

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



**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ ЗА 2020 ГОД
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Международный колледж сервиса»**

Отчет рассмотрен
на заседании педагогического совета
30 марта 2021 г. Протокол № 3

Казань – 2021

Содержание

Введение	3
1. Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения.....	4
2. Право владения. Использование материально-технической базы...	6
3. Структура образовательного учреждения и система управления...	7
4. Контингент образовательного учреждения.....	9
5. Содержание образовательной деятельности.....	10
6. Результативность образовательной деятельности.....	44
7. Кадровое обеспечение.....	45
8. Методическая и научно-исследовательская деятельность.....	46
9. Результативность деятельности образовательного учреждения.....	49
Выводы.....	50

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 2021 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 ООП) и специальностям (4 ООП) среднего профессионального образования:

- 43.01.09 Повар, кондитер,
- 19.01.04 Пекарь,
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.12 Технология эстетических услуг.

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.

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, mkskazan@mail.ru, что соответствует фактическому местоположению колледжа, указанному в Уставе и в государственной лицензии. Колледж не имеет филиалов и представительств.

1.3. Наличие свидетельств:

- о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц. Основной государственный регистрационный № 1051629025414 от 23.05.2005г., Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 5 по РТ, серия 16 № 007239534.

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.

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

Свидетельство о государственной аккредитации Министерство образования и науки РТ рег. № 3124 серия 16 А 01 № 0000044 от 01.09.2015 г. (действительно до 24.10.2020 г.)

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.).

1.5. 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 – 1062 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, пользуется услугами E-mail 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. Руководит колледжем Ковалёва Фарида Рахибовна – кандидат педагогических наук, доцент, заслуженный работник легкой промышленности Республики Татарстан.

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):

- 43.01.09 Повар, кондитер,
- 19.01.04 Пекарь,

Специальности СПО (программы ППССЗ):

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.12 Технология эстетических услуг,

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 01.09.2020 г. контингент студентов составляет 1086 чел. (из них - 940 чел. обучается по бюджету, 146 чел. - на внебюджетной основе). Всего 40 учебных групп.

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 РТ, АО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Казанская Ривьера», ООО «Корстон-Казань», отель «Marriot», Гостиничный комплекс «Гранд-отель Казань и Шалапин-отель», ООО «Бахетле-1», ЗАО ТК «Эдельвейс», ЗАО ТД «Перекресток», Салон

красоты «Весенние грезы», Студия маникюра и педикюра «Imaeva nails» и др. Всего более 130 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 «Казанская Ривьера», где студенты отрабатывают все виды практик с частичной реализацией Дуальной формы обучения.

Выпуск составляет 200 – 300 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

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: повар 3 (4) разряда, кондитер 3 (4) разряда.
4. Всего обучающихся по профессии 8 учебных групп: 203 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 50 чел.,
2 курс – 51 чел.,
3 курс – 52 чел.,
4 курс – 50 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 19.08.2020 г. Приказ об утверждении учебных планов № 194 от 19.08.2020 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.

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 воспитание 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).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. **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. Договор с АО «Булочно-кондитерский комбинат» от 26.04.2018 г. № 45-у;

9.1.2. Договор АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» от 03.09.2018 г., № 54-у;

9.1.3. Договор с ООО «УК Ривьера» от 07.09.2020 г., № 63-у;

9.1.4. Договор с ООО «Атлас» ("Домашняя столовая") от 02.09.2020 г., № 73-у;

9.1.5. Договор с ООО «Шоколадница Казань» от 07.09.2020 г., № 76-у;

9.1.6. Договор с ООО «Тюбетей кафе» от 02.09.2020 г., № 78-у;

9.1.7. Договор с ООО «Бахетле-1» от 14.09.2020 г., № 100-у и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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.

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:

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2020-2021 уч. года утверждена 08.12.2020 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 г.; предоставление типографских услуг.

11.3. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка (лингафонный кабинет)
5	Иностранного языка
6	Истории и обществознания
7	Социально-экономических дисциплин
8	Микробиологии, санитарии и гигиены
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Методический
	Лаборатории
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
3	Информационный центр (включая типографию)
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный 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 5 учебных групп: 115 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 27 чел.,
2 курс – 45 чел.,
3 курс – 43 чел.
5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 19.08.2020 г. Приказ об утверждении учебных планов № 194 от 19.08.2020 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. Договор с ООО «Новые пироги» от 10.02.2019 г.;

9.1.2. Договор с пекарней «Добропек» от 10.02.2019 г.;

9.1.3. Договор с «Покровскими пекарнями» от 10.12.2019 г.;

9.1.4. Договор с рестораном «Милан» от 25.03.2019 г.;

9.1.5. Договор с рестораном «Тимерхан» от 25.03.2019 г.;

9.1.6. Договор со столовой «Кабинета министров» от 25.03.2019 г.;

9.1.7. Договор со столовой «Казанский кремль» от 25.03.2019 г.;

9.1.8. Договор с рестораном «Перекресток Джаза» от 25.03.2019 г.;

9.1.9. Договор с рестораном «Татарская усадьба» от 25.03.2019 г.;

9.1.10. Договор с ООО «Атлас» ("Домашняя столовая") от 02.09 2020 г., № 73-у и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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:

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2020-2021 уч. года утверждена 08.12.2020 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 г.; предоставление типографских услуг.

11.3. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. По усмотрению Колледжа может быть предусмотрен демонстрационный экзамен по компетенции «Хлебопечение».

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
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
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
4	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

43.02.15 Поварское и кондитерское 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 поварскому и кондитерскому делу.
4. Всего обучающихся по специальности 11 учебных групп: 308 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 78 чел.,
2 курс – 118 чел.,
3 курс – 112 чел.,
4 курс – нет.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 19.08.2020 г. Приказ об утверждении учебных планов № 194 от 19.08.2020 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 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 объеме 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 воспитание 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 05.09.2019 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 «УК «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. Договор АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» от 03.09.2018 г., № 54-у;

9.1.2. Договор с ООО «УК Ривьера» от 07.09.2020 г., № 63-у;

9.1.3. Договор с ООО «Атлас» ("Домашняя столовая") от 02.09.2020 г., № 73-у;

9.1.4. Договор с ООО «Шоколадница Казань» от 07.09.2020 г., № 76-у;

9.1.5. Договор с ООО «Тюбетей кафе» от 02.09.2020 г., № 78-у;

9.1.6. Договор с ООО «Бахетле-1» от 14.09.2020 г., № 100-у и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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). 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 планируются на третьем курсе по МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 документ установленного образца (удостоверение) 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: выпускная квалификационная работа (дипломная работа) и демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2022 году.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 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
	Кабинеты
1	Математики
2	Русского языка и литературы
3	Истории и обществознания
4	Социально-экономических дисциплин
5	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Иностранного языка (лингафонный кабинет)
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Методический
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
4	Информационный центр (включая типографию)
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Учебный кондитерский цех
	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
4	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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: техник-технолог.

4. Всего обучающихся по специальности 3 учебных группы: 76 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

2 курс – нет,

3 курс – нет,

4 курс – 76 чел.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 15.06.2017 г. Приказ об утверждении учебных планов № 186-у от 21.08.2017 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:

Вариативная часть ОПОП - **864 часа** распределена на дисциплины национально-регионального компонента (дисциплины по выбору) ОГСЭ.07.1 Татарский язык в кол-ве 78 часов или ОГСЭ.07.2 Краеведение в кол-ве 78 часов, ОГСЭ.08.1 Татарская литература в кол-ве 117 часов или ОГСЭ.08.2 Национальная культура в кол-ве 117 часов, ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в кол-ве 78 часов, ОГСЭ.06 История Татарстана в кол-ве 48 часов; общепрофессиональные дисциплины ОП.10 Профессиональная этика - 32 часа, ОП.11 Дизайн - 32 часа. На 10 недель (360 часов) увеличена практика (на 3 недели учебная практика (108 часов) и 7 недель (252 часа) производственная практика). Остальные 119 часов вариативной части распределены на МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (10 часов), МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (13 часов), МДК.06.05. Инновационные технологии в пищевом производстве (56 часов) и МДК.06.06. Технология и организация специальных видов питания (40 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 03.09.2018 г. № 31-у с ООО «Казанская Ривьера», договор от 10.09.2018 г. № 32/1-у с ООО «Татинтер Ресторантс».

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. Договор с ООО с «Татинтер Ресторантс» от 17.09.2018 г.;

9.1.2. Договор с ООО с «ЛивадияГрупп» от 08.09.2018 г.;

9.1.3. Договор с АО «БКК» от 25.10.2018г.;

9.1.4. Договор с ООО «Бехетле-1» от 18.03.2019г.;

9.1.5. Договор с ООО рестораном Плюс «Траттория» 17.09.2018 г.;

9.1.6. Договор с рестораном «Китай» 27.10.2018 г.;

9.1.7. Договор с ООО «Кулинар» от 18.03 2019 г.;

9.1.8. Договор с ООО с Бизнес центром «Тимерхан» от 18.03.2019 г.;

9.1.9. ООО с рестораном «Мано» от 26.11.18 г.;

9.1.10. Договор с ООО «Студия 16 этаж» с 17.09.2018 г.;

9.1.11. Договор с ООО «Кулинар» с 18.03.2019 г., и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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 38 недель; 17 недель в первом семестре и 21 неделя во втором семестре. Во втором семестре предусмотрена учебная и производственная практики по 1 неделе (36 часов). После окончания первого курса обучения предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамен по МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров.

На **втором** курсе на теоретическое обучение отводится 32 недели; 14 недель в третьем семестре и 18 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 рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная 3 недели (108 часов). После окончания третьего и четвертого семестра предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе в конце каждого семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История; ОУД.10 Обществознание. 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.

Студенты также сдают экзамены по МДК.07.02. Экономические основы производственной деятельности, МДК.07.04. Организация обслуживания, МДК.07.06. Технологии приготовления блюд; а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 25 недель; 12 недель в пятом семестре и 13 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика по профилю специальности 2 недели (72 часа), а в шестом семестре – рассредоточенная учебная практика 6 недель (216 часов) и производственная практика по профилю специальности 5 недель (180 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по дисциплине ЕН.03 Химия, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 15 недель; 6 недель в седьмом семестре и 9 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 5

недель (180 часов). В восьмом семестре проводится учебная практика 1 неделя (36 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе, в ходе которой, студенты сдают квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, экзамены по изучению МДК.06.01 Управление структурным подразделением, МДК.06.02 Экономика и бухгалтерский учет, а также квалификационный экзамен по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и на четвертом курсе по МДК.06.01. Управление структурным подразделением.

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): техник-технолог. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается документ установленного образца (удостоверение) о присвоении 4 разряда (5 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Повар.

11. Государственная итоговая аттестация:

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2020-2021 уч. года утверждена 08.12.2020 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 г.; предоставление типографских услуг.

11.3. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Русского языка и литературы
4	Истории и обществознания
5	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Иностранного языка (лингвфонный кабинет)
7	Иностранного языка
8	Экологических основ природопользования
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Организации обслуживания
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Методический
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Информационный центр (включая типографию)
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
4	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
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 7 учебных групп: 199 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 55 чел.,
2 курс – 82 чел.,
3 курс – 62 чел.,
4 курс – нет.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 19.08.2020 г. Приказ об утверждении учебных планов № 194 от 19.08.2020 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

Семьеведение 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 от 07.09.2020 г. с ООО «УК «Ривьера», договор от 24.12.2018 г. № 37-у с АО «ОЛ СИЗОНС ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ».

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. Договор с ООО «УК Ривьера» от 07.09.2020 г., № 63-у;

9.1.2. ООО ГК «Центр», отель «Marriot» от 14.09.2020 г. № 102-у;

9.1.3. ИП Скоблионок Р.М. Гостиница «Регина» от 07.09.2020 г. № 117-у;

9.1.4. ООО «Мираж» (гостиница) от 02.09.2020 г. № 125-у и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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 документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Горничная (3 разряд) и Агент по закупкам.

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная квалификационная работа (дипломная работа) и демонстрационный экзамен по компетенции «Гостиничное дело».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2022 году.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 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
	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка (лингвфонный кабинет)
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
	Лаборатории:
1	Информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения
2	Гостиничный комплекс (четыре номера, стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования, лобби-бар, комната горничной)
	Спортивный комплекс

1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный 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: 151 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 47 чел.,
2 курс – 75 чел.,
3 курс – 29 чел.,
4 курс – нет.

5. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 19.08.2020 г. Приказ об утверждении учебных планов № 194 от 19.08.2020 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. Студия маникюра и педикюра Imaeva nails от 14.09.2018 г., № 56-у;

9.1.2. ООО «ДаНика» (салон красоты) от 16.09.2020 г. № 72-у;

9.1.3. ООО «ДАО» (салон красоты) от 16.09.2020 г. № 74-у и др.

9.2. Формы отчетности по итогам практики, утвержденные образовательной организацией: дневник по учебной практике, дневник и 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, Маникюрша, Педикюрша).

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 недели (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 документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Маникюрша (2 разряд), Педикюрша (2 разряд).

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: выпускная квалификационная работа (дипломная работа) и демонстрационный экзамен по компетенции «Эстетическая косметология».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2022 году.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 г.; методические указания для преподавателей «Автору учебного издания», 2009 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
	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Математики
4	Информатики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка (лингвфонный кабинет)
7	Безопасности жизнедеятельности
8	Рисунка и живописи
9	Методический
	Лаборатории:
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
	Мастерские:
1	Салон эстетических, косметических услуг
	Спортивный комплекс

1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5.2. Состояние воспитательной работы и дополнительного образования

Учебно-воспитательная работа в колледже осуществляется, на основании перспективного 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.

5.3. Дополнительное профессиональное образование

Согласно лицензии на ведение образовательной деятельности колледж, в том числе осуществляет подготовку по программам дополнительного профессионального образования (см. табл.). 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. Кухня народов мира
2. Технология приготовления блюд татарской национальной кухни
3. Технология приготовления блюд кухонь народов Европы
4. Технология приготовления блюд кухонь народов Кавказа
5. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
6. Искусство карвинга
7. Шоколатье
8. Кондитерские изделия из марципана, карамели и шоколада
9. Современное декорирование и оформление тортов
10. Миниатюры, антреме, пtiфуры
11. Искусство сервировки
12. Современные технологии в хлебопечении
13. Венская выпечка

14. Повар-сушист
15. Менеджер гостиничного сервиса
16. Флористика
17. Иностранный язык (английский, французский, турецкий)
18. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом
19. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте
20. Классический массаж лица, выполнение косметических масок
21. Ультразвуковая, гальваническая, вакуумная чистка лица
22. Техники депиляции
23. Классический массаж тела
24. Депиляция сахарной пастой, воском
25. Очищение кожи различными методами. Нанесение и удаление различных видов масок/обертываний
26. Искусство визажа
27. Основы медицинского педикюра
28. Дизайн ногтей
29. Наращивание ногтей
30. Моделирование коррекция и окрашивание бровей, ресниц
31. Ламинирование ресниц
32. Наращивание ресниц
33. Базовый массаж тела
34. Экспресс массаж лица
35. Маникюр классический
36. Маникюр аппаратный, технология гель-лак
37. Маникюр – педикюр
38. Основы парикмахерского искусства: технология выполнения укладок и причёсок
39. Современные женские стрижки
40. Современные мужские стрижки
41. Современные техники окрашивания волос
42. Салонные укладки волос
43. Основы современного колорирования (базовый курс)
44. Техника окрашивания «идеальный блонд»
45. Техника окрашивания «AIRTOUCH»
46. Искусство создания стиля (имиджология)

Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/повышение квалификации):

1. Пекарь
2. Кондитер
3. Повар
4. Парикмахер
5. Косметик
6. Маникюрша
7. Педикюрша
8. Официант
9. Бармен
10. Горничная
11. Продавец непродовольственными товарами
12. Продавец продовольственными товарами
13. Контролер-кассир
14. Косметик

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 13575 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. Заключен договор ООО «ЗНАНИУМ» 4849 эбс от 25.11.2020 г. на право доступа к электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM. (срок действия: до 25.11.2021 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.

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 2021 года

№ п/п	Код, наименование специальности (профессии)	Председатель государственной экзаменационной комиссии, должность
1.	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
2.	43.01.09 Повар, кондитер	Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
3.	19.01.04 Пекарь	Рузанова Любовь Ивановна, технолог АО «Булочно-кондитерский комбинат»

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 использования компьютерной техники.

7. Кадровое обеспечение

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

Общее количество сотрудников: 113 чел., в том числе педагогических работников 58 чел.: 6 мастеров производственного обучения, 41 преподавателей, в том числе 1 социальный педагог, 1 педагог-психолог. Ученую степень имеют 5 чел., высшую квалификационную категорию имеет 11 человек, первую – 15 человек.

Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера производственного обучения с высшим профессиональным образованием, имеющие квалификационные категории (60%) и награды в сфере образования (32%). 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 прошлом учебном году педагоги и студенты колледжа приняли участие в 39 конкурсах, чемпионатах и олимпиадах различных уровней, 17 конференциях, 6 форумах и круглых столах, 11 грантах, в 2-х из которых заместитель директора по учебно-производственной работе стал победителем Республиканского конкурса грантов «Лучший руководитель методической службы профессиональной образовательной организации», 2 мастера производственного обучения стали грантополучателями Республиканского конкурса грантов «Лучший мастер». Реализован городской профориентационный проект «Карьерная навигация» и всероссийский проект «Билет в будущее» с целью тиражирования лучших практик проведения профессиональных проб для детей в возрасте от 11 до 18 лет.

В колледже активно развивается Международная деятельность: педагоги колледжа прошли повышение квалификации в Германии, Финляндии, Италии, Австрии, Швеции и Эстонии в сфере гастрономии и сервиса. Студенты стажировались в Финляндии, Италии, Швеции. Преподаватели и студенты колледжа (по 300-600 чел.) принимают участие в различных Международных мероприятиях как в качестве профессиональных работников (поваров, официантов, администраторов гостиниц, горничных, переводчиков, гидов), так и волонтеров.

С 2012 года ежегодно на базе колледжа проводятся:

- Международная конференция с участием специалистов в области образования, работодателей, представителей профессионального сообщества, государственных и коммерческих структур, некоммерческих организаций и студентов;
- Конкурс профессионального мастерства среди студентов колледжа «Аппетитный тортик»;
- Конкурс на лучшую учебно-методическую разработку среди преподавателей, мастеров производственного обучения и педагогов дополнительного образования;
- Конкурс прикладного творчества среди студентов и педагогов колледжа по созданию художественных изделий (картин) из пищевых продуктов и непищевых материалов.
- Конкурс плакатов и рисунков среди студентов колледжа;
- Прикладной конкурс среди студентов колледжа «Осенний букет»;

- Прикладной конкурс среди студентов колледжа «Фотоколлаж»;
- Прикладной конкурс среди студентов колледжа «Пасхальный стол»;
- Региональные чемпионаты World Skills по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий», «Прикладная эстетика», «Осетинские пироги», «Татар ашлары», «Флористика»;
- Внутренние чемпионаты World Skills по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий», «Прикладная эстетика», «Осетинские пироги», «Татар ашлары», «Флористика», «Предпринимательство», «Администрирование отеля», «Клининг-сервис», «Организация экскурсий», «Ресторанный сервис»;
- Мероприятия для студентов: «Джентельмен-шоу», «Новогодний ретро-бал», «Мисс МКС», «Звезды спорта», Антипивная акция «Есть альтернатива кружке пива» «День первокурсника», «А, ну-ка парни», «Весенняя капель», «Мы счастливое поколение», «Брейн-ринг», «Смотр художественной самодеятельности»;

- Профессиональные стажировки по кулинарным направлениям, в том числе с приглашением российских и зарубежных специалистов.

В 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 учебных годах в колледже было организовано и проведено: 21 семинаров; 8 круглых столов; 16 открытых уроков, 19 мастер-классов, 3 тренинга.

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

С 2016 года СЦК ведет работу по следующим компетенциям:

- 1.«Кондитерское дело»;
- 2.«Поварское дело»;
- 3.«Выпечка хлебобулочных изделий»;
- 4.«Татар ашлары»;
- 5.«Осетинские пироги»;
- 6.«Флористика»;
- 7.«Прикладная эстетика»;
- 8.«Администрирование отеля».

В настоящее время СЦК ведет работу по следующим компетенциям:

2. Хлебопечение;
3. Хлебопечение Юниоры;
4. Кондитерское дело;

5. Выпечка осетинских пирогов;
6. Выпечка осетинских пирогов Юниоры;
7. Эстетическая косметология;
8. Эстетическая косметология Юниоры;
9. Визаж и стилистика;
10. Визаж и стилистика Юниоры;
11. Администрирование отеля 10-12 лет;
12. Администрирование отеля 12-14 лет.

В зону ответственности СЦК входит подготовка и организация Чемпионатов разного уровня (разработка конкурсных заданий и оценочных показателей, подготовка экспертов и тренировка участников чемпионата, подбор оборудования, инструментов и посуды, оформление конкурсных площадок), профориентация и популяризация рабочих профессий, распространение идеологии и результатов конкурса среди школьников, организация основного учебного процесса подготовка специалистов в соответствии с Международными стандартами и требованиями работодателей, разработка методических материалов и др.

Участие в движении WorldSkills в 2019 – 2020 году:

Национального чемпионата «Молодые профессионалы»

Участвовали 9 конкурсантов, завоевано 6 медалей (1 золотая, 1 серебряная, 2 бронзовых, 2 медальона за профессионализм)

Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» 2019 – 2020 г.

Участвовали 25 конкурсантов, завоевано 13 медалей (9 золотых, 3 серебряных, 1 бронзовая).

Участие в движении «Абилимпикс»

Региональный чемпионат «Абилимпикс» - 2019 год:

- 2 место по компетенции «Карвинг»,
- 3 место по компетенции «Визаж».

Региональный чемпионат «Абилимпикс» - 2020 год:

- 1 место по компетенции «Кондитерское дело»
- 1 место по компетенции «Кулинарное дело (базовый уровень) - поварское дело»

Национальный чемпионат «Абилимпикс» - 2020 год:

- участие по компетенции «Кондитерское дело»
- участие по компетенции «Поварское дело»

С 2017 г., ежегодно, ГАПОУ «Международный колледж сервиса» аккредитован как **Центр проведения демонстрационного экзамена** по стандартам Ворлдскиллс Россия.

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.**

За три последних года, - 2018, 2019, 2020 г.г. колледж входит в **«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 занимает 2 место в Республике Татарстан.

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 работают методические группы **«Общеобразовательных дисциплин»**, **«Общепрофессиональных дисциплин»** и **«Междисциплинарных курсов»**.

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 РФ.
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:

- 43.01.09 Повар, кондитер,
- 19.01.04 Пекарь,
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.12 Технология эстетических услуг,

- 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 30 марта 2021 года, протокол № 3.



Директор колледжа

Ф.Р. Ковалева

Дата

30 марта

2021 г.