**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**«Международный колледж сервиса»**

**(ГАПОУ «МКС»)**



**ОТЧЕТ по САМООБСЛЕДОВАНИЮ**

**содержания и качества подготовки выпускников**

**требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и**

 **показателей деятельности**

**ГАПОУ «Международный колледж сервиса»**

**Казань – 2019**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение …………………………………………………………………. | 3 |
| 1. Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения………………………………………
 | 4 |
| 1. Право владения. Использование материально-технической базы…
 | 9 |
| 1. Структура образовательного учреждения и система управления…
 | 11 |
| 1. Контингент образовательного учреждения………………………….
 | 12 |
| 1. Содержание образовательной деятельности………………………..
 | 12 |
| 1. Результативность образовательной деятельности………………….
 | 80 |
| 1. Кадровое обеспечение………………………………………………...
 | 81 |
| 1. Методическая и научно-исследовательская деятельность…………
 | 83 |
| 1. Результативность деятельности образовательного учреждения…...
 | 83 |
| Выводы…………………………………………………………………… | 84 |

**Введение**

Самообследование колледжа является необходимым условием прохождения государственной аккредитации. При самообследовании проводится анализ готовности колледжа к внешней аккредитационной экспертизе.

В целях обеспечения качественной подготовки к прохождению процедуры государственной аккредитации в ГАПОУ «Международный колледж сервиса» проведено самообследование на основании приказа директора.

Цель самообследования - получение объективной информации о состоянии образовательного процесса по основным профессиональным образовательным программам; установление степени соответствия содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования; выявление положительных и отрицательных сторон по организации образовательной деятельности.

Задачи, решаемые при самообследовании:

1. Осуществление анализа качества знаний студентов на уровне входящего контроля (абитуриенты), текущего (студенты), итогового (выпускники).
2. Проведение анализа состояния воспитательной работы, как важного фактора, влияющего на качество подготовки молодых специалистов.
3. Оценка объективности деятельности преподавателей, состояние и качество учебно-методической работы.
4. Анализ внешних связей колледжа, уровня взаимодействия с ВУЗами, состояние и перспективы научно – методической, исследовательской и экспериментальной работ.
5. Определение эффективности использования кадрового потенциала колледжа, качество управленческой деятельности.
6. Анализ материально - технической базы и финансового состояния колледжа.
7. Разработка системы практических мер по совершенствованию работы с целью повышения эффективности и качества деятельности по подготовке специалистов.

К самообследованию представлены основные профессиональные образовательные программы по профессиям (3 ООП) и специальностям (7 ООП) среднего профессионального образования:

* 19.01.17 Повар, кондитер
* 43.01.09 Повар, кондитер,
* 19.01.04 Пекарь,
* 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий,
* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
* 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
* 43.02.14 Гостиничное дело,
* 43.02.11 Гостиничный сервис,
* 43.02.10 Туризм,
* 42.02.01 Реклама,
* 43.02.12 Технология эстетических услуг,
* 43.02.04 Прикладная эстетика.

 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 воздействия 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 фактическомуместоположению 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.

**1.4. *Исторически образовательное учреждение создано*** **в 1925 году**, как школа конторского и торгового ученичества (Конторгуч). 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.

*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.

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

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 39 лет. В процессе обучения применяются современные личностно-ориентированные, информационные технологии обучения и др.

Ежегодно (в среднем) в колледже обучается 950 чел. Конкурс при приеме составляет 2,7 человека на место. Выпуск (в среднем) составляет 250 молодых специалистов в год.

В 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 учебных годах педагоги и студенты колледжа приняли участие в 434 мероприятиях городского, республиканского и международного уровней: 11 программах профессиональной переподготовки; 100 программах повышения квалификации; 63 семинарах; 55 мастер-классах и тренингах; 19 олимпиадах; 105 конкурсах, чемпионатах и фестивалях; 9 грантах; 40 конференциях; 9 форумах; 2 международных стажировках, 5 стажировках в РФ и РТ, 61 ярмарках-выставках, презентациях, и др. общественных мероприятиях.

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 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 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 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.

С 2015 года ГАПОУ «Международный колледж сервиса» стал **Региональной инновационной площадкой** по направлению «Разработка, апробация и внедрение новых элементов содержания образования и систем воспитания, новых педагогических технологий, учебно-методических и учебно-лабораторных комплексов, форм, методов и средств обучения», где оказывается помощь педагогам учебных заведений, школ, детских садов разрабатывать инновационные проекты, на их основе выпускать методические материалы, что позволяет им получить или подтвердить высшую квалификационную категорию.

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.

 В 2017, 2018 г.г. 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 организацией**.

 В 2018, 2019 г.г. колледж вошел в **«ТОП 100 лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Российской Федерации Движения «Молодые Профессионалы»**, (World Skills Russia).

**Предприятия-партнеры:**

Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани, АО «Булочно-кондитерский комбинат», АО «Департамент продовольствия и социального питания», ООО «Казанская Ривьера», Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан, ООО «Корстон-Казань», Гостиничный комплекс «Гранд-отель Казань и Шаляпин-отель», ООО «Бахетле-1», ЗАО ТК «Эдельвейс», ЗАО ТД «Перекресток», ООО «Казанские путешествия», Салон красоты «Весенние грезы», филиал ОАО «Татмедиа», ПИК «Идел-Пресс», и др. Заключено более 110 договоров с предприятиями – работодателями на подготовку кадров. Студенты проходят практику на современных предприятиях сферы общественного питания, гостинично-ресторанных комплексах, рекламных агентствах, салонах красоты, туристических фирмах и др.

 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.

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

 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.

ИНН образовательного учреждения – 1657053441.

Право на ведение образовательной деятельности ГАПОУ «Международный колледж сервиса» предоставлено лицензией от 03.07.2015 г. регистрационный № 6726 серия 16 Л 01 № 0002593, выданной Министерством образования и науки РТ. Срок действия лицензии – бессрочно.

Свидетельство о государственной аккредитации: серия 16 А 01 № 0000002, регистрационный № 2776 от 24.10.2014 г., срок действия – до 24.10.2020 г.

1. **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 - 767,8 кв.м., учебно-лабораторные - 380,4 кв.м., административные -297,03 кв.м., подсобные – 708,26 кв.м.

Объекты физической культуры и спорта: спортивный зал (613,4 кв.м), спортивная площадка (2707 кв.м).

Помещения для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием - 436,4 кв.м.

Помещения для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников медицинским обслуживанием - 36,6 кв.м. Иное - 3400,27 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 № 0135 о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 20.08.2013 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 – 999 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, 5 лабораторий, 4 учебных полигона, информационный центр (включая 3 компьютерных класса), 2 методических кабинета, типографию, библиотеку и читальный зал на 6 посадочных мест (41, 3 кв.м.), спортивный зал, 2 тренажерных зала, актовый зал на 300 мест (266,9 кв.м.), медицинский центр (терапевтический кабинет, процедурный кабинет - 36,6 кв.м.), столовую на 200 посадочных мест (275,5 кв.м.).

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

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

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

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,
* 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий.

 Специальности СПО (программы ППССЗ):

* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
* 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
* 43.02.14 Гостиничное дело,
* 43.02.11 Гостиничный сервис,
* 43.02.10 Туризм,
* 42.02.01 Реклама,
* 43.02.12 Технология эстетических услуг,
* 43.02.04 Прикладная эстетика.

**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.

1. **Контингент образовательного учреждения**

На 01.09.2018 г. контингент студентов составляет 999 чел. (из них – 146 чел. обучается на внебюджетной основе). На базе среднего общего образования – 6 человек. На базе основного общего образования – 993 человека.

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.

1. **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. 19.01.17 Повар, кондитер**

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: повар 3 (4) разряда, кондитер 3 (4) разряда.
4. Всего обучающихся по профессии: 66 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – нет,

 3 курс – 66 чел.

1. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью и трудоустройством: 1 чел.
2. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

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 19.01.17 Повар, кондитер распределена следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.06 Психология в кол-ве 34 часа, ОП.07 Дизайн в кол-ве 32 часа, профессиональный модуль ПМ.08 дополнен новым МДК.08.02. Инновационные технологии в кулинарии в кол-ве 34 часа, на 6 часов увеличен ФК.00 Физическая культура. Остальные 38 часов распределены на увеличение объема часов, отведенных на изучение ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (18 час.) и ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (20 час.).

В результате изучения ОП.06 Психология, обучающиеся приобретут знания возникновения, развития и функционирования психики и психической деятельности человека и групп людей; искусства общения, знание психологических особенностей и применение психологических методов в процессе работы.

В результате изучения дисциплины ОП.07 Дизайн предполагается знакомство с основным кругом проблем и задач профессиональной творческой работы, путем последовательного выполнения серии упражнений, выполнения проектов с постепенным усложнением взаимосвязей составных частей разработки.

 В результате изучения МДК.08.02. Инновационные технологии в кулинарии, обучающиеся приобретут знания основ здоровой пищи (здоровое питание), практический опыт технологии составления электронного меню, основ моделирования питания.

 В результате изучения ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, обучающиеся приобретут дополнительные знания по приготовлению новых блюд из мяса, домашней птицы и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

1. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 461 с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат».
2. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).
3. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с ООО «Отель Ривьера» от от 08.09.2018 г.;

10.1.2. Договор с ДПиСП от 03.09.2018 г.;

10.1.3. Договор с ИП Саликеев Р.Г. от 10.09.2018 г.;

10.1.4. Договор с ООО «Татарская усадьба» от 03.09.2018 г.;

10.1.5. Договор с ООО «Блинофф-Петербургская» от 03.09.2018 г.;

10.1.6. Договор с ООО «Бехетле» от 29.04.2018 г.;

10.1.7. Договор с ООО «Кондитер» от 10.09.2018 г.;

10.1.8. Договор с ООО «Брассерия» от12.11.2018 г.;

10.1.9. Договор с «Туган авылым» от30.09.2018г.;

10.2.1. Договор с ООО «Лента» от 10.09.2018 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 39 недель; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. 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, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров и ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 28 недель, 14 недель в третьем семестре и 14 недель в четвертом семестре. В третьем семестре проводится учебная практика – 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 6 недель (216 часов). На втором курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамены по общеобразовательным дисциплинам ОУД.04.История, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право). По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают экзамены по ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, а также квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов и ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 8 недель, 3 недели в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится учебная практика – 6 недель (216 часов) и производственная практика 7 недель (252 часа). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 6 недель (216 часов) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 11 недель (396 часов). На третьем курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

11.2. 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).

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

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

* 1. . Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 62 | - | 71 (53%) | 29 (47%) |

|  |  |
| --- | --- |
| Профессия СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 19.01.17 Повар, кондитер | 100 | 62 | 7 (11%) |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 | Технологии кулинарного производства |
| 8 | Технологии кондитерского производства |
| 9 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 10 | Экономики и финансов |
| 11 | Методический |
|   | **Лаборатории**  |
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2 | Товароведения продовольственных товаров |
| 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| 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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 40 | 11 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 40 | 11 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 38 | 9 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | 2 | 2 | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 39 | 11 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 17 | 4 | - |
| всего: | 17 | 4 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 8 | 2 | - |
|  *первую категорию*  | 9 | 2 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 25 | 7 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 9 | 6 | - |

**5.2. 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: 126 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 60 чел.,

 2 курс – 66 чел.,

 3 курс – нет,

 4 курс – нет.

* + - 1. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с трудоустройством: 6 чел.
			2. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

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.08 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, ОП.10 Физкультура в кол-ве 40 час. (для проведения внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях), 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 Семьеведение 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).

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

1. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 461 с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат».
2. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).
3. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

 10.1.1. Договор с ООО «ЮнионТрейд» от 01.04.2019 г.;

10.1.2. Договор с Гостиничной компанией «Центр Мариот Казань» от 30.12.2018 г.;

10.1.3. Договор с ООО «Кондитер» от 08.02.2019 г.;

 10.1.4. Договор с ООО Гостиничная компания «Центр» от 08.02.2019 г.;

 10.1.5. Договор с рестораном «Резеда» от 28.03.2019 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 41 неделя; 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. По окончании 1 курса предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамены по дисциплинам ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика, ОУД.12 Биология.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 34 недели, 16 недель в третьем семестре и 18 недель в четвертом семестре. В третьем семестре проводится учебная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 4 недели (144 часа). На втором курсе предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамены по общеобразовательным дисциплинам ОУД.05.История. По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают комплексный экзамен по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература, экзамены по ОУД.04 Математика, ОУД.11 Химия, а также демонстрационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

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

11.2. 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).

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

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Демонстрационный экзамен |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку "удовлетво-рительно" (%) | получивших оценку "хорошо" (%) | получивших оценку "отлично" (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 6 | 3 (50%) | 3 (50%) | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Профессия СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 100 | 6 | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 | 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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 40 | 11 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 40 | 11 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 38 | 9 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | 2 | 2 | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 39 | 11 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 17 | 4 | - |
| всего: | 17 | 4 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 8 | 2 | - |
|  *первую категорию*  | 9 | 2 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 25 | 7 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 9 | 6 | - |

**5.3. 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-мастер.
			4. Всего обучающихся по профессии: 88 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 51 чел.,

 2 курс – 20 чел.,

3 курс – 17 чел.

* + - 1. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 14 чел.
			2. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

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.06 Татарский язык в профессиональной деятельности 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 увеличен ФК.00 Физическая культура.

В результате изучения ОП.04 Психология, обучающиеся приобретут знания возникновения, развития и функционирования психики и психической деятельности человека и групп людей; искусства общения, знание психологических особенностей и применение психологических методов в процессе работы.

В результате изучения дисциплины ОП.05 Дизайн предполагается знакомство с основным кругом проблем и задач профессиональной творческой работы, путем последовательного выполнения серии упражнений, выполнения проектов с постепенным усложнением взаимосвязей составных частей разработки.

В результате изучения дисциплины ОП.06 Татарский язык в профессиональной деятельности студенты должны ознакомиться с основами делового языка по профессии; с профессиональной лексикой, фразеологическими оборотами и терминами; техникой перевода (со словарем), профессионально-ориентировочных текстов; профессиональным общением.

 В результате изучения МДК.04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве, обучающиеся приобретут знания основ здоровой пищи (здоровое питание), новинок технологического оборудования, основ моделирования питания.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

1. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 461 с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат».
2. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).
3. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с АО «БКК» от 28.09.2018 г.;

10.1.2. Договор с ООО «Новые пироги» от 10.02.2019 г.;

10.1.3. Договор с «Пекарней» от 10.02.2018 г.;

10.1.4. Договор с бургерной «Радж Кумар» от 10.02 2019 г.;

10.1.5. Договор с пекарней «Баба Маня» от 10.02.2019 г.;

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

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

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

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

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

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

10.2.2. Договор с рестораном «Европа» от 08.04.2019 г.;

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

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

10.2.5. Договор с пекарней «Такие пироги» от 10.02 2019 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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.

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): пекарь-мастер.

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 17 | - | 10 (59%) | 7 (41%) |

|  |  |
| --- | --- |
| Профессия СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 19.01.04 Пекарь | 100 | 17 | 2 (12%) |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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  |
| 7 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 8 | Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий |
| 9 | Технологии приготовления мучных кондитерских изделий |
| 10 | Технологического оборудования хлебопекарного производства |
| 11 | 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 | Актовый зал  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 27 | 7 | - |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 27 | 7 | - |
| *высшее профессиональное образование* | 26 | 6 | - |
| *среднее профессиональное образование* | 1 | 1 | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 27 | 7 | - |
| Имеют квалификационные категории: | 15 | 4 | - |
| всего: | 15 | 4 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 8 | 3 | - |
|  *первую категорию*  | 7 | 1 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 22 | 5 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 4 | 4 | - |

**5.4. 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий**

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

Форма получения образования: очная.

Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: изготовитель конфет – машинист расфасовочно-упаковочных машин.

Всего обучающихся по профессии: 60 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – 19 чел.,

3 курс – 41 чел.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью и трудоустройством: 7 чел.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть **(108 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 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий распределена следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.05 Психология в кол-ве 34 часа, ОП.06 Дизайн в кол-ве 32 часа, профессиональный модуль ПМ.04 Изготовление мармеладо-пастильных изделий дополнен новым МДК.04.02. Инновационные технологии в кондитерском производстве в кол-ве 34 часа, на 8 часов увеличен ФК.00 Физическая культура.

В результате изучения ОП.05 Психология, обучающиеся приобретут знания возникновения, развития и функционирования психики и психической деятельности человека и групп людей; искусства общения, знание психологических особенностей и применение психологических методов в процессе работы.

В результате изучения дисциплины ОП.06 Дизайн предполагается знакомство с основным кругом проблем и задач профессиональной творческой работы, путем последовательного выполнения серии упражнений, выполнения проектов с постепенным усложнением взаимосвязей составных частей разработки.

 В результате изучения МДК.04.02. Инновационные технологии в кондитерском производстве, обучающиеся приобретут знания основ здоровой пищи (здоровое питание), практический опыт работы на современном оборудовании, основ моделирования питания.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 461 с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат».

1. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).
2. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с ООО «Отель Ривьера» от 01.09.2018 г.;

10.1.2. Договор с ООО «Фраде» от 01.09.2018 г.;

10.1.3. Договор с ООО «Аквапарк-Сувар» от 10.09.2018 г.;

10.1.5. Договор с кафе «Коза дереза» от 09.01.2019 г.;

10.1.6. Договор с «ТЦ МЕГГА» Казань от 01.09.2018 г.;

10.1.7. Договор с ООО Восток р-н «Якитория» от 10.09.2018 г.;

10.1.8. Договор с ООО «Бытсервис» от 01.09.2018 г.;

10.1.9. Договор с ООО «Триумф» от 01.09.2018 г.;

10.2.0. Договор с ООО «Леанима» от 01.09.2018 г.;

10.2.1. Договор с ООО Сервис Арго кафе «Язеля» от 10.09.2018 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 39 недель; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. 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, ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий.

**На втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 27 недель, 14 недель в третьем семестре и 13 недель в четвертом семестре. В третьем семестре проводится учебная практика – 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 6 недель (216 часов). На втором курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамены по общеобразовательным дисциплинам ОУД.04.История, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право). По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают экзамены по ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01. Изготовление конфет, драже.

**На третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 8 недель, 3 недели в пятом семестре и 5 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится учебная практика – 5 недель (180 часов) и производственная практика 8 недель (288 часов). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 11 недель (396 часов). На третьем курсе предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели). Обучающиеся сдают экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям ПМ.02 Приготовление карамели, халвы, ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных конфет, ПМ.04 Изготовление мармеладно-пастильных изделий и ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): изготовитель конфет – машинист расфасовочно-упаковочных машин.

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 40 | 1 (3%) | 19 (47%) | 20 (50%) |

|  |  |
| --- | --- |
| Профессия СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий | 100 | 40 | 3 (8%) |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 8 | Экономики и финансов |
| 9 | Технологии производства кондитерских сахаристых изделий |
| 10 | Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий |
|  | **Лаборатории:**  |
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2 | Сырья и материалов в кондитерском производстве |
| 3 | Кондитерской сахаристой продукции |
|   | **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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 21 | 4 | - |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 21 | 4 | - |
| *высшее профессиональное образование* | 20 | 3 | - |
| *среднее профессиональное образование* | 1 | 1 | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 21 | 4 | - |
| Имеют квалификационные категории: | 11 | 3 | - |
| всего: | 11 | 3 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 6 | 1 | - |
|  *первую категорию*  | 5 | 2 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 18 | 4 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 4 | 3 | - |

**5.5. 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: 128 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 128 чел.,

 2 курс – нет,

3 курс – нет,

4 курс – нет.

* + - 1. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 4 чел.
			2. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть (1296 час.) направлена на расширение и (или) 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.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

Вариативная часть ОПОП - **1296 часов** распределена: на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, ОГСЭ.07 Семьеведение 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 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). 408 часов вариативной части распределены на углубление изучения отдельных дисциплин и междисциплинарных курсов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 220 часов; математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на 60 часов; общепрофессиональный цикл увеличен на 96 часов; междисциплинарные курсы увеличены на 32 часа. 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).

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

* + - 1. Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

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

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

* + - 1. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 461 с предприятием АО «Булочно-кондитерский комбинат», договор от 03.09.2018 г. № 31-у с ООО «Казанская Ривьера».
			2. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет (применяется электронный курс лекций по профессиональным модулям).
			3. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций): практика начинается со 2-го курса.

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

* + - 1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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: 14 недель в третьем семестре и 16 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часа) и производственная 5 недель (180 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.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 28 недель: 14 недель в пятом семестре и 14 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 – рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика 7 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.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 рассредоточенная 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 рассредоточенная 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.

11.2. 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).

11.3. 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.

* + - 1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 0 | - | - | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 | Актовый зал  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 23 | 3 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 23 | 3 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 23 | 3 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 23 | 3 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 11 | 1 | - |
| всего: | 11 | 1 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 5 | 1 | - |
|  *первую категорию*  | 6 | - | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 15 | 1 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 4 | 1 | - |

**5.6. 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Форма получения образования: очная.

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

Всего обучающихся по специальности: 246 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – 87 чел.,

3 курс – 97 чел.,

4 курс – 62 чел.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью и трудоустройством: 4 чел.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

6.3. 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 наМДК.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).

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

Рабочие программы по всем дисциплинам (модулям) учебного плана:

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

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

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».

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

Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация:

11.1. 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.

11.2. 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).

11.3. 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.

Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 59 | - | 18 (34%) | 39 (66%) |

|  |  |
| --- | --- |
| Специальность СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 100 | 59 | 10 (17%) |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 (лингафонный 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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 43 | 12 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 43 | 12 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 41 | 10 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | 2 | 2 | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 41 | 12 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 20 | 6 | - |
| всего: | 20 | 6 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 10 | 3 | - |
|  *первую категорию*  | 10 | 3 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 29 | 9 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 9 | 5 | - |

**5.7. 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: 73 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 73 чел.,

 2 курс – нет,

3 курс – нет,

4 курс – нет.

* + - 1. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 2 чел.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **1280 часов** распределена: на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 час.; общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи в кол-ве 48 час.; ОГСЭ.08 Семьеведение в кол-ве 39 час.; общепрофессиональные дисциплины 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). 523 часа вариативной части распределены на углубление изучения отдельных дисциплин и междисциплинарных курсов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 94 часа; общепрофессиональный цикл увеличен на 94 часа; междисциплинарные курсы увеличены на 95 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 96 часов и консультации 108 часов).

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 31-у с ООО «Казанская Ривьера», договор от 24.12.2018 г. № 37-у с АО «ОЛ СИЗОНС ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ».

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций): практика начинается со 2-го курса.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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.

11.2. 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).

11.3. 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.

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 0 | - | - | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 (лингафонный 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 | 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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 30 | 4 | - |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 30 | 4 | - |
| *высшее профессиональное образование* | 30 | 4 | - |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 29 | 4 | - |
| Имеют квалификационные категории: | 13 | 3 | - |
| всего: | 13 | 3 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 5 | - | - |
|  *первую категорию*  | 8 | 3 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 21 | 3 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 2 | - | - |

**5.8. 43.02.11 Гостиничный сервис**

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

Форма получения образования: очная.

Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: менеджер.

Всего обучающихся по специальности: 108 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – 62 чел.,

3 курс – 46 чел.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 5 чел.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **576 часов** 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; общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в кол-ве 78 час., ОГСЭ.06 История Татарстана в кол-ве 48 час., общепрофессиональные дисциплины ОП.07 Профессиональная этика - 48 часов, ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации в кол-ве 158 час., ОП.09 Инноватика - 48 часов. 1 час вариативной части добавлен на МДК.03.01.

На 36 часов увеличен объем производственной практики за счет промежуточной аттестации.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: договор от 03.09.2018 г. № 31-у с ООО «Казанская Ривьера», договор от 24.12.2018 г. № 37-у с АО «ОЛ СИЗОНС ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ».

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с ООО «Отель Ривьера» от 16.10.2018 г.;

10.1.2. Договор с ООО «Форсинг» от 29.01.2018 г.;

10.1.3. Договор с ИП Хайруллина мини-отель «Торин» от 09.09.2017 г.;

10.1.4. Договор с ООО «Раймонд» от 16.01.2019 г.;

10.1.5. Договор с гостиницей «Гольфстрим» от 29.01.2018 г.;

10.1.6. Договор с ООО «Тал» от 29.01.2018 г.;

10.1.7. Договор с ООО РГС гостиница park Inn by Rad;sson от 27.05.2019 и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 37 недель; 17 недель в первом семестре и 20 недель во втором семестре. После окончания первого курса обучения предусмотрена аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.09 Экономика, ОУД.10 Право, а также по МДК.05.06. Деловая культура и основы управления персоналом. 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. Во втором семестре предусматривается концентрированная учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа).

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 34 недели; 13 недель в третьем семестре и 21 неделя в четвертом семестре. В третьем семестре предусматривается концентрированная учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре - учебная практика 2 недели (72 часа). Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык и литература; ОУД.03 Математика, междисциплинарный экзамен по МДК.05.03. Организация и технология обслуживания на этажах гостиниц и МДК.05.04. Организация и технология службы приема и размещения; а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего Администратор гостиницы (дома отдыха). Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 21 неделя; 14 недель в пятом семестре и 7 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается производственная практика по профилю специальности 2 недели (72 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика по профилю специальности 4 недели (144 часа). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.03 Экономика организации, ОП.07 Профессиональная этика, ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, а также квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг, ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей, ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 Продажи гостиничного продукта.

Курсовые работы планируются на втором курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Экономика организации и на третьем курсе по МДК.06.01. Управление структурным подразделением.

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): менеджер. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Администратор гостиницы (дома отдыха).

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 46 | 1 | 5 (17%) | 38 (83%)  |

|  |  |
| --- | --- |
| Специальность СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 43.02.11 Гостиничный сервис | 100 | 46 | 10 (22%) |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 (лингафонный 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 и охраны труда |
| 12 | Безопасности жизнедеятельности  |
| 13 | Организации деятельности службы бронирования |
| 14 | Организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| 15 | Организации продаж гостиничного продукта |
| 16 | Методический |
|  | **Лаборатории:**  |
| 1 | Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности |
| 2 | Гостиничный комплекс |
| 3 | Служба приема и размещения гостей |
| 4 | Служба бронирования гостиничных услуг |
| 5 | Служба продажи и маркетинга |
|   | **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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 30 | 4 | - |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 30 | 4 | - |
| *высшее профессиональное образование* | 30 | 4 | - |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 29 | 4 | - |
| Имеют квалификационные категории: | 13 | 3 | - |
| всего: | 13 | 3 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 5 | - | - |
|  *первую категорию*  | 8 | 3 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 21 | 3 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | 2 | - | - |

**5.9. 43.02.10 Туризм**

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

Форма получения образования: очная.

Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по туризму.

Всего обучающихся по специальности: 25 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – нет,

3 курс – 25 чел.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: нет.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **576 часов** распределена на дисциплину национально-регионального компонента УД.15 Татарский язык и литература в кол-ве 195 часов; общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в кол-ве 78 час., ОГСЭ.06 История Татарстана в кол-ве 48 час., общепрофессиональные дисциплины ОП.07 Профессиональная этика - 48 часов, ОП.06 Индустрия гостеприимства в кол-ве 72 часа, ОП.07 Инноватика - 48 часов. Остальные 87 часов вариативной части распределены на профессиональные модули с учетом требований работодателей следующим образом: на 4 часа увеличен МДК.01.02. Технология и организация турагентской деятельности, на 4 часа - МДК.03.01. Технология и организация туроператорской деятельности, на новый МДК.02.03. Экскурсионная деятельность – 79 часов.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с ООО «Роял Джокер» от 25 марта 2019 г.;

10.1.2. Договор с ООО «Марина Тур» от 19.01.2019 г.;

10.1.3. Договор с ИП Журавлевой Н.Е. от 25 марта 2019 г.;

10.1.4. Договор с ТК «Терра Инкогнито» от 25 марта 2019 г.;

10.1.5. Договор с ООО «Гранд Тур-Клуб» Казань от 25 марта 2019 г.;

10.1.6. Договор с ООО Туроператор «Третья столица» от 25 марта 2019 г.;

10.1.7. Договор с ООО «Артрум» от 10.03.2019 г.;

10.1.8. Договор с ООО «Премиум Трэвел» от 21.05.2018 г.; и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 40 недель; 17 недель в первом семестре и 23 недели во втором семестре. После окончания первого курса обучения предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.09 Экономика, ОУД.10 Право и ЕН.02 География туризма. 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 **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 часа) и производственная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре предусмотрена рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная 2 недели (72 часа). После окончания третьего и четвертого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История; ОП.02 Организация туристской индустрии, ОП.06 Индустрия гостеприимства, а также квалификационный экзамен по изучению профессионального модуля ПМ.01. Предоставление турагентских услуг.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 19 недель; 11 недель в пятом семестре и 8 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по ОП.03 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации; МДК.02.03. Экскурсионная деятельность, а также квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.02 Предоставление услуг по сопровождению туристов, ПМ.03 Предоставление туроператорских услуг, ПМ.04 Управление функциональным подразделением организации.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по междисциплинарным курсам МДК.01.02. Технология и организация турагентской деятельности и МДК.03.01 Технология и организация туроператорской деятельности..

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): менеджер. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Администратор гостиницы (дома отдыха).

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 25 | 1 (4%) | 4 (16%) | 20 (80%) |

|  |  |
| --- | --- |
| Специальность СПО | 2018-2019 уч.г. |
| Качество, (%) | Получили дипломы | в т.ч. дипломы с отличием |
| 43.02.11 Гостиничный сервис | 100 | 25 | 1. (44%)
 |

13. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:

* 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 | Иностранного языка  |
| 6 | Истории и обществознания |
| 7 | Безопасности жизнедеятельности  |
| 8 | Географии туризма |
| 9 | Турагентской и туроператорской деятельности |
| 10 | Информационно-экскурсионной деятельности |
| 11 | Методический |
|  | **Лаборатории:**  |
| 1 | Мультимедийная лаборатория иностранных языков |
| 2 | Коммуникативных тренингов |
| 3 | Информационно-коммуникационных технологий |
| 4 | Делопроизводства и оргтехники |
| 5 | Учебный (тренинговый) офис |
|  | Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг (турфирма) |
|   | **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  |

14. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 12 | 2 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 12 | 2 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 12 | 2 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 12 | 2 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 5 | 2 | - |
| всего: | 5 | 2 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 2 | - | - |
|  *первую категорию*  | 3 | 2 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 9 | 2 | 1 |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | - | - | - |

**5.10. 42.02.01 Реклама**

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

* + - 1. Форма получения образования: очная.
			2. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по рекламе.
			3. Всего обучающихся по специальности: 23 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – нет,

3 курс – 23 чел.,

4 курс – нет.

5. Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 4 чел.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **928 часов** распределена на дисциплины национально-регионального компонента УД.15 Татарский язык и литература в кол-ве 195 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.06 Профессиональная этика - 56 часов, ОП.07 Инноватика - 48 часов. *Остальные 549 часов вариативной части распределены на профессиональные модули с учетом требований работодателей следующим образом*: на 63 часа увеличен МДК.01.01. Художественное проектирование рекламного продукта, на 56 часов увеличен МДК.01.02. Разработка творческой концепции рекламного продукта; на 62 часа увеличен МДК.02.01. Выполнение рекламных проектов в материале, на 56 часов увеличен МДК.02.02. Проектная компьютерная графика и мультимедиа, на 32 часа – МДК.02.03. Техника и технологии рекламной фотографии, на 32 часа– МДК.02.04. Техника и технологии рекламного видео; на 50 часов – МДК.05.01. Техника черно-белой и художественной фотографии, на 44 часа МДК.05.02. Техника видеосъемки, на 56 часов – МДК.05.04 Компьютерный видеомонтаж и анимация и на 52 часа МДК.05.07. Производство фото и видеорекламы.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. ООО Медиа Сити» от 10.12.2018 г.;

10.1.2. ООО Агентство недвижимости «Los- Vegas» от 27.11.2018 г.;

10.1.3. ООО Деловой медицинский центр гостиница «Ильмар-Сити»

10.1.4. ООО «Мушу-групп» от 10.12.2018 г.;

10.1.5. ООО «Леверин» от 05.12.2018 г.;

10.1.6. ООО Эфир Транзит» от 07.12. 2018 г.;

10.1.7. ООО «Русмедиа» 10.12.2018 г.;

10.1.8. ООО Рекламное агентство «Медиа Центр» от 05.12.2018 г.;

10.1.9. ООО «Даймонд» от 07.12. 2018 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 40 недель; 17 недель в первом семестре и 23 недели во втором семестре. После окончания первого курса обучения предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.09 Экономика, ОУД.10 Право. 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 35 недель; 15 недель в третьем семестре и 20 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная 1 неделя (36 часов). После окончания второго курса обучения предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация 1 неделя в конце третьего семестра и 1 неделя в конце четвертого семестра. Студенты сдают четыре экзамена по ОУД.04. История, ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, а также по МДК.05.01. Техника черно-белой и художественной фотографии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 31 неделя; 14 недель в пятом семестре и 17 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика по профилю специальности 1 неделя (36 часов), а в шестом семестре – рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Рисунок с основами перспективы, ОП.02 Живопись с основами цветоведения, ОП.04 Экономика организации; по МДК.05.02. Техника видеосъемки, квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего Агент рекламный.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 19 недель; 10 недель в седьмом семестре и 9 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов). В восьмом семестре проводится учебная практика 2 недели (72 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 2 недели (72 часа). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе, в ходе которой, студенты сдают экзамены по МДК.01.01. Художественное проектирование рекламного продукта, по профессиональным модулям ПМ.01 Разработка и создание дизайна рекламной продукции, ПМ.02 Производство рекламной продукции, ПМ.03 Маркетинговое и правовое обеспечение реализации рекламного продукта, МДК.04.01. Менеджмент и экономические основы рекламной деятельности, ПМ.04 Организация и управление процессом изготовления рекламного продукта.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.04 Экономика организации и на четвертом курсе по МДК.02.02. Проектная компьютерная графика и мультимедиа и МДК.04.01. Менеджмент и экономические основы рекламной деятельности.

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): специалист по рекламе. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Агент рекламный.

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 0 | - | - | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	1. Перечень имеющихся учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с ФГОС СПО:

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование**  |
|   | **Кабинеты** |
| 1 | Социально-экономических дисциплин |
| 2 | Русского языка и литературы |
| 3 | Математики и информатики |
| 4 | Истории и обществознания |
| 5 | Иностранного языка (лингафонный кабинет) |
| 6 | Истории изобразительных искусств |
| 7 | Рисунка и живописи |
| 8 | Экологии и безопасности жизнедеятельности  |
| 9 | Экономики и менеджмента |
| 10 | Шрифтовой и художественной графики |
| 11 | Цветоведения |
| 12 | Проектирования рекламного продукта |
| 13 | Методический  |
|  | **Лаборатории:**  |
| 1 | Информатики и вычислительной техники |
| 2 | Компьютерного дизайна |
| 3 | Информационных и коммуникационных технологий |
| 4 | Компьютерной графики и видеомонтажа |
| 5 | Фотолаборатория |
|  | **Мастерские:** |
| 1 | Багетная |
|  | **Полигоны:** |
| 1 | Мини-типография |
|  | **Студии:** |
| 1 | Видеостудия |
| 2 | Фотостудия |
|  | **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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 13 | 2 | - |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 11 | 1 | - |
| *высшее профессиональное образование* | 13 | 1 | - |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 12 | 2 | - |
| Имеют квалификационные категории: | 2 | 1 | - |
| всего: | 2 | 1 | - |
| из них: *высшую категорию*  | - | - | - |
|  *первую категорию*  | 2 | 1 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 7 | 1 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | - | - | - |

**5.11. 43.02.12 Технология эстетических услуг**

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

Форма получения образования: очная.

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

Всего обучающихся по специальности: 35 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 35 чел.,

 2 курс – нет,

3 курс – нет,

4 курс – нет.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: нет.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **1296 часов** распределена: на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 час., ОГСЭ.07 Семьеведение в кол-ве 39 час.; общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи в кол-ве 48 час.; общепрофессиональные дисциплины 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). 597 часов вариативной части распределены на углубление изучения отдельных дисциплин и междисциплинарных курсов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 84 часа; общепрофессиональный цикл увеличен на 80 часов; междисциплинарные курсы увеличены на 205 часов. 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.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций): практика начинается со 2-го курса.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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 17 недель; 9 недель в седьмом семестре и 8 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 5 недель (180 часов), 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.

11.2. 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).

11.3. 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).

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 0 | - | - | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 (лингафонный 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 | 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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 26 | 1 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 26 | 1 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 26 | 1 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 25 | 1 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 12 | 1 | - |
| всего: | 12 | 1 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 5 | - | - |
|  *первую категорию*  | 7 | 1 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 17 | 1 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | - | - | - |

**5.12. 43.02.04 Прикладная эстетика**

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

Форма получения образования: очная.

Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: технолог-эстетист.

Всего обучающихся по специальности: 20 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – нет,

 2 курс – нет,

3 курс – 20 чел.,

4 курс – нет.

Количество обучающихся, отчисленных из колледжа в связи с академической задолженностью: 1 чел.

6. Учебный план утвержден директором ГАПОУ «МКС» и согласован с председателем Наблюдательного Совета 14.05.2019 г. Приказ об утверждении учебных планов № 150 от 06.07.2019 г.:

6.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Вариативная часть ОПОП - **900 часов** распределена на дисциплину национально-регионального компонента УД.15 Татарский язык и литература в кол-ве 195 часов; общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.06 История Татарстана в кол-ве 48 час., общепрофессиональную дисциплину ОП.13 Инноватика - 48 часов.

На 1 неделю (36 часов) увеличен объем учебной практики по ПМ.02 Проведение эстетико-технологических процессов косметических услуг и на 3 недели (108 часов) увеличен объем производственной практики: ПМ.01 Проведение эстетико-технологических процессов услуг маникюра и педикюра – 1 неделя, ПМ.02 Проведение эстетико-технологических процессов косметических услуг – 1 неделя, ПМ.03 Проведение эстетико-технологических процессов массажа и профилактической коррекции тела – 1 неделя.

465 часов распределены на профессиональные модули (междисциплинарные курсы): МДК.01.01. Технология маникюра в кол-ве 56 часов; МДК.01.02. Технология педикюра в кол-ве 56 часов; МДК.02.01. Технология косметических услуг в кол-ве 100 часов; МДК.02.02. Технология визажа в кол-ве 56 часов; МДК.03.02. Технология массажа в кол-ве 66 часов; МДК.04.01. Технология маникюра в кол-ве 34 часа; МДК.04.02. Технология педикюра в кол-ве 34 часа; МДК.04.03. Инновационные технологии в области ногтевого сервиса в кол-ве 63 часа.

6.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

 8. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

 10. Организация и проведение практики:

 10.1. Договоры с организациями (указать реквизиты договоров и наименования организаций):

10.1.1. Договор с салоном «Жасмин» от 26.11.2018 г.;

 10.1.2. Договор с салоном красоты «Шахерезада» 18.03.2019 г.;

10.1.3. Договор с ИП Шакирова Д.Р. от 26.11.2018 г.;

10.1.4. Договор с ИП Маслова Г.И. от 25.03.2019 г.;

10.1.5. Договор с салоном «Индиго» от 26.11.2018 г.;

10.1.6. Договор с салоном «Грация» от 26.11.2018 г.;

10.1.7. Договор с салоном «Хочу так» 26.11.2018 г.;

 10.1.8. Договор с салоном «Афродита» от 18.03.2019 г.;

10.1.9. Договор с Салоном парикмахерской Акварель от 26.11.18 г., и др.

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

1. Промежуточная аттестация:

11.1. 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. После окончания первого курса обучения предусмотрена аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.09 Экономика, ОУД.10 Право, а также по ОП.02 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 36 недель; 16 недель в третьем семестре и 20 недель в четвертом семестре. В четвертом семестре предусматривается концентрированная учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История; общепрофессионального цикла: ОП.06 Анатомия и физиология человека, ОП.09 Основы пластической анатомии, ОП.11 Эстетика. 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 3 недели (108 часов) и производственная практика по профилю специальности 2 недели (72 часа), в шестом семестре – учебная практика 3 недели (108 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 общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Основы латинского языка с медицинской терминологией, ОП.10 Рисунок и живопись, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по нескольким профессиям рабочих Маникюрша, педикюрша.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 16 недель; 10 недель в пятом семестре и 6 недель в шестом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов), в восьмом семестре – учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика по профилю специальности 4 недели (144 часа). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Основы латинского языка с медицинской терминологией, по междисциплинарным курсам МДК.02.02. Технология визажа, МДК.03.01. Диетология, а также квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Проведение эстетико-технологических процессов услуг маникюра и педикюра, ПМ.02 Проведение эстетико-технологических процессов косметических услуг, ПМ.03 Проведение эстетико-технологических процессов массажа и профилактической коррекции тела.

Курсовые работы планируются на четвертом курсе по МДК.02.01. Технология косметических услуг и МДК.03.02. Технология массажа.

11.2. 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).

11.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): технолог-эстетист. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается документ установленного образца (удостоверение) о присвоении квалификации Маникюрша (2 разряд), Педикюрша (2 разряд).

1. Государственная итоговая аттестация:

 12.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2018-2019 уч. года утверждена 04.12.2018 г.

 12.2. 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.

12.3. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Учебный год | Вид государственных аттестационных испытаний |
| Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |
| Количество выпускни-ков, всего | из них: |
| получивших оценку «удовлетво-рительно» (%) | получивших оценку «хорошо» (%) | получивших оценку «отлично» (%) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 2018/2019 | 0 | - | - | - |

1. Материально-технические и информационно-техническиеусловия реализации ОП СПО:
	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 (лингафонный кабинет) |
| 7 | Безопасности жизнедеятельности |
| 8 | Рисунка и живописи |
| 9 | Методический |
|  | **Лаборатории:**  |
| 1 | Информатики и информационно-коммуникационных технологий |
| 2 | Медико-биологическая |
| 3 | Технологии маникюра и художественного оформления ногтей |
| 4 | Технологии педикюра |
| 5 | Технологии косметических услуг |
|  | Технологии массажа и профилактической коррекции тела |
|  | **Мастерские:** |
| 1 | Салон эстетических, косметических услуг |
|  | **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  |

1. Кадровые условия реализации ОП СПО:

14.1.Сведения о педагогических работниках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Педагогические работники** | **Штатные** | **Внутренние****совместители** | **Внешние****совместители** |
| ВСЕГО: | 26 | 1 | 1 |
| Образовательный ценз педагогических работников: | 26 | 1 | 1 |
| *высшее профессиональное образование* | 26 | 1 | 1 |
| *среднее профессиональное образование* | - | - | - |
| *имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере* | 25 | 1 | 1 |
| Имеют квалификационные категории: | 12 | 1 | - |
| всего: | 12 | 1 | - |
| из них: *высшую категорию*  | 5 | - | - |
|  *первую категорию*  | 7 | 1 | - |
| Прошли курсы повышения квалификации за последние 3 года | 17 | 1 | - |
| Прошли стажировку в профильных организациях преподаватели профессионального цикла  | - | - | - |

**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. Учебно-воспитательная работа за 2018-2019 учебный год представлена в Приложении 1.

***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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код** |  **Наименование профессии** |
|
| 1. | 16675 | Повар  |
| 2. | 12901 | Кондитер  |
| 3. | 13235 | Кулинар мучных изделий  |
| 4. | 16472 | Пекарь  |
| 5. | 16476 | Пекарь-мастер  |
| 6. | 11188 | Беконщик  |
| 7. | 12391 | Изготовитель пищевых полуфабрикатов  |
| 8. | 12372 | Изготовитель мясных полуфабрикатов  |
| 9. | 12397 | Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы  |
| 10. | 13233 | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов  |
| 11. | - | Сушист (японская кухня)  |
| 12. | - | Карвинг  |
| 13. | 11176 | Бармен  |
| 14. | 16399 | Официант  |
| 15. | 17192 | Приготовитель напитков  |
| 16. | - | Сомелье  |
| 17. | 13245 | Купажист по чаю |
| 18. | 17353 | Продавец продовольственных товаров  |
| 19. | 17351 | Продавец непродовольственных товаров  |
| 20. | 12721 | Кассир торгового зала  |
| 21. | 11811 | Декоратор витрин  |
| 22. | 16401 | Оформитель готовой продукции  |
| 23. | - | Основы логистики  |
| 24. | - | Менеджер по продажам  |
| 25. | - | Товаровед-эксперт  |
| 26. | - | Менчендайзер  |
| 27. | 16437 | Парикмахер  |
| 28. | 11817 | Демонстратор причесок  |
| 29. | 16450 | Постижер  |
| 30. | 18103 | Садовник  |
| 31. | 19524 | Цветовод  |
| 32. | 18104 | Садовод  |
| 33. | 17530 | Рабочий зеленого строительства  |
| 34. | 17531 | Озеленитель  |
| 35. | - | Ландшафтный дизайн  |
| 36. | 11695 | Горничная  |
| 37. | 19599 | Швейцар  |
| 38. | - | Администратор гостиницы  |
| 39. | - | Управление рестораном  |
| 40. | 13138 | Косметик  |
| 41. | 13456 | Маникюрша  |
| 42. | 16470 | Педикюрша  |
| 43. | 16909 | Портной  |
| 44. | 12156 | Закройщик  |
| 45. | 16199 | Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин  |
| 46. | 19460 | Фотограф  |
| 47. | - | Агент рекламный  |
| 48. | - | Компьютерный дизайн  |
| 49. | - | Дизайн интерьера  |
| 50. | - | Сметное дело  |
| 51. | - | Кадровое делопроизводство  |
| 52. | - | Предпринимательская деятельность в рыночных условиях  |
| 53. | - | 1с предприятие; 1с бухгалтерия; 1с зарплата с управлением персонала  |
| 54. | - | Бухгалтерский учет  |
| 55. | - | Секретарь референт  |
| 56. | - | Управление персоналом  |
| 57. | - | Этика и эстетика  |
| 58. | - | Психология общения  |
| 59. | - | Агент туризма  |
| 60. | - | Экскурсовод  |
| 61. | - | Охрана труда  |
| 62. | - | Иностранный язык (англ., франц., турецкий) |

**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» № 3471 эбс от 23.11.2018 г. на право доступа к электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM. Срок действия: до 23.11.2019 г.

*Состояние учебно-информационного фонда*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общая площадь, занимаемая библиотекой и читальными залами (в т.ч. в общежитиях) | Количество посадочных мест в читальных залах (в т.ч. в общежитиях) | Библиотечный фонд |
| Общее количество единиц хранения | Общее количество экз. учебно-методичес-кой литературы  | в том числе |
| количество новой (не старше 5 лет) учебно-методической литературы | количество обязательной учебно-методической литературы |
| *41 м2* | *6* | *13575* | *7147* | *803* |  *2914* |

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.

*Уровень информатизации*

|  |  |
| --- | --- |
| Наличие в колледже подключения к сети Internet | Да |
| Скорость подключения | *128 Кбит/сек –* *7 Мбит/сек.* |
| Количество локальных сетей, имеющихся в колледже | *4* |
| Количество Intranet-серверов | *1* |
| Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети Internet | *203* |
| Электронные базы данных и знаний по профилю образовательных программ | *Да (5)* |
| Общее количество единиц вычислительной техники | *203* |
| - из них используется в учебном процессе | *128* |
| Количество компьютерных классов | *4* |
| Количество учебных аудиторий оборудованных мультимедиа проекторами | *12* |
| Общее количество единиц IBM РС- совместимых компьютеров  | *29* |
| - из них с процессорами Pentium – II и выше | *29* |
| - из них с двухъядерными процессорами или двумя и более процессорами с тактовой частотой более 1 ГГц  | *29* |
| - приобретено за последний год | *1* |
| - пригодных для тестирования студентов в режиме on-line | *14* |

**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 ГИА – ведущие специалисты базовых предприятий и организаций города Казани.

*Председатели Государственной аттестационной комиссии*

*по итоговой аттестации выпускников*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование специальности (профессии)** | **Председатель государственной экзаменационной комиссии, должность** |
| 1. | 19.02.10 Технология продукции общественного питания  | Чесноков Олег Павлович, директор департамента по организации питания гостиницы «KOL GALI RESORT&SPA» |
| 2. | 43.02.11 Гостиничный сервис | Хабибуллина Марина Владимировна, директор по персоналу ООО «Казанская Ривьера» |
| 3. | 43.02.10 Туризм  | Кувшинов Павел Владимирович, Региональный представитель Российской международной академии туризма |
| 4. | 19.01.17 Повар, кондитер | Чесноков Олег Павлович, директор департамента по организации питания гостиницы «KOL GALI RESORT&SPA» |
| 5. | 43.01.09 Повар, кондитер |
| 6. | 19.01.04 Пекарь | Рузанова Любовь Ивановна, технолог АО «Булочно-кондитерский комбинат» |
| 7. | 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий | Рузанова Любовь Ивановна, технолог АО «Булочно-кондитерский комбинат» |

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). 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.

1. **Кадровое обеспечение**

Колледж располагает квалифицированным педагогическим составом, обеспечивающим подготовку специалистов в соответствии с требованиями образовательных программ. К ведению образовательного процесса привлечены 76 человек, из них штатные педагогические работники – 70 человек, внешние совместители – 6 человек, административно-управленческий персонал – 18 человека, мастера производственного обучения – 9 человек.

Из общего числа преподавателей колледжа 18 человек имеют правительственные награды и почетные звания.

Процесс профессиональной подготовки обеспечивают высококвалифицированные преподаватели. Средний возраст преподавателей составляет 39 лет.

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса по аккредитуемой специальности представлены в таблице.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Характеристика педагогических работников | Число педагогическихработников |
| 1 | 2 | 3 |
| 1.  | Численность педагогических работников - всего  | 76 |
|  | из них:  |  |
| 1.1.  | штатные педагогические работники, за исключением совместителей  | 70 |
| 1.2.  | педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства  | 20 |
| 1.3.  | педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства  | 6 |
| 1.4.  | педагогические работники, работающие на условиях почасовой оплаты труда  | 7 |
| 2.  | Из общей численности педагогических работников (из строки 1):  |  |
| 2.1.  | лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора  | - |
| 2.2.  | лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента  | 7 |
| 2.3.  | лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания  | 6 |
| 2.4.  | лица, имеющие стаж практической работы по профилю преподаваемого учебного предмета, дисциплины (модуля)  | 75 |
| 2.5.  | лица, имеющие высшую квалификационную категорию  | 13 |
| 2.6.  | лица, имеющие первую квалификационную категорию  | 15 |
| 2.7.  | лица, имеющие вторую квалификационную категорию, СЗД  | 20 |
| 2.8.  | лица, имеющие высшее профессиональное образование  | 74 |
| 2.9.  | лица, имеющие среднее профессиональное образование, за исключением лиц, указанных в строке 2.11  | - |
| 2.10. | лица, имеющие начальное профессиональное образование, за исключением лиц, указанных в строке 2.11  | - |
| 2.11. | лица, имеющие среднее профессиональное или начальноепрофессиональное образование, - мастера производственного обучения  | 2 |
| 2.12. | лица, не имеющие профессионального образования  | - |

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.

В 2018 - 2019 году количество прошедших повышение квалификации среди преподавателей и мастеров п/о составило 31 человек.

1. **Методическая и научно-исследовательская деятельность**

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».

1. **Результативность деятельности образовательного учреждения**
2. 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.
3. 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».
4. 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.
5. 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.
6. Анализ проведенной работы и результатов самообследования позволяет отметить высокий уровень подготовки выпускников.

Результативность ГАПОУ «Международный колледж сервиса» представлена в Приложении 2.

ВЫВОДЫ

На основании проведенного самообследования можно сделать следующие выводы:

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

* 19.01.17 Повар, кондитер
* 43.01.09 Повар, кондитер,
* 19.01.04 Пекарь,
* 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий,
* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
* 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
* 43.02.14 Гостиничное дело,
* 43.02.11 Гостиничный сервис,
* 43.02.10 Туризм,
* 42.02.01 Реклама,
* 43.02.12 Технология эстетических услуг,
* 43.02.04 Прикладная эстетика.

- 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 самообследования образовательного учреждения обсуждено и принято административным советом 28 июня 2019 года.

**Директор колледжа Ф.Р. Ковалева**

 28.06.2019 г.

Отв. исполнитель: зам. директора по УПР

Скальская О.Р., тел. 522-51-54