие на повышение организации и ответственности по представлению образовательных услуг, способствовала развитию системы внутриколледжного контроля за содержанием и качеством подготовки.

## **1. Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения**

*Международный колледж сервиса* – государственное автономное профессиональное образовательное учреждение. Колледж является юридическим лицом в статусе автономного образовательного учреждения, функционирующим в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Татарстан, нормативно-правовыми актами, действующими на территории РТ, Уставом колледжа.

С 2008 года данным учреждением руководит директор **Ковалёва Фарида Рахибовна** - кандидат педагогических наук, доцент, заслуженный работник легкой промышленности РТ, Почетный работник воспитания и просвещения РФ, председатель государственной аттестационной комиссии КНИТУ, член президиума НП «Совет директоров ОУ СПО РТ», член политсовета ТРО ВПП «Единая Россия» первичного отделения Ново-Савиновского района г. Казани, член Торгово-промышленной палаты РТ, член Ассоциации рестораторов и Отельеров г. Казани и РТ, директор года РФ 2023.

**1.1. Устав ГАПОУ «Международный колледж сервиса»** утвержден приказом Министерства образования и науки РТ от 16.04.2015 г. № 4729, согласован Распоряжением Министерства земельных и имущественных отношений РТ от 13.04.2015 г. № 822-р, зарегистрирован Межрайонной ИФНС № 18 по РТ в ЕГРЮЛ 23.04.2015 г.

**1.2. Юридический адрес колледжа:** 420137, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Адоратского, д.58Б, что соответствует фактическому

местоположению колледжа, указанному в Уставе и в государственной лицензии. Колледж не имеет филиалов и представительств.

### **1.3. Наличие свидетельств:**

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц серия 16 № 002668412 от 23.05.2005 г., выдано инспекцией МНС России по Ново-Савиновскому району г. Казани Республики Татарстан (ГРН) 1051629025414. Лист записи о внесении изменений в Единый государственный реестр юридических лиц за государственным номером (ГРН) 2211600560455, от 19.05.2021 г., выдан Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 18 по Республике Татарстан.

ИНН образовательного учреждения – 1657053441.

**1.4. Исторически образовательное учреждение создано в 1925** году, как школа конторского и торгового ученичества (Конторгуч). В январе 2020 года колледжу, как правопреемнику, исполнилось 95 лет.

В 1935 году - школа торгово-кулинарного ученичества. В 1940 году - торгово-кулинарное училище при Наркомате торговли Татарии. С 1973 года училище было разделено на три учебных заведения: профессионально-кулинарное училище, учебно-курсовой комбинат, торговое училище. В 1986 году - СПТУ-115. В 1992-95 г.г. - ВПУ-115 (коммерческий лицей). В 1993 году лицей переехал в новое просторное здание по адресу ул. Адоратского, д. 58 Б. С 1995 года - профессиональным (коммерческим лицеем) № 115 г. Казани. В 2004 году - торгово-кулинарный лицей № 115 (слияние двух учебных заведений ПУ-17 и ПЛ-115). В 2008 году ПЛ № 115 стал победителем в конкурсе среди государственных образовательных учреждений НПО и СПО, внедряющих инновационные образовательные программы в рамках государственной поддержки национального проекта «Образование» и выиграл гранд на создание «Международного колледжа сервиса в рамках республиканского отраслевого образовательного кластера в сфере гостеприимства». 7 ноября 2008 года Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан за № 781 ГБОУ НПО «Профессиональный лицей № 115» был переименован и изменен статус государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 115» в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Международный колледж сервиса». Приказом Министерства труда, занятости и социальной защиты РТ о переименовании изменении статуса ГБОУ НПО ПЛ № 115 в ГБОУ СПО

«Международный колледж сервиса» от 19.12.2008 г. № 627. Приказом Министерства труда, занятости и социальной защиты РТ о создании ГАОУ СПО «Международный колледж сервиса» от 20.05.2010 г. № 313.

За последние годы (2018-2023 гг.) студенты завоевали 104 награды различного уровня, из них 36 золотых, 30 серебряных, 20 бронзовых медалей, а также 10 медальонов за профессионализм. Важным достижением колледжа стал первый успех на Европейском чемпионате EuroSkills, который прошел в г. Грац (Австрия) в сентябре 2021 года. Наша студентка по компетенции «Эстетическая косметология» завоевала бронзовую медаль. Так же с 2017 года колледж активно участвует в движении «Абилимпикс».

С 2017 г., ежегодно, ГАПОУ «Международный колледж сервиса» аккредитуется как **Центр проведения демонстрационного экзамена.**

В 2018 году колледжу присвоен статус **Ресурсного центра профессионального роста Республики Татарстан.**

Приказом Министерства образования и науки РТ в августе 2018 года колледж получил статус **«ведущей» профессионально-образовательной организации.**

Ежегодно с 2018 года по результатам участия колледж входит в состав **«ТОП 100 лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Российской Федерации движения «Молодые Профессионалы» - World Skills Russia.**

В рейтинге учебных заведений СПО по итогам деятельности за три учебных года (2016-2017, 2017-2018, 2018-2019) колледж занимал 2 место в Республике Татарстан.

С 2021 года колледж входит в **«Лучшие колледжи РФ».**

Колледж ведет большую профориентационную работу и с 2015 года реализует проект **«Наша профессия – ваш выбор».**

С 2019 года колледж, в целях самоопределения школьников, участвует в проекте ранней профориентации **«Билет в будущее».**

В мае 2023 года колледж вошел в число победителей конкурса на предоставление грантов в рамках федерального проекта **«Профессионалитет»** государственной программы РФ «Развитие образования».

**1.5. Лицензия на право ведения образовательной деятельности** Министерство образования и науки РТ рег. № 6726 серия 16 Л 01 № 0002593 от 03.07 2015 г. (бессрочная).

Регистрационный номер лицензии: № Л035-01272-16/00251829.

**1.6. Свидетельство о государственной аккредитации** Министерство образования и науки РТ рег. № 3124 серия 16 А 01 № 0000044 от 01.09.2015 г. (бессрочная).

Приказом Министерства образования и науки Республики Татарстан от 09.04.2020 г. № 978/20-Д срок действия свидетельства о государственной аккредитации продлен на 1 год (до 24.10.2021 г.). Приказом Министерства образования и науки Республики Татарстан от 09.02.2021 г. № под-306/21-Д сроков аккредитации продлен еще на 1 год (до 24.10 2022 г.). Приказом Министерства образования и науки Республики Татарстан от 02.03.2022 г. № 1085/22-Д о бессрочном действии аккредитации.

**1.7. Полномочия учредителя колледжа** с 01.08.2013г. реализует Министерство образования и науки Республики Татарстан. Полномочия собственника в отношении имущества Колледжа, от лица Республики Татарстан осуществляется Министерством земельных и имущественных отношений Республики Татарстан.

## **2. Право владения. Использование материально-технической базы.**

**2.1. Образовательная деятельность** ведется на площадях, находящихся в оперативном управлении. Свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление (серия АА № 773771) от 07.07.2016 г., бессрочное, выдано Управлением Федеральной регистрационной службы по РТ. Кадастровый номер 16:50:110912:19. Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ними 16-16-01/062/ 2007-380.

Образовательный процесс организован в здании колледжа общей площадью 6297,8 кв.м. Из них: учебные - 1113,7 кв.м., учебно-лабораторные - 804,7 кв.м., административные -393,7 кв.м., подсобные – 708,26 кв.м.

Помещения для занятий физической культурой и спортом – 617,2 кв.м.

Помещения для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием - 462,9 кв.м.

Помещения для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников медицинским обслуживанием - 36,1 кв.м. Иное - 2161,24 кв.м.

**2.2. Колледж расположен на территории**, находящейся в постоянном (бессрочном) пользовании. Общая площадь земельного участка 31830 кв.м. Свидетельство о государственной регистрации права постоянного (бессрочного)

пользования земельного участка (серия АА № 392678) от 14.07.2015 г., бессрочное. Кадастровый номер: 16:50:110912:1. Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ними 16-16-01/063/2007-315.

**2.3. Требования к зданию образовательного учреждения.** Заключение СЭС № 16.11.20.000.М.000731.07.15 от 17.07.2015 г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Управление Роспотребнадзора по РТ Типографский № 2470554. Заключение № 129/1 о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 29.11.2019 г. Министерство РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий Отдел надзорной деятельности по г. Казани УНД ГУ МЧС России по РТ.

Фактическая наполняемость – 996 чел. Одновременно в учебном заведении могут обучаться не более 1100 человек, что не превышает допустимые нормы (обучение в две смены).

Колледж располагает современной материально-технической базой, которая включает в себя: 22 учебных кабинета, 9 лабораторий, 3 учебных полигона, информационный центр (включая 2 компьютерных класса), 1 методический кабинет, типографию, библиотеку (41, 3 кв.м.), спортивный зал, тренажерный зал, актовый зал на 300 мест (266,9 кв.м.), медицинский центр (терапевтический кабинет, процедурный кабинет - 36,1 кв.м.), столовую на 200 посадочных мест (275,5 кв.м.).

Лаборатории и кабинеты оборудованы необходимыми техническими средствами обучения. Компьютерные классы, методический кабинет, бухгалтерия, отдел кадров, преподавательские, рабочие места заместителей директора и других специалистов оснащены современными компьютерами, объединенными в локальную сеть (интернет). Компьютерные классы соединены локальной сетью. Колледж имеет свой сайт: [www.college-servise.ru](http://www.college-servise.ru), пользуется услугами E-mail [rescentermkskazan@mail.ru](mailto:rescentermkskazan@mail.ru) и Интернета.

### **3. Структура образовательного учреждения и система управления**

#### **3.1. Организация управления образовательным учреждением**

В своей работе колледж руководствуется в установленном порядке документами:

- Конституцией Российской Федерации;



- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Законом Республики Татарстан «Об образовании»;
- Законом Российской Федерации «Об автономных учреждениях»,
- законами Российской Федерации и Республики Татарстан;
- постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и Республики Татарстан;
- решениями федерального органа управления образованием, органов государственной власти, органов местного самоуправления;
- Уставом колледжа, принятым решением общего собрания 03.02.2015 г., согласованного Распоряжением Министерства земельных и имущественных отношений РТ от 13.04.2015 г. № 822-р и утвержденного Приказом Министерства образования и науки РТ от 16.04.2015 г. № 4729;
- Локальными актами колледжа, утвержденными на педагогических советах.

Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативной базой, разработанной на основании нового Закона Российской Федерации «Об образовании», Локальных актов колледжа и Устава колледжа.

Управление Колледжем осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и его Уставом и строится на принципах единоначалия и самоуправления (Педагогический совет, Наблюдательный совет, Попечительский совет, общее собрание коллектива Колледжа).

Непосредственное управление деятельностью колледжа осуществляет директор, который назначен в установленном порядке учредителем. Исполнение части своих полномочий директор передает заместителям директора и руководящим работникам.

Структура подготовки специалистов в колледже включает профессиональные образовательные программы: программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего и среднего общего образования. По окончании обучения в колледже выпускникам присваиваются квалификации, соответствующие ФГОС СПО.

Организация управления колледжем соответствует уставным требованиям. В соответствии с лицензией колледж осуществляет образовательную деятельность по следующим направлениям:

Профессии СПО (программы ППКРС):

- 19.01.04 Пекарь,
- 43.01.09 Повар, кондитер.

Специальности СПО (программы ППССЗ):

- 43.02.12 Технология эстетических услуг,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 43.02.16 Туризм и гостеприимство,
- 43.02.17 Технологии индустрии красоты
- 38.02.03 Операционная деятельность в логистике,
- 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

### ***3.2. Собственная нормативная и организационно-распорядительная документация***

В своей работе колледж руководствуется, в том числе и собственной нормативной документацией – локальными актами колледжа, утвержденными на педагогических советах.

Делопроизводство организовано и ведется в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов. Имеется вся необходимая документация, приказы и распоряжения. Ведется учет бланков строгой отчетности.

## **4. Контингент образовательного учреждения**

На 01.09.2023 г. контингент студентов составляет 996 чел. (из них - 876 чел. обучается по бюджету, 120 чел. - на внебюджетной основе). Всего 42 учебных группы.

Организация учебного процесса соответствует графику учебного процесса и рабочим учебным планам. Общий объем учебной работы студентов очной формы обучения и объем времени по видам учебной деятельности соответствуют ФГОС СПО. Занятия в колледже проводятся согласно расписанию, составленному на каждое полугодие.

В Колледже установлены такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика и производственная практика (практика по профилю специальности и преддипломная), выполнение курсовой работы (курсовое проектирование).

Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

Объем учебно-производственной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю, учебная неделя в колледже составляет 6 рабочих (учебных) дней.

#### **Предприятия-партнеры:**

Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан, АО «Булочно-кондитерский комбинат», АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», ООО «Кондитер», ООО «Атлас» («Домашняя столовая»), ООО «Рапидо» («Додо пицца Казань»), ООО «Казанская Ривьера», ООО «Корстон-Казань», отель «Marriot», гостиничный комплекс «Гранд-отель Казань и Шаляпин-отель», ООО «Бахетле-1», торговый центр «Метро», гипермаркет «Лента», ООО «Эстель», ООО «Успех+», Салон красоты «Весенние грезы», Студия маникюра и педикюра «Хочу так» и др. Всего более 190 предприятий и организаций РТ.

Ведущие специалисты предприятий проводят мастер-классы для студентов колледжа и слушателей по программам профессиональной подготовки.

Стратегическими партнерами колледжа с 2011 года являются АО «Булочно-кондитерский комбинат» и ООО отель «Ривьера», где студенты отрабатывают все виды практик с частичной реализацией Дуальной формы обучения.

Выпуск составляет 200 – 250 молодых специалистов в год. Заключено более 110 договоров с предприятиями – работодателями на подготовку кадров.

### **5. Содержание образовательной деятельности**

Стратегической целью ГАПОУ «Международный колледж сервиса» является - воспитание гармоничной личности, способной динамично развиваться в профессиональной среде и подготовка творческого специалиста, адаптированного к условиям реального производства.

#### **5.1. Образовательные программы**

##### **43.01.09 Повар, кондитер - Профессионалитет**

1. Нормативный срок освоения ОПОП Профессионалитет: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования; ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.  
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: повар 3 (4) разряда, кондитер 3 (4) разряда.

4. Всего обучающихся по профессии 8 учебных групп: 185 чел.,  
в том числе по курсам: 1 курс – 51 чел. (Профессионалитет),  
2 курс – 37 чел.,  
3 курс – 53 чел.,  
4 курс – 44 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

**По ОП Профессионалитет** учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 72 часа, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Математика в объеме 232 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов, ОУД.10 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.11 Иностранный язык в объеме 144 часа, ОУД.12 Информатика в объеме 144 часа, ОУД.13 Химия в объеме 144 часа. Учебные дисциплины, по которым выполняются ВПР (Всероссийские проверочные работы): Иностранный язык, Информатика, Химия. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (20 часов на консультации и 52 часов на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть (612 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования:

- на новые дисциплины, - цикл СГ в кол-ве 106 часов: СГ.05 Психология общения в кол-ве 34 часа, дисциплину национально-регионального компонента СГ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, СГ.07 Семейное воспитание в кол-ве 36 часов;

- на новые дисциплины, - цикл ОП в кол-ве 260 часов: ОП.07 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 42 часа, ОП.08 Эстетика и дизайн в оформлении блюд в кол-ве 48 часов, ОП.09 Организация обслуживания в кол-ве 128 часов, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности в кол-ве 42 часа;

- 274 часа выделено на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)».

- 28 часов отведено на промежуточную аттестацию.

**По ОПОП** учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределяется следующим образом - на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 48 часов (всего 180 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 63 часа (всего 216 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 45 часов (всего 216 час.), ОУД.04 Математика увеличивается на 60 часов (всего 288 час.), ОУД.05 История увеличивается на 36 часов (всего 207 час.), ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 81 час (всего 252 час), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 72 часа, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика увеличивается на 72 часа (всего 180 час.), ОУД.11 Химия увеличивается на 18 часов (всего 189 час.), ОУД.12 Биологи остается в объеме 72 часа. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Физика, Обществознание, География и Экология.

При реализации ППКРС «дополнительная» учебная нагрузка в объеме 792 часа распределяется на ГИА (36 часов), на учебные циклы (720 часов) и на промежуточную аттестацию (36 часов). 720 часов распределены следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.09 Физкультура в кол-ве 40 час. (для проведения внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях), ОП.10 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов,

ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 140 часов, ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд в кол-ве 48 часов, ОП.13 Организация обслуживания в кол-ве 36 часов, ОП.14 Семейное ведение в кол-ве 39 часов, ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, ОП.16 Основы предпринимательской деятельности в кол-ве 36 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в кол-ве 21 час., на увеличение объема часов, отведенных на производственную практику (180 часов) и 108 часов на промежуточную аттестацию (профессиональный цикл).

Вариативная часть (612 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределена следующим образом: профессиональный модуль ПМ.05 дополнен новым МДК.05.03. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели в кол-ве 32 часов, МДК.05.04. Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели в кол-ве 76 часов, на учебную практику (216 часов), производственную практику (288 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики (производственного обучения) и производственной практики: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 05.09.2019 г. с предприятием ООО «Татинтерс Ресторантс», договор от 18.06.2019 г. с АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани».

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

## 9.1. Договоры с организациями:

- 9.1.1. ООО «Надир» АМАКС-САФАР отель от 02.09.2022г., № 1/ПК-22;
- 9.1.2. Ресторан «Авеню» от 05.09.2022 г., № 2/ПК-22;
- 9.1.3. ООО «Душевные люди» ресторан «Гивико» от 05.09.2022 г., № 4/ПК-22;
- 9.1.4. Ресторан «Утка в котелке» от 05.09.2022 г., № 6/ПК-22;
- 9.1.5. ООО Прогресс-фуд Кафе «Бинхартс» от 05.09.2022 г., № 7/ПК-22;
- 9.1.6. ООО «Тюбетей» кафе «Тюбетей» от 05.09.2022 г., № 11/ПК-22;
- 9.1.7. ООО Бизнес-центр «Тимерхан» от 02.09.2022 г., № 12/ПК-22;
- 9.1.8. ИП Кукушкина Т.В. «Столовая Домашняя» от 06.03.2022 г., № 48/ПК-22;
- 9.1.9. ООО «Ресто-Тренд» кафе «Носорог» от 25.09.2023 г., № 6/ПК-23;
- 9.1.10. ООО Кафе «Сказка» от 01.09.2023 г., № 7/ПК-23;
- 9.1.11. Кафе «Гнездо Breakfast» от 01.09.2023 г., № 15/ПК-23;
- 9.1.12. ИП Зарипова Р.Р. кафе кондитерская «Lavanda cafes» от 01.09.2023 г., № 18/ПК-23;
- 9.1.13. ООО Кулинария Ресторан «Eshak» от 01.09.2023 г., № 18/ПК-23 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике.

## 10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

**По ОПОП Профессионалитет на первом курсе** на теоретическое обучение отводится 31 неделя: 15 недель в первом семестре и 16 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению первого семестра и 2 недели по завершению второго семестра.

В первом семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.10 Биология и общепрофессиональным

дисциплинам ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Во втором семестре, - междисциплинарный экзамен по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература, общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, а также экзамен по профессиональному модулю (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 30 недель: 14 недель в третьем семестре и 16 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная 2 недели (72 часа). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению третьего семестра и 2 недели по завершению четвертого семестра.

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебной дисциплине общеобразовательного цикла ОУД.03 История, а также экзамен по профессиональному модулю (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.06 Математика, ОУД.13 Химия, также экзамен по профессиональному модулю (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 23 недели: 10 недель в третьем семестре и 13 недель в четвертом семестре. В пятом семестре



предусмотрена учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В шестом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная 3 недели (108 часов). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению пятого семестра и 2 недели по завершению шестого семестра.

В пятом семестре студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.08 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, ОП.09 Организация обслуживания.

В шестом семестре студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.09 Организация обслуживания ОП.11 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности, экзамены по профессиональным модулям (в форме демонстрационного экзамена) ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также экзамен по ДПБ.ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Оператор линии в производстве пищевой продукции с выдачей свидетельства государственного образца.

Цифровой модуль предусмотрен в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.011 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

**По ОПОП** всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 41 неделя; 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. По окончании 1 курса предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамены по дисциплинам ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика, ОУД.12 Биология.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 34 недели, 16 недель в третьем семестре и 18 недель в четвертом семестре. В третьем семестре проводится учебная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 4 недели (144 часа). На втором курсе предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамены по общеобразовательным дисциплинам ОУД.05. История. По окончании

четвертого семестра обучающиеся сдают комплексный экзамен по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература, экзамены по ОУД.04 Математика, ОУД.11 Химия, а также демонстрационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 15 недель, 7 недель в пятом семестре и 8 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится учебная практика – 4 недели (144 часа) и производственная практика 6 недель (216 часов). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 6 недель (216 часов) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 10 недель (360 часов). На третьем курсе предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамен по дисциплине ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, экзамены (демонстрационные) по профессиональным модулям ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**На четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель, 9 недель в седьмом семестре и 7 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре проводится учебная практика – 3 недели (108 часов) и производственная практика 5 недель (180 часов). В восьмом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 11 недель (396 часов). На четвертом курсе также предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамен по дисциплине ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): повар 3 (4) разряда, кондитер 3 (4) разряда.

11. Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен по профессии Повар, кондитер (профильный уровень).

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

11.3. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификаций *Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также свидетельства о присвоении 4-5 разряда по должности Оператор линии в производстве пищевой продукции.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППКРС колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 16675 Повар (3-5 разряд),
- 12901 Кондитер (3-5 разряд)
- 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции (5-6 разряд).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Математики
2	Русского языка и литературы
3	Истории и обществознания
4	Гуманитарных дисциплин
5	Химии, микробиологии, санитарии и гигиены
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
4	Информационный центр (включая типографию)
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный поварской цех
3	Учебный кондитерский цех
4	Учебная пекарня
5	Автоматизированная линия изготовления кулинарной продукции
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 19.01.04 Пекарь

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: пекарь-машинист тесторазделочных машин.

4. Всего обучающихся по профессии 1 учебная группа: 17 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

2 курс – нет,

3 курс – 17 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 20.08.2021 г. Приказ об утверждении учебных планов № 193 от 20.08.2021 г.

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределяется следующим образом - на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 48 часов (всего 180 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 63 часа (всего 216 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 45 часов (всего 216 час.), ОУД.04 Математика увеличивается на 60 часов (всего 288 час.), ОУД.05 История увеличивается на 36 часов (всего 207 час.), ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 81 час (всего 252 час), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 72 часа, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика увеличивается на 72 часа (всего 180 час.), ОУД.11 Химия увеличивается на 18 часов (всего 189 час.), ОУД.12 Биологи остается в объеме 72 часа. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Физика, Обществознание, География и Экология.

Вариативная часть (144 часа) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь распределена следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.04 Психология в кол-ве 34 часа, ОП.05 Дизайн в кол-ве 32 часа, ОП.07 Семейное воспитание в кол-ве 36 часов, профессиональный модуль ПМ.04 дополнен новым МДК.04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве в кол-ве 34 часа, на 8 часов увеличена ФК.00 Физическая культура. Изучение ОП.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов выделено из профессионального цикла.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики (производственного обучения) и производственной практики: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 02.09.2019 г. с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат».

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО «Агроторг» пекарня от 09.01.2023 г., № 15/П-22;

9.1.2. ИП Кофонова Е.Н. Кафе «Кыстыбый» от 07.10.2022 г., № 7/П-22;

9.1.3. ООО «АрДан» ресторан «Авеню» от 09.01.2023 г., № 8/П-22;

9.1.4. ООО «Татинтер Ресторанс» Ресторан «Милан» от 09.01.2023 г., № 9/П-22;

9.1.5. АО «Булочно-кондитерский комбинат» от 27.09.2021 г., № 166-у;

9.1.6. ИП Кукушкина Т.В. «Столовая Домашняя» от 02.09.2022 г., № 2/П-22 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 38 недель; 17 недель в первом семестре и 21 неделя во втором семестре. Во втором семестре предусмотрена учебная практика – 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). По окончании 1 курса предусмотрена промежуточная аттестация (1 неделя). Обучающиеся сдают

экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 31 неделя, 15 недель в третьем семестре и 16 недель в четвертом семестре. В третьем семестре проводится учебная практика – 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часов) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 4 недели (144 часов). На втором курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамены по общеобразовательным дисциплинам ОУД.05 История. По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают экзамены по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература, ОУД.04 Математика, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.02. Приготовление теста.

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 8 недель, - 4 недели в пятом семестре и 4 недели в шестом семестре. В пятом семестре проводится учебная практика – 4 недели (144 часа) и производственная практика 8 недель (288 часов). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 13 недель (468 часов). На третьем курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены по профессиональным модулям ПМ.03 Разделка теста, ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): пекарь- машинист тесторазделочных машин.

11. Государственная итоговая аттестация: письменная экзаменационная работа и выпускная практическая работа.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

11.3. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии и присвоении квалификации: пекарь - тестовод - дрожжевод; пекарь - формовщик теста; пекарь - машинист тесторазделочных машин; формовщик теста - машинист тесторазделочных машин; пекарь - кондитер; пекарь-мастер.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППКРС колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Истории
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
8	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
9	Технологического оборудования хлебопекарного производства
10	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Учебная пекарня
	<b>Спортивный комплекс</b>



1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Профессионалитет

1. Нормативный срок освоения ОП СПО Профессионалитет: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования; ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

4. Всего обучающихся по специальности 8 учебных групп: 261 чел., в том числе по курсам: 1 курс – 76 чел. (Профессионалитет),  
2 курс – 62 чел.,  
3 курс – 56 чел.,  
4 курс – 67 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует проекту Профессионалитет.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

**По ОПОП Профессионалитет** учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 72 часа, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Математика в объеме 232 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов, ОУД.10 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного

уровня относятся: ОУД.11 Иностранный язык в объеме 144 часа, ОУД.12 Информатика в объеме 144 часа, ОУД.13 Химия в объеме 144 часа. Учебные дисциплины, по которым выполняются ВПР (Всероссийские проверочные работы): Иностранный язык, Информатика, Химия. **72 часа** отводится на промежуточную аттестацию (20 часов на консультации и 52 часов на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть ОПОП - 828 часов распределена: на новые дисциплины, - цикл СГ в кол-ве 106 часов: СГ.06 Психология общения в кол-ве 34 часа, дисциплину национально-регионального компонента СГ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, новые дисциплины СГ.08 Семейное воспитание в кол-ве 36 часов; на цикл ОП в кол-ве 48 часов: ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры - 48 часов. 644 часа выделено на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя. 30 часов на промежуточную аттестацию.

ФГОС СПО с учетом ОПОП определено освоение определенных видов деятельности, которые включают в себя виды и формы обслуживания. Т.о., по запросу работодателя сформирован дополнительный профессиональный блок ДПБ.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)» в объеме 312 часов.

ДПБ.02 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)» в объеме 332 часа.

На 9 недель (324 часа) увеличена практика, которая направлена на отработку профессиональных компетенций, с учетом профессиональных стандартов, требований Чемпионата Профессионалы, с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 3 недели учебная практика (108 часов) и 6 недель (216 часов) производственная практика).

**По ОПОП** учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 часа, распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.04 Математика увеличивается на 39 час. (всего 195 часов), ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 27 час (всего 144 час), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на

изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика увеличивается на 22 часа (всего 122 час.), ОУД.11 Химия остается в объёме 108 час., ОУД.12 Биология остается в объеме 72 часа. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Физика, Обществознание, География и Экология. Дополнительно 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

Вариативная часть ОПОП - 1296 часов распределена: на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, новые дисциплины ОГСЭ.07 Семейное ведение в кол-ве 39 часов; общепрофессиональные дисциплины ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры - 144 часа, ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд - 48 часов. На 389 часов увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 144 часа учебная практика и 245 часов производственная практика). 304 часа вариативной части распределены на углубление изучения отдельных дисциплин и междисциплинарных курсов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 220 часов (ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 82 часа, ОГСЭ.04 Физическая культура - 90 часов, ОГСЭ.05 Психология общения - 48 часов); математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на 48 часов – ЕН.01 Химия; общепрофессиональный цикл увеличен на 36 часов – ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности. Оставшиеся 336 часов распределены следующим образом: 204 часа распределены на проведение консультаций и 132 часа на проведение экзаменов (в том числе на экзамен по модулю 84 часа и консультации 180 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 01.09.2022 г. с предприятием ООО «Татинтерс Ресторантс», договор от 18.06.2019 г. с АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», договор от 07.09.2020 г. с ООО отель «Ривьера».

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО Татжирс Казань, Ресторан «Танжир Лаундж» от 01.09.2022 г., № 3/ПиКД-22;

9.1.2. ИП «Тимерханов» кафе-Apollo от 01.09.2022 г., № 7/ПиКД-22;

9.1.3. ИП «Сафин» Ресторанный комплекс «Тургай» от 01.09.2022г., № 9/ПиКД-22;

9.1.4. Ресторан «Zuka» от 01.11.2022 г., № 33/ПиКД-22;

9.1.5. ООО «РН» ресторан «Приют холостяка» от 01.09.2022г., № 10/ПиКД-22;

9.1.6. ООО «Лимочелло» Ресторан «Лимончелло» от 05.09.2022г., № 29/ПиКД-22;

9.1.7. Отель «Kazan Palace by TASIG0» от 01.02.2023 г., № 60/ПиКД-22;

9.1.8. ООО «Лето» Ресторан «Лето» от 01.09.2022 г., № 12/ПиКД-22;

9.1.9. ООО «Душевные люди» Ресторан «Гивико» от 01.09.2023 г., № 2/ПиКД-23;

9.1.10. Общество с ограниченной ответственностью «Фезалис» Ресторан «По-чесноку» от 01.09.2023., № 3 ПиКД-23;

9.1.11. ООО «Утка в котелке» от 01.09.2023., № 8 ПиКД-23;

9.1.12. ООО Сыроварня Чизерия «Восточный» от 01.09.2023., № 14 ПиКД-23;

9.1.13. ООО Восток р-н «Гусь» от 25.09.2023., № 20 ПиКД-23;

9.1.14. ИП Гусева Д.В. Кондитерская «Смородина» от 29.01.2024 № 38 ПиКД-23;

9.1.15. Кафе «Гнездо Breakfast» от 18.12.2023 № 33 ПиКД-23 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

**По ОПОП Профессионалитет на первом курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 13 недель в первом семестре и 16 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению первого семестра и 2 недели по завершению второго семестра.

В первом семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.10 Биология и МДК.05.01. Товароведение продовольственных товаров.

Во втором семестре, - междисциплинарный экзамен по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература, общепрофессиональной дисциплине ОП.02 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве, а также квалификационный экзамен (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар с выдачей свидетельства государственного образца.

**На втором курсе** на теоретическое обучение отводится 28 недель: 11 недель в третьем семестре и 17 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 3 недели (108 часов). В четвертом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная 3 недели (108 часов). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению третьего семестра и 2 недели по завершению четвертого семестра.

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебной дисциплине общеобразовательного цикла ОУД.03 История, а также экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с

учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.06 Математика, ОУД.13 Химия, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 14 недель: 11 недель в третьем семестре и 3 недели в четвертом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 3 недели (108 часов). В шестом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная 4 недели (144 часа). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению пятого семестра и 2 недели по завершению шестого семестра.

В пятом семестре студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Химия продукции пищевого производства, ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении блюд.

В шестом семестре студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Химия продукции пищевого производства, ОП.07 Экономика, менеджмент и маркетинг, экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, экзамен по профессиональному модулю, а также экзамены по ДПБ.ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант с выдачей свидетельства государственного образца и ДПБ.ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Оператор линии в производстве пищевой продукции с выдачей свидетельства государственного образца.

Цифровой модуль предусмотрен в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

**По ОПОП на первом курсе** на теоретическое обучение отводится 39 недель: 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. Во втором семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). После окончания первого курса обучения предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык, ОУД.05 История, ОУД.11 Химия.

**На втором курсе** на теоретическое обучение отводится 30 недель: 15 недель в третьем семестре и 15 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часа) и производственная 6 недель (216 часов). После окончания третьего и четвертого семестра предусмотрена промежуточная аттестация по 1 неделе в конце каждого семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.02 Литература, ОУД.04 Математика; общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Студенты также сдают демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) и ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в пятом семестре и 15 недель в шестом семестре. В пятом семестре

предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа), а в шестом семестре – учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика 6 недель (216 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по дисциплине ЕН.03 Химия, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд.

Студенты также сдают демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 21 неделя: 12 недель в седьмом семестре и 9 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). В восьмом семестре проводится учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается промежуточная аттестация по 1 неделе, в ходе которой, студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Студенты также сдают демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.



Курсовые работы по ОПОП-П планируются на третьем курсе по ОП.07 Экономика, менеджмент и маркетинг и ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и на четвертом курсе по МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): специалист по поварскому и кондитерскому делу. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении 4 разряда (5 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Повар, 3-4 разряда по рабочим профессиям Кондитер, Пекарь.

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Поварское и кондитерское дело.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации *специалист по поварскому и кондитерскому делу* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также свидетельства о присвоении 4 разряда (5 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Повар, 4-5 разряда по рабочей профессии Официант и 5-6 разряда по должности Оператор линии в производстве пищевой продукции.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих,

должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 16675 Повар (3-5 разряд),
- 12901 Кондитер (3-5 разряд),
- 16399 Официант (3-5 разряд),
- 16472 Пекарь (2-5 разряд),
- 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции (3-6 разряд).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Математики
2	Русского языка и литературы
3	Истории и обществознания
4	Гуманитарных дисциплин
5	Химии, микробиологии, санитарии и гигиены
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
4	Информационный центр (включая типографию)
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный поварской цех
3	Учебный кондитерский цех

4	Учебная пекарня
5	Автоматизированная линия изготовления кулинарной продукции
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

#### 43.02.14 Гостиничное дело

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по гостеприимству.

4. Всего обучающихся по специальности 5 учебных групп: 123 чел.,

в том числе по курсам: 2 курс – 47 чел.,

3 курс – 41 чел.,

4 курс – 35 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 01.09.2022 г. Приказ об утверждении учебных планов № 231 от 01.09.2022 г.

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 21 час. (всего 138 час.), ОУД.04 Математика остается в объеме 234 часа, ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 39 час. (всего 156 часов), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение

ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика остается в объеме 100 часов, ОУД.11 Экономика остается в объеме 72 часа, ОУД.12 Право остается в объеме 85 часов. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Обществознание, Естествознание, География и Экология. Дополнительно 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

Вариативная часть ОПОП - 1296 часов распределена: общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности в кол-ве 90 час.; ОГСЭ.04 Физическая культура в кол-ве 90 час.; ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи в кол-ве 48 час.; на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 час.; ОГСЭ.08 Семейное воспитание в кол-ве 39 час.; общепрофессиональные дисциплины ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса – 2 часа, ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры - 144 часа, ОП.10 Организация туристской индустрии в кол-ве 58 час. На 12 недель (432 часа) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 4 недели учебная практика (144 часа) и 8 недель (288 часов) производственная практика). 117 часов вариативной части распределены на углубление изучения междисциплинарных курсов: МДК.01.01 Организация деятельности работников службы приема и размещения – 20 часов, МДК.02.01 Организация деятельности работников службы питания – 20 часов, МДК.03.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 20 часов, МДК.04.01 Организация бронирования продаж гостиничного продукта – 20 часов, МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 11695 «Горничная» – 20 часов, МДК.05.02 Выполнение работ по профессии 20015 «Агент по закупкам» - 17 часов. Оставшиеся 240 часов распределены следующим образом: 120 часов распределены на проведение консультаций и 120 часов на проведение экзаменов (в том числе на экзамен по модулю 60 часов и консультации 90 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор с ООО отель «Ривьера» от 01.09.2022 г., договор с АО «ОЛ СИЗОНС ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ» от 24.12.2018 г.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО «Корстон-Казань» от 04.10.2022 г., № 2/ГД-22;

9.1.2. ООО «Кеско-Казань», отель «Ибис» от 22.09.2022 г., № 4/ГД-22;

9.1.3. ИП Скоблионок Р.М. Гостиница «Регина» от 03.10.2022 г. № 7/ГД-22;

9.1.4. ООО «Эса Строй» «Kazan Palace by TASIG0» от 01.10.2022 г. № 10/ГД-22;

9.1.5. ООО «Атриум» отель «Грант» от 20.10.2022 г. № 13/ГД-22;

9.1.6. АО «ГК Татарстан» от 07.10.2022 г. № 5/ГД-22;

9.1.7. ООО Отель «Ривьера» от 09.02.2023 г. № 19/ГД-22 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом** курсе на теоретическое обучение отводится 39 недель; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. Во втором семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В конце второго семестра предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык, ОУД.05 История, ОУД.11 Экономика. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени,

отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 32 недели; 15 недель в третьем семестре и 17 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре - учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 4 недели (144 часа). Предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.02 Литература; ОУД.04 Математика; экзамен по МДК.05.01. Выполнение работ по профессии «Горничная», МДК.05.02. Выполнение работ по профессии «Агент по закупкам», а также демонстрационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Горничная и Агент по закупкам). Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 28 недель; 10 недель в пятом семестре и 18 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 5 недель (180 часов), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 5 недель (180 часов). Предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг, ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; экзамены по МДК.01.01. Организация деятельности работников службы приема и размещения, МДК.02.01 Организация деятельности работников службы питания, а также демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения и ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 20 недель; 10 недель в седьмом семестре и 10 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 5 недель (180 часов), в восьмом семестре – учебная практика 1 неделя (36 часов) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается

рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе; экзамены по МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, МДК.04.01. Организация бронирования продаж гостиничного продукта, МДК.04.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж (за весь курс обучения), а также демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда и ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

Курсовая работа планируется на четвертом курсе по МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): специалист по гостеприимству. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении квалификации Горничная (3 разряд) или Портье и Агент по закупкам.

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Гостиничное дело (профильный уровень).

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации специалист по гостеприимству по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, а также свидетельство о присвоении квалификации Горничная (3 разряд) или Портье и Агент по закупкам.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения

России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 11695 Горничная (1-2 разряд),
- 25627 Портье,
- 20015 Агент по закупкам.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Иностранного языка
6	Русского языка и литературы
7	Истории и обществознания
8	Менеджмента и управления персоналом
9	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
10	Экономики и бухгалтерского учета
11	Инженерных систем гостиницы
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения
2	Гостиничный комплекс (учебный кабинет, один номер, стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования, лобби-бар, комната горничной)
	<b>Спортивный комплекс</b>



1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по туризму и гостеприимству.

4. Всего обучающихся по специальности 2 учебных группы: 58 чел.,  
в том числе по курсам: 1 курс – 58 чел.,  
2 курс – нет,  
3 курс – нет.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 108 часов, ОУД.05 Математика в объеме 232 часа, ОУД.06 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.08 Физика в объеме 108 часов, ОУД.09 Химия в объеме 72 часа, ОУД.10 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.11 География в объеме 108 часов, ОУД.12 Иностранный язык в объеме 144 часа, ОУД.13 Информатика в объеме 144 часа. 72 часа отводится на промежуточную

аттестацию (20 часов на консультации и 52 часа на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть ПООП - 828 часов распределена: социально-гуманитарные дисциплины СГ.05 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, СГ.06 Семейное воспитание в кол-ве 42 часа; общепрофессиональные дисциплины ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 44 часа. Итого: 122 часа. На 19 недель (684 часа) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 6 недель учебная практика (216 часов) и 13 недель (468 часов) производственная практика). 22 часа вариативной части распределено на углубление изучения междисциплинарного курса МДК.03.01. Экскурсионная деятельность.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор с ООО отель «Ривьера» от 01.09.2022 г., договор с АО «ОЛ СИЗОНС ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ» от 24.12.2018 г.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО «Корстон-Казань» от 04.10.2022 г., № 2/ГД-22;

9.1.2. ООО «Кеско-Казань», отель «Ибис» от 22.09.2022 г., № 4/ГД-22;

9.1.3. ИП Скоблионок Р.М. Гостиница «Регина» от 03.10.2022 г. № 7/ГД-22;

9.1.4. ООО «Эса Строй» «Kazan Palace by TASIG0» от 01.10.2022 г. № 10/ГД-22;

9.1.5. ООО «Атриум» отель «Грант» от 20.10.2022 г. № 13/ГД-22;

9.1.6. АО «ГК Татарстан» от 07.10.2022 г. № 5/ГД-22;

9.1.7. ООО Отель «Ривьера» от 09.02.2023 г. № 19/ГД-22;

9.1.8. ООО «Партнер Групп» отель «Хилтон» от 01.09.2023 г. № 3/ГД-23;  
9.1.9. Амакс «Сафар отель» от 01.09.2023 г. № 4/ГД-23;  
9.1.10. ООО «Спа Отель Лучано» от 01.09.2023 г. № 6/ГД-23;  
9.1.11. ИП Ткачева А.В. Гостиничный комплекс «Гагар-Inn» от 01.09.2023 г. № 10/ГД-23;

9.1.12. ООО «Таур Центр» Отель «Сулейман Палас» от 01.09.2023 г. № 5/ГД-23 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация по 2 недели в каждом семестре.

В первом семестре студенты сдают экзамены по ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве и экзамен по модулю ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

Во втором семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: междисциплинарный по ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература, ОУД.11 География, а также квалификационный экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с присвоением квалификации по рабочей профессии 20015 Агент по закупкам с выдачей удостоверения государственного образца.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов).

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.03 История, ОУД.12 Иностранный язык, а также экзамен по модулю ПМ.02 Предоставление туроператорских и турагентских услуг.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.05 Математика, МДК.03.01 Экскурсионная деятельность, а также экзамен по модулю ПМ.03 Предоставление экскурсионных услуг.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель: 11 недель в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 4 недели (144 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов).

После окончания пятого семестра студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостеприимства и экзамен по модулю ПМ.04 Предоставление гостиничных услуг.

После окончания шестого семестра студенты сдают экзамены по социально-гуманитарной дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, а также экзамен по модулю ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания.

Курсовые работы планируются на втором курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостеприимства, по МДК.03.01 Экскурсионная деятельность.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): специалист по гостеприимству. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении квалификации 20015 Агент по закупкам.

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Туризм и гостеприимство (профильный уровень).

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2026 году.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации специалиста по туризму и гостеприимству по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, а также свидетельство о присвоении квалификации Агент по закупкам.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 20015 Агент по закупкам.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Математики
4	Информатики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Безопасности жизнедеятельности

8	Географии туризма
9	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Информатики и информационных технологий
2	Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг (турфирма)
3	Гостиничный комплекс (номер люкс, стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования, лобби-бар, комната горничной)
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 43.02.12 Технология эстетических услуг

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист в области прикладной эстетики.

4. Всего обучающихся по специальности 6 учебных групп: 137 чел., в том числе по курсам: 1 курс – нет,

2 курс – 53 чел.,

3 курс – 45 чел.,

4 курс – 39 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 01.09.2022 г. Приказ об утверждении учебных планов № 231 от 01.09.2022 г.:

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**1404 часа**), распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 21

час. (всего 138 час.), ОУД.04 Математика остается в объеме 234 часа, ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 39 час. (всего 156 час.), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика остается в объеме 100 часов, ОУД.11 Экономика остается в объеме 72 часа, ОУД.12 Право остается в объеме 85 часов. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Обществознание, Естествознание, География и Экология. Дополнительно **72 часа** отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

Вариативная часть ОПОП - **1296 часов** распределена: ОГСЭ.03 Психология общения в кол-ве 32 час., ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности в кол-ве 90 час.; ОГСЭ.05 Физическая культура в кол-ве 90 час.; на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 час., ОГСЭ.07 Семейное воспитание в кол-ве 39 час.; общепрофессиональные дисциплины ОП.05 Рисунок и живопись в кол-ве 52 час.; ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры - 144 часа. На 12 недель (432 часа) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 4 недели учебная практика (144 часа) и 8 недель (288 часов) производственная практика). 153 часа вариативной части распределены на углубление изучения междисциплинарных курсов: МДК.03.01 Технология коррекции тела в кол-ве 40 час., МДК.04.01 Технология косметических услуг в кол-ве 53 час., МДК.04.02 Технология маникюра в кол-ве 30 час., МДК.04.03 Технология педикюра в кол-ве 30 час. Оставшиеся 228 часов распределены следующим образом: 108 часов распределены на проведение консультаций и 120 часов на проведение экзаменов (в том числе на экзамен по модулю 90 часов и консультации 100 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. Салон «BEAUTYDOM» от 13.10.2022 г., № 3/ТЭУ-22;

9.1.2. Салон «Candy nails» от 16.02.2023 г. № 7/ТЭУ-22;

9.1.3. ИП Зарипова Салон красоты «Chiki-Nails» от 09.09.2022 г. № 15/ТЭУ-22;

9.1.4. Студия «Хочу так» от 15.10.2022 г. № 17/ТЭУ-22;

9.1.5. ООО «Успех» салон «Шахерезада» от 17.10.2022 г. № 16/ТЭУ-22 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 41 неделя; 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. После окончания первого курса обучения предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД. 01 Русский язык, ОУД.05 История, ОУД.11 Экономика, а также по МДК.01.01 Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 33 недели; 14 недель в третьем семестре и 19 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре



предусматривается концентрированная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.02 Литература, ОУД.04 Математика; общепрофессионального цикла: ОП.02 Анатомия и физиология человека, ОП.06 Эстетика, МДК.01.03 Санитария и гигиена косметических услуг, а также демонстрационный экзамен по ПМ.01 Санитарно-гигиеническая подготовка зоны обслуживания для предоставления эстетических услуг. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 27 недель; 11 недель в пятом семестре и 16 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 4 недели (144 часа), в шестом семестре – учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика 5 недель (180 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.04 Пластическая анатомия, по междисциплинарным курсам: МДК.04.01 Технология косметических услуг, МДК.04.02 Технология маникюра, МДК.04.03 Технология педикюра, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Косметик-эстетист по уходу за лицом, Мастер маникюра, Мастер педикюра).

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 18 недель; 10 недель в седьмом семестре и 8 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 4 недель (144 часа), в восьмом семестре – учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.10 Рисунок и живопись, ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры, по междисциплинарным курсам МДК.02.01. Технология косметических услуг, комплексный экзамен по МДК.03.01 Технология коррекции тела и МДК.03.02 Эстетические процедуры коррекции, эпиляция, а также квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.02 Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица,

шеи и зоны декольте, ПМ.03 Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом.

Курсовая работа планируется на четвертом курсе по МДК.02.01. Технология косметических услуг.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): специалист в области прикладной эстетики. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении квалификации Косметик-эстетист по уходу за лицом, Мастер маникюра, Мастер педикюра.

11. Государственная итоговая аттестация: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Технология эстетических услуг.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации специалиста по туризму и гостеприимству по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг, а также свидетельство о присвоении квалификации Косметик-эстетист по уходу за лицом, Мастер маникюра, Мастер педикюра.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- Косметик-эстетист по уходу за лицом,
- Мастер маникюра,
- Мастер педикюра.

Область профессиональной деятельность, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению

(торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Математики
4	Информатики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Безопасности жизнедеятельности
8	Рисунка и живописи
9	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Информатики и информационных технологий
2	Технологии маникюра и художественного оформления ногтей
3	Технологии педикюра
4	Технологии косметических услуг
5	Технологии услуг по уходу за телом
	<b>Мастерские:</b>
1	Салон эстетических, косметических услуг
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 43.02.17 Технологии индустрии красоты – Профессионалитет

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист индустрии красоты.

4. Всего обучающихся по специальности 1 учебная группа: 38 чел.,  
в том числе по курсам: 1 курс – 38 чел.,  
2 курс – нет,  
3 курс – нет.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.:

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 72 часа, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Математика в объеме 232 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.10 Иностранный язык в объеме 144 часа, ОУД.11 Информатика в объеме 144 часа, ОУД.12 Химия в объеме 144 часа, ОУД.13 Биология в объеме 72 часа. Учебные дисциплины, по которым выполняются ВПР (Всероссийские проверочные работы): Иностранный язык, Информатика, Химия. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (20 часов на консультации и 52 часа на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть ПООП - 828 часов распределена: социально-гуманитарные дисциплины СГ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, СГ.07 Семейное воспитание в кол-ве 42 часа, СГ.08 Основы финансовой грамотности в кол-ве 34 часа. Итого: 112 часов. На 16 недель (576 часов) увеличена практика, которая направлена на отработку профессиональных компетенций, с учетом профессиональных стандартов, требований Чемпионата Профессионалы, с учетом отработки модулей по

стандартам World Skills Russia (на 7 недель учебная практика (252 часа) и 9 недель (324 часа) производственная практика). 150 часов выделено на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя «Предоставление косметических услуг» (Выполнение работ с использованием аппаратной косметологии)». Из них 10 часов взято с ПМ.01 Предоставление косметических услуг.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. Салон «BEAUTYDOM» от 13.10.2022 г., № 3/ТЭУ-22;

9.1.2. Салон «Candy nails» от 16.02.2023 г. № 7/ТЭУ-22;

9.1.3. ИП Зарипова Салон красоты «Chiki-Nails» от 09.09.2022 г. № 15/ТЭУ-22;

9.1.4. Студия «Хочу так» от 15.10.2022 г. № 17/ТЭУ-22;

9.1.5. ООО «Успех» салон «Шахерезада» от 17.10.2022 г. № 16/ТЭУ-22;

9.1.6. ИП Вахитова Р.И. Салон красоты «Пилка» от 06.10.2023 г. № 1/ТЭУ-23;

9.1.7. Салон красоты «Beauty – территория» от 06.10.2023 г. № 2/ТЭУ-23;

9.1.8. Салон красоты «Chiki-Nails» от 23.10.2023 г. № 2/ТЭУ-23;

9.1.9. ООО «Хороший день» салон красоты «Good day» от 23.10.2023 г. № 15/ТЭУ-23;

9.1.10. Имидж-студия «Enigma» от 10.10.2023 г. № 12/ТЭУ-23 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

## 10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недели во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 1 неделя (36 часов). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению первого семестра и 2 недели по завершению второго семестра.

В первом семестре студенты сдают экзамен по общеобразовательным дисциплинам ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.13 Биология, междисциплинарный экзамен по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Анатомия и физиология человека и ОП.02 Санитария и гигиена в сфере услуг.

Во втором семестре, - междисциплинарный экзамен по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в третьем семестре и 15 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению третьего семестра и 2 недели по завершению четвертого семестра.

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.03 История, экзамены по МДК.01.02 Эстетические процедуры коррекции тела, МДК.02.02 Эстетические процедуры коррекции тела.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.06 Математика, а также экзамены по профессиональным модулям ПМ.01

Предоставление косметических услуг ДПБ.ПМ.04 Предоставление косметических услуг (Выполнение работ с использованием аппаратной косметологии).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель: 11 недель в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 4 недели (144 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения третьего курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению пятого семестра и 2 недели по завершению шестого семестра.

После окончания пятого семестра студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.03 Рисунок и живопись и ОП.05 Деловые и профессиональные коммуникации, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 Предоставление косметических услуг.

После окончания шестого семестра студенты сдают экзамены по общепрофессиональной дисциплине ОП.04 Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты, экзамен по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16437 Парикмахер с выдачей свидетельства государственного образца.

Цифровой модуль предусмотрен в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Курсовые работы планируются на втором курсе по МДК.01.03. Разработка стиля и на третьем курсе по ОП.04 Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): специалист в области индустрии красоты. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении квалификации Парикмахер (3-5 разряд).

11. Государственная итоговая аттестация: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Технологии индустрии красоты.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована на 2026 год.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации *специалиста индустрии красоты* по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты, а также свидетельство о присвоении квалификации по рабочей профессии Парикмахер (3-5 разряд).

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 16437 Парикмахер (3-5 разряд),
- Косметик-эстетист по уходу за лицом,
- Мастер маникюра,
- Мастер педикюра.

Область профессиональной деятельность, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2022 г.; предоставление типографских услуг.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:



№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Математики
4	Информатики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Безопасности жизнедеятельности
8	Рисунка и живописи
9	Методический
	<b>Лаборатории:</b>
1	Информатики и информационных технологий
2	Технологии маникюра и художественного оформления ногтей
3	Технологии педикюра
4	Технологии косметических услуг
5	Технологии услуг по уходу за телом
6	Технологии визажных услуг
7	Технологии парикмахерских услуг
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 38.02.03 Операционная деятельность в логистике

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: операционный логист.

4. Всего обучающихся по специальности 3 учебных группы: 99 чел.,  
в том числе по курсам: 1 курс – 41 чел.,  
2 курс – 33 чел.,  
3 курс – 25 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.:

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 108 часов, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Иностранный язык в объеме 72 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов, ОУД.10 Химия в объеме 72 часа, ОУД.11 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.12 Математика в объеме 340 часов, ОУД.13 Информатика в объеме 144 часа. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (28 часов на консультации и 44 часа на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть ПООП - 1116 часов распределена: социально-гуманитарные дисциплины в объеме 160 часов: СГ.05 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, СГ.06 Семейное воспитание в кол-ве 42 часа, СГ.07 Основы финансовой грамотности в кол-ве 40 часов, СГ.08 Основы бережливого производства в кол-ве 42 часа; общепрофессиональные дисциплины в объеме 100 часов: ОП.12 Психология делового общения и конфликтология в кол-ве 56 часов, ОП.13 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 44 часа. На 21 неделю (756 часов) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 8 недель учебная практика (288 часов) и 13 недель (468 часов) производственная практика). 100 часов вариативной части распределено на консультации (20 часов) и экзамены (80 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО «Шавалиев ГРУПП» от 05.10.2023 г., № 1/ОДвЛ-23

9.1.2. ООО «Пестречинка» от 02.10.2024 г., № 2/ОДвЛ-24

9.1.3. ООО «Зарница» от 10.10.2023 г., № 3/ОДвЛ-23

9.1.4. ООО «МЕТРО Кэш энд Керри» от 02.10.2023 г., № 4/ОДвЛ-23

9.1.5. ООО «Агроторг» магазин «Пятерочка» №11683 от 22.03.2024 г., № 13/ОДвЛ-24

9.1.6. ПВЗ «Озон» от 22.03.2024 г., № 14/ОДвЛ и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация по 2 недели в каждом семестре.

В первом семестре студенты сдают экзамены по общеобразовательной дисциплине ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности и общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Моделирование логистических систем.

Во втором семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам: междисциплинарный общеобразовательного цикла по ОУД. 01 Русский язык и

ОУД.02 Литература, общепрофессиональной ОП.12 Психология делового общения и конфликтология, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 Планирование и организация логистических процессов в закупках и складировании.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов).

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.03 История.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.06 Математика, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 Планирование и организация логистических процессов в производстве и распределении.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель: 11 недель в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 4 недели (144 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов).

После окончания пятого семестра студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.03 Экономика организации, ОП.07 Бухгалтерский учет логистических операций и экзамен по профессиональному модулю ПМ.03 Планирование и организация логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании.

После окончания шестого семестра студенты сдают экзамены по социально-гуманитарной дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, а также экзамены по МДК.04.01 Основы контроля и оценки эффективности функционирования логистических систем и операций и профессиональному модулю по ПМ.04 Планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Экономика организации и по профессиональному модулю ПМ.04 Планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): операционный логист. Профессиональный модуль по рабочей профессии не предусмотрен ФГОС СПО.

11. Государственная итоговая аттестация: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Операционная деятельность в логистике.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации операционный логист по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 08 Финансы и экономика.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Русского языка и литературы
6	Истории, обществознания
7	Экономики, права
8	Общепрофессиональных дисциплин
9	Технологии планирования профессиональной карьеры
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Организации коммерческой деятельности и логистики
12	Методический

	<b>Лаборатории:</b>						
1	Компьютеризации профессиональной деятельности						
2	Информационный центр (включая типографию)						
	<b>Спортивный комплекс:</b>						
1	Спортивный зал						
2	Тренажерный зал						
3	Стрелковый тир (электронный)						
	<b>Залы:</b>						
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет						
2	Актный зал						

### 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

2. Форма получения образования: очная.

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: операционный логист.

4. Всего обучающихся по специальности 3 учебных группы: 78 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 27 чел.,

2 курс – 28 чел.,

3 курс – 23 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 28.08.2023 г. Приказ об утверждении учебных планов № 151 от 28.08.2023 г.:

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

5.2. Наличие обязательных дисциплин ФГОС СПО в учебном плане: соответствует.

5.3. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части учебного плана:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 108 часов, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Иностранный язык в объеме 72 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов,

ОУД.10 Химия в объеме 72 часа, ОУД.11 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.12 Математика в объеме 340 часов, ОУД.13 Информатика в объеме 144 часа. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (28 часов на консультации и 44 часа на проведение экзаменов и диф. зачетов).

Вариативная часть ПООП - 648 часов распределена: общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины в объеме 78 часов: ОГСЭ.05 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, ОГСЭ.06 Семейное воспитание в кол-ве 42 часа; математические и общие естественнонаучные дисциплины ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности в кол-ве 30 часов; общепрофессиональные дисциплины в объеме 88 часов: ОП.10 Психология делового общения и конфликтология в кол-ве 40 часов, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 48 часов. На 17 недель (612 часов) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 5 недель учебная практика (180 часов) и 12 недель (432 часа) производственная практика). Из них 452 часа за счет вариативной части, 160 часов за счет перераспределения внутри часов, отведенных на изучение профессиональных модулей. Также, за счет перераспределения часов, введен новый профессиональный модуль ПМ.05 Основы предпринимательской деятельности в объеме 296 часов, включая практику.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

6. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

6.1. Наличие рабочих программ по всем дисциплинам (модулям) учебного плана: обеспечение 100%.

6.2. Наличие программ учебной практики, производственной практики и преддипломной: обеспечение 100%.

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

8. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО «Лента» от 28.11.2022 г., № 1/К-22;

9.1.2. ООО «ПФК» «Ника Поволжье» от 01.02.2024 г., № 2/К-24;

9.1.3. ООО «Агроторг» от 20.11.2023 г., № 3/К-24;

9.1.4. ООО «Триа» магазин «Татпродукт» от 22.02.2024 г., № 6/К-24 и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике, отчет по преддипломной практике.

10. Промежуточная аттестация:

10.1. Формы промежуточной аттестации, определенные учебным планом: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю по итогам изучения профессионального модуля.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация по 2 недели в каждом семестре. В первом семестре студенты сдают экзамены по общеобразовательной дисциплине ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности, междисциплинарный экзамен по МДК.03.01 Теоретические основы товароведения и МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, а также экзамен по модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Во втором семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам: междисциплинарный по общеобразовательному циклу ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература, общепрофессиональной ОП.10 Психология делового общения и конфликтология, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17351 Продавец продовольственных товаров, 17353 Продавец непродовольственных товаров) с выдачей свидетельства государственного образца.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в первом семестре и 15 недель во втором семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов).



В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.03 История и МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.12 Математика, общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Экономика организации, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель: 11 недель в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 4 недели (144 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания пятого семестра студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.07 Бухгалтерский учет и экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности.

После окончания шестого семестра студенты сдают экзамены по социально-гуманитарной дисциплине ОП.06 Логистика, а также экзамен по ПМ.05 Основы предпринимательской деятельности.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Экономика организации и по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

10.2. Наличие разработанных оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям: тестовые задания по учебным дисциплинам, контрольно-измерительные материалы по профессиональным модулям (КИМы), контрольно-оценочные средства (КОСы).

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (с указанием присвоенного квалификационного разряда): менеджер по продажам. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении 3 разряда (4 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров, 4 разряда рабочей профессии Продавец непродовольственных товаров (5 разряда для работающих студентов).

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по специальности Коммерция.

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2023-2024 уч. года утверждена 25.12.2023 г.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования с получением среднего (полного) общего образования и присвоении квалификации менеджер по продажам по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), а также свидетельство о присвоении 3 разряда (4 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров, 4 разряда рабочей профессии Продавец непродовольственных товаров (5 разряда для работающих студентов).

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 17353 Продавец продовольственных товаров (2-3 разряд),
- 17351 Продавец непродовольственных товаров (3-4 разряд).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 08 Финансы и экономика.

12. Материально-технические и информационно-технические условия реализации ОП СПО:

12.1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

## ***5.2. Состояние воспитательной работы и дополнительного образования***

Учебно-воспитательная работа в колледже осуществляется, на основании программы воспитания, плана учебно-воспитательной работы, и Концепции воспитательной работы, которая разработана на основе Закона «Об образовании», Федеральной программы развития воспитания в системе

образования России, национальной доктрины образования в РФ, Программы развития колледжа.

Учебно-воспитательная работа проводится по следующим направлениям: гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, художественно-эстетическое, физкультурно-оздоровительное, экологическое, трудовое воспитание.

**1. Гражданско-патриотическое воспитание** – это целенаправленный процесс формирования личности гражданина и патриота России с присущими ему ценностями, взглядами, установками, мотивами деятельности и поведения.

Решаемые задачи:

- воспитание любви к Родине, ее истории, культуре и традициям;
- воспитание гражданской позиции, ответственности и достоинства;
- воспитание культуры отношений, навыков общественной жизни;
- воспитание правовой культуры.

**2. Духовно-нравственное воспитание** – это процесс взаимодействия педагогов и воспитанников, направленный на формирование гармоничной личности, на развитие её ценностно-смысловой сферы.

Решаемые задачи:

- формировать у студентов уважение к общепринятым ценностям, нормам, законам;
- формировать у обучающихся правильную нравственную позицию, правовую культуру;
- развивать у них ответственность за свои поступки;
- формировать коммуникативные умения, умения сотрудничать.

**3. Экологическое воспитание** - это понимание того, что негативные процессы в любой точке нашей планеты не являются изолированными и влияют на каждого из нас. Экологическое воспитание – это передача экологических установок, знаний, навыков и умений путем укрепления экологической информированности, осознание человеком себя как части природы.

**4. Художественно-эстетическое воспитание** — это целенаправленный, систематический процесс воздействия на личность студента с целью развития у него способности видеть красоту окружающего мира, искусства и создавать ее.

Решаемые задачи:

- воспитывать и прививать любовь к искусству, литературе, музыке;
- реализовывать индивидуальные задатки и способности в области художественного творчества.

**5. Физкультурно-оздоровительное воспитание** – это процесс формирования у обучающихся осознанного отношения к своему физическому и психическому здоровью, важнейших социальных навыков, способствующих успешной социальной адаптации, а также на профилактику вредных привычек.

Решаемые задачи:

- создание условий для физического развития обучающихся, укрепления их здоровья;
- воспитание у студентов негативного отношения к вредным привычкам;
- формирование у них здорового образа жизни.

**6. Трудовое воспитание** - процесс организации и стимулирования трудовой деятельности обучающихся, который направлен на приобретение обучающимися навыков и формирование компетенции, добросовестного отношения к работе, развитие творческих способностей, инициативы, стремления к достижению более высоких результатов.

Решаемые задачи:

- воспитание потребности трудиться, культуры труда;
- воспитание самостоятельности в труде и ответственности за качественно выполненную работу.

Формирование у обучающихся интегративных личностных качеств в учебно-воспитательном процессе колледжа требует постановки конкретных воспитательных целей и задач, определения направлений и современных форм воспитательной работы. Важным условием является разработка и реализация личностно-ориентированных технологий воспитания.

В процессе индивидуально-личностного развития студентов важным представляется не только количественное освоение моделей поведения и общения, а предоставление обучающемуся самому выбирать сферы для саморазвития и самореализации. И педагог призван помочь студенту сделать этот выбор. Безусловно, особая роль здесь отводится куратору, как педагогу, который стоит ближе всего к детям.

Нужно отметить, что в процессе воспитательной деятельности педагогу необходимо одновременно обеспечить самореализацию, самоосуществление личности воспитанника и его социализацию, способствующих максимальному раскрытию индивидуального творческого потенциала.

## *Работа с кураторами*

Работа Совета кураторов проводится согласно утвержденному плану и в соответствии с «Положением о кураторе группы».

Для проведения воспитательной работы кураторами организуются классные часы в группах.

Трудовое воспитание студентов организовано в колледже через приобщение к полезно-общественному труду: организация дежурства по колледжу, субботников по благоустройству территории колледжа. В каждом мероприятии кураторы групп являются непосредственным исполнителем совместно со студентами.

Классные часы проводятся еженедельно по вторникам. Тематика часов определяется в соответствии с планированием на текущий год, а также рекомендуемые тематические часы, соответствующие правилам поведения на воде, на льду, правилам дорожного движения, профилактика асоциальных проявлений и др. В отчетный период кураторами учебных групп проведены классные часы по различным темам и направлениям, определенным воспитательной концепцией колледжа. Наряду с кураторскими часами, посвященными знаменательным государственным праздникам и датам, кураторами проводились кураторские часы по текущим проблемам, вводные инструктажи, психологические, социальные тренинги. Отчет о проведенных классных часах сдается в воспитательное управление.

Тематика кураторских часов соответствовали поставленным задачам воспитательной работы в группе и колледже. Для молодых кураторов была организована «школа молодого куратора», на которой кураторам объяснялись особенности работы с группами.

На основании ежемесячного табеля посещаемости, воспитательным управлением и кураторами проводится контроль посещения и успеваемости, что позволяет уменьшить количество пропусков занятий студентами 1 и 2 курсов по неуважительным причинам.

В течении учебного года кураторы активно взаимодействовали с другими участниками учебно-воспитательного процесса: преподавателями, руководителями творческих студий, спортивных секций, творческих кружков. По итогам работы кураторами групп были сданы отчеты и перспективный план работы на следующий учебный год, была проведена проверка ведения портфолио группы.

Для проведения более эффективной профилактической работы была установлена взаимосвязь между педагогом-психологом и кураторами групп, а также преподавателями: обсуждение методов и приемов работы, проведение совместных мероприятий профилактической направленности.

По запросам кураторов и преподавателей проводилась индивидуальная работа со студентами «группы риска», ребятами, у которых наблюдаются трудности в учебе и поведении, в эмоциональной сфере. Проводились индивидуальные работы, беседы со студентами по личным запросам, запросам родителей, преподавателей.

Значительную долю из них составляют консультации обучающихся, преимущественно из числа первокурсников. А также студентов-выпускников. Основные проблемы, которые были затронуты на консультациях: поведенческие, эмоциональные, проблемы отношений с родителями, педагогами, однокурсниками, проблемы воспитания, проблемы обучения. В ходе консультаций были предложены рекомендации по развитию и формированию коммуникативных навыков, навыков взаимодействия в группе, снижению уровня скрытой агрессии, повышению самооценки, навыкам саморефлексии, приемам снижения уровня тревожности.

В колледже работа с родителями осуществляется через кураторов учебных групп. За отчетный период было проведено 2 общих родительских собрания и 2 заседания родительского комитета. Для родителей проводились беседы и индивидуальные консультации по различным темам психологами ОПШП «Сердеш». Родительский комитет привлекается к работе совета по профилактике правонарушений колледжа.

### ***Гражданско-патриотическое воспитание студентов***

Значительная роль в вопросах воспитания отводится патриотическому воспитанию, спортивно-массовой и физкультурно-оздоровительной работе. При подготовке ко Дню защитника Отечества были проведены классные часы «Моя гражданская зрелость» в ходе которых студенты знакомятся с историей и традициями Российской Армии, проходит военно-спортивная игра «Квест Калашникова». Студенты активно участвовали во всероссийской акции «Георгиевская ленточка». Приняли участие во Всероссийском флешмобе «Вальс Победы». В колледже продолжают работу: отряд Юнармейцев и штаб общественной организации «Волонтеры Победы». Физорги и студенческий

актив колледжа проводят военно-спортивную игру «Зарница», «А ну-ка, парни!» и др.

### ***Анализ работы органа самоуправления***

В колледже работает Совет самоуправления в соответствии с утвержденным планом работы. Совет самоуправления ведет ежедневный контроль за посещаемостью студентов.

Студенческий совет представлен следующими секторами: старостат, культурно-массовый сектор и СМИ, волонтерский сектор, МСБ, спортивно-оздоровительный.

На заседании студ. совета была формируется группа актива для проведения бесед с неуспевающими и нарушающими дисциплину студентами.

В ходе работы было проведено 10 заседаний старост, где рассматривались вопросы по проведению мероприятий, посещаемости и успеваемости в группах. Проведены круглые столы на актуальные темы с участием старост и их заместителей.

Волонтеры колледжа приняли активное участие в городских и республиканских акциях по уборке территории города, в благотворительных акциях, в помощи при уборке на территории хосписа им. А. Вавиловой, акции: Всемирный день борьбы с курением, Всемирный день борьбы со СПИДом. Оказывали помощь в организации и проведении мероприятий колледжа.

### **Работа с детьми – сиротами и детьми – инвалидами**

В колледже обучается 39 студентов, имеющих статус дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей. Из них успешно защитились 12 человек. Все дети – сироты имеют хорошие жилищно-бытовые условия и закрепление за ними жилплощади.

В колледже обучается 7 студентов, имеющих инвалидность. Дети – инвалиды, в колледже имеют действительные медицинские справки, подтверждающие их заболевание.

Дети из многодетных, малообеспеченных семей, имеют в наличие справки, подтверждающие категорию семьи.

Воспитательный отдел провел информационно-разъяснительные мероприятия для педагогов по вопросам проведения социально-психологического тестирования. В ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

обучаются 996 обучающихся в возрасте от 16 до 24 лет, которые были проинформированы о процедуре проведения тестирования. Все родители и законные представители данной категории обучающихся также были проинформированы кураторами о ходе тестирования. В ходе информационно-разъяснительной работы были собраны все согласия на прохождение тестирования с обучающимися и все согласия с родителей (законных представителей) обучающихся, не достигших 18 лет.

### **Профилактика правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних**

Профилактика противоправных действий среди несовершеннолетних – процесс сложный, многоаспектный и продолжительный по времени. Специфическая задача колледжа в сфере предупреждения правонарушений заключается в проведении ранней профилактики. В течение всего года работа по профилактике противоправных действий реализовывалась через решение следующих задач:

1. Профилактика совершения правонарушений и преступлений, совершаемых студентами.
2. Повышение педагогического и правового уровня знаний, обучающихся и родителей.
3. Формирование здорового жизненного стиля.

Основная работа была направлена на выявление интересов и потребностей студентов, трудностей и проблем, отклонений в поведении, уровня социальной защищенности и адаптированности к социальной среде. Социально-педагогическая защита прав ребенка выражалась в следующих формах работы: выявление и поддержка обучающихся, нуждающихся в социальной защите (дети, находящиеся под опекой, дети из многодетных и малообеспеченных семей, дети-инвалиды).

Данные задачи осуществляются через следующие виды деятельности:

- ✓ Комплексное взаимодействие кураторов и социального педагога, представителей администрации колледжа, преподавателей-предметников в решении и предотвращении проблем, обучающихся и их семей,
- ✓ Проведение заседаний Советов профилактики правонарушений, так в прошедшем году было проведено 4 заседания Совета с приглашением



сотрудников правоохранительных органов, ПДН, представителей родительского комитета, на котором обсуждались 9 несовершеннолетних.

- ✓ Проведение профилактических бесед с обучающимися и их родителями, проведено более 150 бесед.
- ✓ Ведение личных карт обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета.
- ✓ Межведомственное взаимодействие с ГБУЗ «Наркологический Диспансер» МЗ КК, ОПДН (ЦО) УМВД РФ города Казани в виде проведения профилактических бесед, тренингов, круглых столов, часов общения, классных часов, информационных часов. ГБУЗ «Наркологический Диспансер» провел осмотр на употребление различных психоактивных веществ 302 студента, не выявлено ни одного случая употребления.

Со всеми студентами в течение года активно проводилась профилактическая работа, с родителями проводилась разъяснительная работа, а также о том, что ребенок может находиться после 22:00 только с родителями или законными представителями.

Проведенная профилактическая работа в течение учебного года привела к следующим результатам:

1. Наблюдается продолжительная тенденция отсутствия количества несовершеннолетних, состоящих на различных видах профилактического учета.
2. Отсутствие несовершеннолетних, нарушивших комендантский час.

### **Психологическое сопровождение процесса адаптации обучающихся I курса к новым условиям обучения в колледже**

С каждой группой было проведено исследование, направленное на выявление уровня адаптации у студентов первого курса.

- Анкетирование первокурсника «Выбор колледжа и профессии»
- Тренинги «Знакомство с психологом»
- Анкетирование «Адаптация»
- Методика «самооценка психологической адаптивности».

Анализ полученных результатов мониторинга адаптации обучающихся I курса к условиям обучения в колледже позволил сделать заключение о том, что адаптационный процесс к условиям обучения в колледже у студентов I курса прошёл без серьезных осложнений. А сопровождающая деятельность педагога-

психолога, кураторов групп, мастеров производственного обучения с обучающимися I курса «группы риска» способствовали положительной динамике в их адаптации к условиям обучения в колледже.

### **Психологическое сопровождение детей «группы социального риска»**

Всего психологическим сопровождением было охвачено 9 обучающихся, которые на начало учебного года или в течение года были поставлены на учёт.

Эта работа заключала в себе:

- проведение углубленной диагностики детей «группы риска»;
- индивидуальное консультирование студентов, кураторов групп, мастеров производственного обучения, родителей по результатам диагностики обучающихся, по вопросам их индивидуальных и возрастных особенностей;
- составление рекомендаций кураторам групп по работе с каждым студентом;
- проведение индивидуальных консультаций с детьми по решению их проблем;
- проведение повторной диагностики учащихся «группы риска» и анализ результатов сопровождения «детей группы риска».

### ***Анализ физкультурно-оздоровительной работы***

Физкультурно-оздоровительная работа представлена планом мероприятий, утвержденным заместителем директора по УВР. В течение года проводятся учебно-тренировочные занятия в рамках обязательных занятий со студентами, в соответствии с утвержденным расписанием, лечебная физическая культура для студентов, имеющих отклонения в состоянии здоровья и спортивно-массовые мероприятия в структуре внеучебного времени. Ежегодно проводится спортивный праздник среди студентов первого курса «День первокурсника».

В целях поддержки массового физкультурного движения студенты колледжа принимают участие в Спартакиадах, в легкоатлетическом кроссе, зональных соревнованиях по волейболу, баскетболу, минифутболу, настольному теннису.

В физкультурно-оздоровительном методическом объединении работало 2 педагога. Все спортивно-массовые мероприятия проходят в спортивном зале,

оснащенном спортивным инвентарем, а в теплое время года на открытой спортивной площадке.

Проводилась работа над разными задачами и темами: оздоровление студентов при помощи физических упражнений; развитие двигательных качеств; факультативные занятия; разработка внутриколледжальных мероприятий; секции по баскетболу, футболу, настольному теннису, ОФП, волейболу; подготовка спортивного инвентаря по гимнастике, спортивным играм, лыжной базы и инвентаря; соблюдение студентами правил техники безопасности на занятиях, перемене, в раздевалке, на соревнованиях; подготовка студентов к зональным соревнованиям.

Согласно календарного плана проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий и спортивных соревнований на базе колледжа ежегодно проводятся зональные соревнования по баскетболу, мини-футболу и волейболу.

### ***Анализ медицинского обслуживания студентов***

Медицинское обслуживание несовершеннолетних студентов в колледже осуществляет медицинская сестра. Мед. блок осуществляет свою работу согласно лицензии на медицинскую деятельность, полученную в августе 2016 года. Он состоит из кабинета врача, массажного кабинета и кабинета для проведения медицинских манипуляций.

Несовершеннолетние студенты были охвачены Реакцией Манту(ДСТ)1 раз в год, флюорографическим обследованием 1 раз в год, мед осмотром 1 р в год, проводился амбулаторный прием по необходимости, осмотр на педикулез, кожные заболевания 2 раза в год. Планирование и контроль за проведением прививок согласно национального календаря профилактические прививки. Оформление соответствующей документации. Проведение лекций по профилактики заболеваний согласно плана, 2 акции (в профилактике СПИДА и ВИЧ инфекции, профилактике туберкулеза). Проводились профилактические беседы с тех. персоналом и работниками пищеблока. В течение года ежедневно медсестрой проводится контроль за санитарным состоянием колледжа. Оформление соответствующей медицинской документации. Следит за поступлением и наличием медикаментов для оказания помощи студентам колледжа и т.д.

Зав. медицинским блоком осуществляет контроль за прохождением флюорографического обследования, проведением пред и после рейсового осмотра водителей, работающих в колледже ежедневно, контроль за санитарным состоянием столовой, лабораторий, буфета ежедневно. Оформляет соответствующие журналы медицинскую документацию.

### *Анализ организационно-массовой работы*

Несмотря на быстрое развитие и совершенствование системы образования, колледжийные традиции по-прежнему являются важнейшим источником стабильности воспитательного процесса.

В колледже сложилась совокупность традиций, которая отличает его от других учебных заведений. По значимости и времени проведения, направлению их можно разделить на три крупные группы: торжественно-праздничные мероприятия, будничные традиции, традиции, направленные на помощь в адаптации студентов первого курса.

Традиционные торжественные мероприятия – это ежегодно повторяющиеся мероприятия, о которых студенты колледжа знают заранее и стараются успешно себя проявить. В колледже традиционными мероприятиями являются «Торжественная линейка», «Минута славы», «День первокурсника», «Ретро бал», «УспехПрофи», «Весенняя капель», «А ну-ка, парни!», «А ну-ка, девушки!», «Песни, опаленные войной», акция «Бессмертный полк», «Выпускной бал».

Первокурсник, попадая в новую образовательную среду, должен быстро сориентироваться и с новых позиций освоить способы и методы учебной деятельности, понять систему норм и правил, существующих в колледже и в учебной группе. Главными условиями этих мероприятий являются взаимопомощь, доброжелательность, сострадание со стороны студентов старших курсов и преподавателей колледжа. Все мероприятия направлены на развитие определенных качеств в наших студентах, и по данному принципу их можно разделить по следующим направлениям:

1. Мероприятия, направленные на развитие патриотического и гражданского сознания личности.
2. Мероприятия, направленные на развитие национального сознания, изучение традиций и культуры Республики Татарстан.

3. Мероприятия, направленные на развитие семейных ценностей, культуры отношений между мужчиной и женщиной, воспитание почтительного отношения к пожилым людям и внимательного отношения к детям.
4. Мероприятия, направленные на изучение исторических традиций, идеалов и ценностей, изучение и развитие позитивного отношения к чужим ценностям.
5. Мероприятия, направленные на получение нового опыта: профессионального, социального и т.д.

В колледже работает творческое объединение «Сенсация». Наиболее актуальные направления: национальный вокал, вокал на русском и английском языках. Уроки вокала способствуют развитию музыкальных способностей обучающихся, овладению вокально-хоровыми навыками, формированию музыкальной культуры личности как неотъемлемой части духовной культуры.

Студенты-вокалисты представляли МКС на различных конкурсах и мероприятиях республиканского уровня, таких как Городской фестиваль «День первокурсника», фестиваля «Созвездие», студенческие фестивали «Весенняя капель» и «Студенческая весна», Казанский студенческий фестиваль национального творчества «Ягымлы яз» и т.д. На этих и многих других фестивалях и конкурсах студенты колледжа стали победителями.

Спортивные мероприятия и конкурсы направлены на развитие физической активности студентов, наиболее результативными для студентов колледжа стали следующие конкурсы: заключительный этап Всероссийской олимпиады по физической культуре, Соревнования по баскетболу зонального этапа II Спартакиады обучающихся образовательных организаций СПО РТ.

### ***5.3. Дополнительное профессиональное образование***

Согласно лицензии на ведение образовательной деятельности колледж, в том числе осуществляет подготовку по программам дополнительного профессионального образования. Студенты, обучающиеся по направлениям подготовки в колледже, могут дополнительно пройти курсы по следующим направлениям:

***Перечень краткосрочных программ подготовки:***

***Программы дополнительного профессионального образования (повышение квалификации/профессиональная переподготовка):***

1. Базовый массаж тела

2. Венская выпечка
3. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте
4. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом
5. Депиляция сахарной пастой, воском
6. Дизайн ногтей
7. Иностраннный язык (английский, французский, турецкий)
8. Искусство визажа
9. Искусство карвинга
10. Искусство сервировки
11. Искусство создания стиля (имиджелогия).
12. Классический массаж лица, выполнение косметических масок
13. Классический массаж тела
14. Кондитерские изделия из марципана, карамели и шоколада
15. Кухня народов мира
16. Ламинирование ресниц
17. Маникюр – педикюр
18. Маникюр аппаратный, технология гель-лак
19. Маникюр классический
20. Менеджер гостиничного сервиса
21. Миниатюры, антреме, птифуры
22. Моделирование коррекция и окрашивание бровей, ресниц
23. Наращивание ногтей
24. Наращивание ресниц
25. Основы парикмахерского искусства: технология выполнения укладок и причесок
26. Основы педикюра
27. Основы современного колорирования (базовый курс)
28. Очищение кожи различными методами. Нанесение и удаление различных видов масок/обертываний
29. Повар-сушист
30. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
31. Салонные укладки волос
32. Современное декорирование и оформление тортов
33. Современные женские стрижки
34. Современные мужские стрижки

- 35.Современные техники окрашивания волос
- 36.Современные технологии в хлебопечении
- 37.Техника окрашивания «идеальный блонд»
- 38.Техники депиляции
- 39.Технология приготовления блюд кухонь народов Европы
- 40.Технология приготовления блюд кухонь народов Кавказа
- 41.Технология приготовления блюд татарской национальной кухни
- 42.Ультразвуковая, гальваническая, вакуумная чистка лица
- 43.Шоколатье
- 44.Экспресс массаж лица

***Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/повышение квалификации):***

1. Бармен
2. Бровист
3. Визажист
4. Горничная
5. Кондитер
6. Кассир торгового зала
7. Косметик-эстетист по уходу за лицом
8. Косметик-эстетист по уходу за телом
9. Мастер маникюра
- 10.Мастер педикюра
- 11.Мастер по наращиванию ресниц
- 12.Официант
- 13.Парикмахер
- 14.Пекарь
- 15.Повар
- 16.Продавец непродовольственными товарами
- 17.Продавец продовольственными товарами

***5.4. Обеспеченность учебной, учебно-методической и художественной литературой***

Собственная библиотека колледжа удовлетворяет требованиям Положения о формировании фондов библиотеки СПО. Общее количество экземпляров учебно-методической литературы составляет 14136 экземпляров, в

том числе: количество новой (не старше 5 лет) учебно-методической литературы – 803 экз. На одного обучающегося общего контингента приходится 14,8 экз. учебной литературы.

Каждая специальность обеспечена необходимым количеством учебной литературы. С 2014 года заключаются договоры с ООО «ЗНАНИУМ» на право доступа к электронно-библиотечной системе. Договор с ООО «ЗНАНИУМ» № 1390 эбс от 21.09.2023 г. на право доступа к электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM. (срок действия: до 25.11.2024 г.).

Методические указания и задания для практических и лабораторных работ, указания для выполнения курсовых и дипломных работ имеются в печатном варианте у каждого преподавателя и в электронном виде – в учебном отделе (у методиста).

Во всех учебных кабинетах компьютеры объединены в локальные сети, которые, в свою очередь, объединены в единую информационную образовательную сеть, обслуживаемую мощным сервером.

## **6. Результативность образовательной деятельности**

### **6.1. Внутриколледжная система мониторинга качества образования**

В ГАПОУ «Международный колледж сервиса» действует система контроля качества подготовки специалиста. Оценка качества проводится на основании Положения о внутренней системе оценки качества.

Внутри учебного заведения – колледжа – *оценка качества подготовки специалистов* осуществляется по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и видам практик.

Для качественного обеспечения образовательного процесса преподавателями колледжа разработаны *учебно-методические комплексы образовательной деятельности по учебным дисциплинам*.

### **6.2. Качество знаний выпускников по результатам итоговой аттестации**

Для реализуемых специальностей разработана программа государственной итоговой аттестации и ее методическое обеспечение.

Председатели ГЭК – ведущие специалисты базовых предприятий и организаций города Казани.



*Председатели ГЭК Государственной итоговой аттестации  
выпускников 2023 года*

№ п/п	Код, наименование специальности (профессии)	Председатель государственной экзаменационной комиссии, должность
1.	43.01.09 Повар, кондитер	Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
2.	19.01.04 Пекарь	Рузанова Любовь Ивановна, технолог АО «Булочно-кондитерский комбинат»
3.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Корнилов Станислав Вячеславович, шеф-повар ресторана «Пирр» Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
4.	43.02.14 Гостиничное дело	Гиляева Наталья Витальевна, руководитель кадровой службы ООО «Отель «Ривьера»
5.	43.02.12 Технология эстетических услуг	Салахова Рада Инсафовна, к.п.н., доцент кафедры изобразительного искусства и дизайна Казанского государственного института культуры, член союза дизайнеров РФ

*Итоги государственной итоговой аттестации 2023 года*

№	Группа	Кол-во студентов	Дипломы с отличием	Дипломы гос. образца
<i>Повар, кондитер</i>				
1	149091	20	2	18
2	149092	21	0	21
<i>Пекарь</i>				
1	130041	14	0	14
<i>Поварское и кондитерское дело</i>				
1	249151	24	1	23
2	249152	28	4	24
3	249153	25	4	21
4	249154	24	1	23

<i>Гостиничное дело</i>				
1	249141	23	6	17
2	249142	26	12	14
3	249143	24	5	19
<i>Технология эстетических услуг</i>				
1	249121	32	12	20
2	249122	31	8	23
	12 групп	292	55 (18,9%)	237 (81,1%)
<i>Качество: 92,2%</i>				
<i>Успеваемость: 100%</i>				

*Председатели ГЭК Государственной итоговой аттестации  
выпускников 2024 года*

№ п/п	Код, наименование специальности (профессии)	Председатель государственной экзаменационной комиссии, должность
1.	43.01.09 Повар, кондитер	Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
2.	19.01.04 Пекарь	Рузанова Любовь Ивановна, технолог акционерного общества «Булочно-кондитерский комбинат»
3.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Корнилов Станислав Вячеславович, шеф-повар ресторана «Пирр» Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
4.	43.02.14 Гостиничное дело	Понявкина Татьяна Валерьевна, руководитель службы административно-хозяйственной службы отеля Kazan Palace by Tasigo 5*
5.	43.02.12 Технология эстетических услуг	Салахова Рада Инсафовна, к.п.н., доцент кафедры изобразительного искусства и дизайна Казанского государственного института культуры, член союза дизайнеров Российской Федерации
6.	38.02.03 Операционная деятельность в логистике	Ионова Наталья Михайловна, руководитель отдела персонала общества с ограниченной ответственностью «Лента»
7.	38.02.04 Коммерция	

	(по отраслям)	
--	---------------	--

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), а также по направлениям подготовки из перечня ТОП-50, - защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Анализ ВКР показывает, что по объему и содержанию они соответствуют предъявляемым требованиям; отражают основные направления и концепции развития новых технологий. 100% ВКР выполняется с использованием компьютерной техники.

## **7. Кадровое обеспечение**

Колледж располагает квалифицированным педагогическим составом, обеспечивающим подготовку специалистов в соответствии с требованиями образовательных программ.

Общее количество сотрудников: 95 чел., в том числе педагогических работников 52 чел.: 4 мастера производственного обучения, 41 преподаватель.

Ученую степень имеют 4 чел., высшую квалификационную категорию имеет 25 человек, первую – 11 человек.

Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера производственного обучения с высшим профессиональным образованием, имеющие квалификационные категории (80%) и награды в сфере образования (52%). Средний возраст педагогического состава 43 года. В процессе обучения применяются современные личностно-ориентированные, информационные технологии обучения и др.

Систематическое повышение квалификации преподавателей и мастеров обеспечивается посредством работы педагогических семинаров, наставничества, конкурсов профессионального мастерства, обобщения и изучения передового опыта, проведения учебно-практических конференций, участия в работе зональных семинаров, стажировок и самообразования, обучения на факультете повышения квалификации.

Организация стажировок для преподавателей и мастеров п/о на ведущих предприятиях отрасли способствует повышению уровня квалификации в профессиональной деятельности.

## **8. Методическая и научно-исследовательская деятельность**

Ежегодно в колледже проводится более 100 мероприятий. В 2023 году педагоги и студенты колледжа приняли участие в 43 конкурсах, 22 чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы», 11 олимпиадах, 17 конференциях, 4 форумах и круглых столах различного уровня, 4 грантах, 28 семинарах и вебинарах, а также организовали и провели 23 мастер-класса.

В колледже развивается международная деятельность. Преподаватели и студенты колледжа принимают участие в различных международных мероприятиях, как в качестве экспертов и участников, так и волонтеров.

В рамках меморандума о сотрудничестве на базе колледжа организованы 2 стажировки для преподавателей из республики Казахстан.

Ежегодно в колледже проводятся:

- Международная конференция / форум с участием специалистов в области образования, работодателей, представителей профессионального сообщества, государственных и коммерческих структур, некоммерческих организаций и студентов;

- Республиканский этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по укрупненной группе специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм (43.02.10 Туризм, 43.02.11 Гостиничный сервис);

- Международная просветительская акция «Тотальный диктант»;

- Всероссийские проверочные работы;

- Республиканская олимпиада по русскому языку среди студентов II курса профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан;

- Республиканский конкурс полилингвального чтения стихов «Патриотическая лирика в творчестве писателей родного края XIX-XX вв. среди студентов профессиональных образовательных организаций»;

- Республиканский квест «Загадки русского слова» среди студентов профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан;

- Республиканский конкурс-фестиваль старинного танца «Ретро-бал»;

– Мероприятия для студентов: «Круглый стол», «Студент года», «Мистер и Мисс МКС», «Минута славы», «День первокурсника», «Весенняя капель», «А ну-ка, парни» и «Звезды спорта»;

– Профессиональные стажировки по разным направлениям подготовки, в том числе с приглашением российских и зарубежных специалистов.

По решению Регионального координационного центра WSR РТ с 2014 года колледж является одним из крупных в республике структурой **«Специализированный Центр компетенций сферы услуг» (СЦК СУ):**

1. Кондитерское дело;
2. Хлебопечение;
3. Хлебопечение Юниоры;
4. Выпечка осетинских пирогов;
5. Выпечка осетинских пирогов Юниоры;
6. Эстетическая косметология;
7. Эстетическая косметология Юниоры;
8. Визаж и стилистика;
9. Визаж и стилистика Юниоры;
10. Ногтевой сервис;
11. Ногтевой сервис Юниоры.

В зону ответственности СЦК входит:

1. Повышение уровня мотивации к профессиональному самоопределению, личностному и профессиональному росту студентов колледжа;

2. Формирование тренировочной инфраструктуры для подготовки конкурентоспособных участников чемпионата «Профессионалы»;

3. Создание современных инновационных условий развития в рамках среднего профессионального образования методик и алгоритмов, направленных на обеспечение высококвалифицированными и профессиональными кадрами экономики Республики Татарстан;

4. Обобщение методического и педагогического опыта, для подготовки профессионалов по компетенциям, закрепленным за центром;

5. Популяризация рабочих профессий и подготовка профессиональных кадров с ориентацией на национальные стандарты;

6. Обучение экспертов и развитие профессионального экспертного сообщества;

7. Развитие стратегического партнерства с предприятиями, организациями и профессиональными образовательными организациями Республики Татарстан для достижения целей чемпионатного движения;

8. Организация центров проведения демонстрационного экзамена в виде площадок, оборудованных и оснащенных в соответствии с комплектом оценочной документации государственной итоговой аттестации (ГИА).

Участие во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2023 году:

Региональный этап чемпионата:

Участвовали всего 56 конкурсантов, из них представители колледжа – 36 человек, завоевано 24 медали (10 золотых, 7 серебряных, 7 бронзовых).

Отборочный (итоговый) этап чемпионата:

Представителей колледжа – 10 конкурсантов, призовых мест – 6 (1 место по компетенции Ногтевой сервис, 2 место – Хлебопечение Юниоры, 3 место – Визаж и стилистика Юниоры, Поварское дело, Эстетическая косметология и Эстетическая косметология Юниоры).

Участие в движении «Абилимпикс»

Региональный чемпионат «Абилимпикс» - 2023 год:

- 1 место по компетенции «Поварское дело»

Отборочный этап Национального чемпионата «Абилимпикс» - 2023 год:

- участие по компетенции «Поварское дело».

Независимая оценка качества образовательных программ прослеживается во время государственной итоговой аттестации. В состав ГЭК входят представители работодателей – социальных партнеров, преподаватели ВУЗов.

Педагогами колледжа осваиваются и внедряются в преподавание дисциплин инновационные методики обучения и технологии. В учебный процесс прочно вошло модульное обучение, интерактивные технологии, кейс технологии, а также игровые технологии.

В колледже функционирует Методический совет в состав которого входят методические группы общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин, дисциплин пищевых направлений и дисциплин сервисного направления.

## **9. Результативность деятельности образовательного учреждения**

1. Образовательный процесс в колледже осуществляется в соответствии с установленными требованиями к организационно-правовому обеспечению образовательной деятельности, действующим законодательством Российской Федерации, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Республики Татарстан.
2. Полные информационные данные по колледжу, осуществляющего подготовку, с учетом основных показателей по кадровому обеспечению, материально-техническому обеспечению свидетельствуют о качественной организации образовательного процесса в ГАПОУ «Международный колледж сервиса».
3. Принятая и существующая в колледже система управления обеспечивает выполнение действующего законодательства в области образования и собственных уставных положений в целях создания эффективной системы управления содержанием и качеством подготовки студентов.
4. Организация учебного процесса в колледже соответствует учебным планам и направлена на дальнейшее улучшение образовательной деятельности и достижения наиболее полного соответствия требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.
5. Анализ проведенной работы и результатов самообследования позволяет отметить высокий уровень подготовки выпускников.

### **ВЫВОДЫ**

На основании проведенного самообследования можно сделать следующие выводы:

- образовательная деятельность в ГАПОУ «Международный колледж сервиса» осуществляется в соответствии с лицензией, в том числе по профессиям и специальностям среднего профессионального образования:

- 19.01.04 Пекарь,
- 43.01.09 Повар, кондитер.
- 43.02.12 Технология эстетических услуг,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 43.02.16 Туризм и гостеприимство,

- 43.02.17 Технологии индустрии красоты
- 38.02.03 Операционная деятельность в логистике,
- 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

- структура подготовки специалистов сформирована в соответствии с профилем образовательного учреждения и отвечает современным потребностям учреждений и организаций сферы сервиса;

- информационное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса в колледже соответствует требованиям ФГОС СПО;

- педагогический коллектив колледжа ведет систематическую работу по улучшению качества подготовки специалистов, ищет новые формы и методы обучения, уделяет большое внимание профессиональной практической подготовке выпускников;

- результаты государственной итоговой аттестации выпускников свидетельствуют о достаточной теоретической и практической подготовке выпускников, и соответствуют требованиям, предъявляемым к специалистам со средним профессиональным образованием;

- качество подготовки специалистов и квалифицированных рабочих отвечает современным требованиям ФГОС СПО.

**Содержание самоанализа образовательного учреждения обсуждено и принято педагогическим советом 16 апреля 2024 года, протокол № 4.**

  
 Директор \_\_\_\_\_ Ф.Р. Ковалева  
 «Международный колледж сервиса»  
 Дата 16 апреля 2024 г.  
 МП

Отв. исполнитель: зам. директора по УР  
Скальская О.Р.,