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

ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ ЗА 2022 ГОД

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса»

Отчет рассмотрен
на заседании педагогического совета
11 апреля 2023 г. Протокол № 3

Казань – 2023

Содержание

Введение 3

1. Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения..... 4

2. Право владения. Использование материально-технической базы… 6

3. Структура образовательного учреждения и система управления… 7

4. Контингент образовательного учреждения..... 9

5. Содержание образовательной деятельности..... 10

6. Результативность образовательной деятельности..... 58

7. Кадровое обеспечение..... 61

8. Методическая и научно-исследовательская деятельность..... 61

9. Результативность деятельности образовательного учреждения..... 64

Выводы..... 65

Введение

Самообследование деятельности государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса» (далее - Колледж) проводится в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией» по состоянию на 1 апреля 2023 года.

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

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

К самообследованию представлены основные профессиональные образовательные программы по профессиям (2 ООП) и специальностям (5 ООП) среднего профессионального образования:

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

Для самообследования были использованы нормативно-правовая документация колледжа, учебные планы, основная профессиональная образовательная программа, учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности, материалы по кадровому и

материально-техническому обеспечению образовательного процесса, документация по организации воспитательной работы и финансовой деятельности колледжа.

В целом экспертиза содержания подготовки способствовала совершенствованию учебно-методической и воспитательной деятельности в колледже, оказала положительное 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, rescentermkskazan@mail.ru, что соответствует фактическому местоположению колледжа, указанному в Уставе и в государственной лицензии. Колледж не имеет филиалов и представительств.

1.3. ***Наличие свидетельств:***

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

ИНН образовательного учреждения – 1657053441.

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

В 1935 году - школа торгово-кулинарного ученичества. В 1940 году - торгово-кулинарное училище при Наркомате торговли Татарии. С 1973 года училище было разделено на три учебных заведения: профессионально-кулинарное училище, учебно-курсовой комбинат, торговое училище. В 1986 году - СПТУ-115. В 1992-95 г.г. - ВПУ-115 (коммерческий лицей). В 1993 году лицей переехал в новое просторное здание по адресу ул. Адоратского, д. 58 Б. С 1995 года - профессиональным (коммерческим лицеем) № 115 г. Казани. В 2004 году - торгово-кулинарный лицей № 115 (слияние двух учебных заведений ПУ-17 и ПЛ-115). В 2008 году ПЛ № 115 стал победителем в конкурсе среди государственных образовательных учреждений НПО и СПО, внедряющих инновационные образовательные программы в рамках государственной поддержки национального проекта «Образование» и выиграл гранд на создание «Международного колледжа сервиса в рамках республиканского отраслевого образовательного кластера в сфере гостеприимства». 7 ноября 2008 года Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан за № 781 ГБОУ НПО «Профессиональный лицей № 115» был переименован и изменен статус государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 115» в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Международный колледж сервиса». Приказом Министерства труда, занятости и социальной защиты РТ о переименовании изменении статуса ГБОУ НПО ПЛ № 115 в ГБОУ СПО «Международный колледж сервиса» от 19.12.2008 г. № 627. Приказом Министерства труда, занятости и социальной защиты РТ о создании ГАОУ СПО «Международный колледж сервиса» от 20.05.2010 г. № 313.

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

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

Приказом Министерства образования и науки Республики Татарстан от 09.04.2020 г. № 978/20-Д срок действия свидетельства о государственной

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

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

2. Право владения. Использование материально-технической базы.

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

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

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

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

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

2.2. ***Колледж расположен на территории***, находящейся в постоянном (бессрочном) пользовании. Общая площадь земельного участка 31830 кв.м. Свидетельство о государственной регистрации права постоянного (бессрочного) пользования земельного участка (серия АА № 392678) от 14.07.2015 г., бессрочное. Кадастровый номер: 16:50:110912:1. Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ними 16-16-01/ 063/ 2007-315.

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

Фактическая наполняемость – 1018 чел. Одновременно в учебном заведении могут обучаться не более 1100 человек, что не превышает допустимые нормы (обучение в две смены).

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

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

3. Структура образовательного учреждения и система управления

3.1. *Организация управления образовательным учреждением*

В своей работе колледж руководствуется в установленном порядке *документами:*

- Конституцией Российской Федерации;
- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Законом Республики Татарстан «Об образовании»;
- Законом Российской Федерации «Об автономных учреждениях»,
- законами Российской Федерации и Республики Татарстан;

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

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

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

Непосредственное управление деятельностью колледжа осуществляет директор, который назначен в установленном порядке учредителем. Исполнение части своих полномочий директор передает заместителям директора и руководящим работникам. Руководит колледжем Ковалёва Фарида Рахибовна – кандидат педагогических наук, доцент, заслуженный работник легкой промышленности Республики Татарстан.

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

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

Профессии СПО (программы ППКРС):

- 43.01.09 Повар, кондитер,

- 19.01.04 Пекарь.

Специальности СПО (программы ППССЗ):

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- 43.02.14 Гостиничное дело,
- 43.02.12 Технология эстетических услуг,
- 38.02.03 Операционная деятельность в логистике,
- 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

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

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

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

4. Контингент образовательного учреждения

На 01.09.2022 г. контингент студентов составляет 1079 чел. (из них - 994 чел. обучается по бюджету, 85 чел. - на внебюджетной основе). Всего 42 учебных группы.

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

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

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

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

Предприятия-партнеры:

Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и РТ, АО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО отель «Ривьера», ООО «Корстон-Казань», отель «Marriot», Гостиничный комплекс «Гранд-отель Казань и Шаляпин-отель», ООО «Бахетле-1», ЗАО ТК «Эдельвейс», ЗАО ТД «Перекресток», Салон красоты «Весенние грезы», Студия маникюра и педикюра «Imaeva nails» и др. Всего более 130 предприятий и организаций РТ.

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

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

Выпуск составляет 200 – 300 молодых специалистов в год. Заключено более 110 договоров с предприятиями – работодателями на подготовку кадров.

5. Содержание образовательной деятельности

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

5.1. Образовательные программы

43.01.09 Повар, кондитер

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
2. Форма получения образования: очная.
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: повар 3 (4) разряда, кондитер 3 (4) разряда.
4. Всего обучающихся по профессии 8 учебных групп: 186 чел.,
   в том числе по курсам: 1 курс – 45 чел.,

2 курс – 53 чел.,
3 курс – 44 чел.,
4 курс – 44 чел.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

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

При реализации ППКРС **«дополнительная» учебная нагрузка в объеме 792 часа** распределяется на ГИА (36 часов), на учебные циклы (720 часов) и на промежуточную аттестацию (36 часов). 720 часов распределены следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.09 Физкультура в кол-ве 40 час. (для проведения внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях), ОП.10 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры в кол-ве 140 часов, ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд в кол-ве 48 часов, ОП.13 Организация обслуживания в кол-ве 36 часов, ОП.14 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).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

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

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

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

9.1.1. ООО "Надир" АМАКС-САФАР отель от 02.09.2022г., № 1/ПК-22;

9.1.2. Ресторан "Авеню" от 05.09.2022 г., № 2/ПК-22;

9.1.3. ОО "Душевные люди" ресторан "Гивико" от 05.09.2022 г., № 4/ПК-22;

9.1.4. Ресторан "Утка в котелке" от 05.09.2022 г., № 6/ПК-22;

9.1.5. ООО Прогресс-фуд Кафе "Бинхартс" от 05.09.2022 г., № 7/ПК-22;

9.1.6. ООО "Тюбетей"кафе Тюбетей от 05.09.2022 г., № 11/ПК-22;

9.1.7. ООО Бизнес-центр "Тимерхан"от 02.09.2022 г., № 12/ПК-22;

9.1.8. ИП Кукушкина Т.В. «Столовая Домашняя» от 06.03.2022 г., № 48/ПК-22 и др.

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

10. Промежуточная аттестация:

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

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

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 15 недель, 7 недель в пятом семестре и 8 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится учебная практика – 4 недели (144 часа) и производственная практика 6 недель (216 часов). В шестом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 6 недель (216 часов) и концентрированная в конце семестра, производственная практика 10 недель (360 часов). На третьем курсе

предусмотрена промежуточная аттестация. Обучающиеся сдают экзамен по дисциплине ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, экзамены (демонстрационные) по профессиональным модулям ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

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

11. Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2022-2023 уч. года утверждена 24.01.2023 г.

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

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

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Иностранного языка
6	Истории и обществознания
7	Социально-экономических дисциплин
8	Микробиологии, санитарии и гигиены
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Методический
	Лаборатории
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
3	Информационный центр (включая типографию)
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

19.01.04 Пекарь

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
2. Форма получения образования: очная.
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: пекарь-машинист тесторазделочных машин.

4. Всего обучающихся по профессии 2 учебных групп: 32 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – нет
2 курс – 18 чел.,
3 курс – 14 чел.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

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

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

Вариативная часть ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь распределена следующим образом: введены новые учебные дисциплины ОП.04 Психология в кол-ве 34 часа, ОП.05 Дизайн в кол-ве 32 часа, ОП.07 Семьеведение в кол-ве 36 часов, профессиональный модуль ПМ.04 дополнен новым МДК.04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве в кол-ве 34 часа, на 8

часов увеличена ФК.00 Физическая культура. Изучение ОП.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов выделено из профессионального цикла.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

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

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

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

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

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

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

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

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

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

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

10. Промежуточная аттестация:

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

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 38 недель; 17 недель в первом семестре и 21 неделя во втором семестре. Во втором

семестре предусмотрена учебная практика – 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). По окончании 1 курса предусмотрена промежуточная аттестация (1 неделя). Обучающиеся сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности, а также квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей.

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

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

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

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

11. Государственная итоговая аттестация: письменная экзаменационная работа и выпускная практическая работа (в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение»).

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2022-2023 уч. года утверждена 24.01.2023 г.

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

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

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Истории
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
8	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
9	Технологического оборудования хлебопекарного производства
10	Методический
	Лаборатории:
1	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
2. Форма получения образования: очная.
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по поварскому и кондитерскому делу.
4. Всего обучающихся по специальности 11 учебных групп: 290 чел.,
   в том числе по курсам: 1 курс – 59 чел.,
   2 курс – 58 чел.,
   3 курс – 69 чел.,
   4 курс – 104 чел.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**1404 часа**), распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.04 Математика увеличивается на 39 час. (всего 195 часов), ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 27 час (всего 144 час), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика увеличивается на 22 часа (всего 122 час.), ОУД.11 Химия остается в объёме 108 час., ОУД.12 Биология остается в объеме 72 часа. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Физика, Обществознание, География и Экология. Дополнительно **72 часа** отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

Вариативная часть ОПОП - **1296 часов** распределена: на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в

профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, новые дисциплины ОГСЭ.07 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 389 часов увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 144 часа учебная практика и 245 часов производственная практика). 304 часа вариативной части распределены на углубление изучения отдельных дисциплин и междисциплинарных курсов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 220 часов (ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 82 часа, ОГСЭ.04 Физическая культура - 90 часов, ОГСЭ.05 Психология общения - 48 часов); математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на 48 часов – ЕН.01 Химия; общепрофессиональный цикл увеличен на 36 часов – ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности. Оставшиеся 336 часов распределены следующим образом: 204 часа распределены на проведение консультаций и 132 часа на проведение экзаменов (в том числе на экзамен по модулю 84 часа и консультации 180 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

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

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

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

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

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

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

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

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

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

9.1.7. Kazan Palace by TASI60 от 01.02.2023 г., № 60/ПиКД-22;

9.1.8. ООО "Лето" Ресторан "Лето" от 01.09.2022 г., № 12/ПиКД-22 и др.

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

10. Промежуточная аттестация:

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

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

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

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

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

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 29 недель: 14 недель в пятом семестре и 15 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа), а в шестом семестре – учебная практика 4 недели (144 часа) и производственная практика 6 недель (216 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Студенты сдают экзамены по дисциплине ЕН.03 Химия, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд.

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

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 21 неделя: 12 недель в седьмом семестре и 9 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). В восьмом семестре проводится учебная практика 2 недели (72 часа) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и

восьмого семестров предусматривается промежуточная аттестация по 1 неделе, в ходе которой, студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

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

Курсовые работы планируются на третьем курсе по МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и на четвертом курсе по МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

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

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

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2022-2023 уч. года утверждена 24.01.2023 г.

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

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Математики
2	Русского языка и литературы
3	Истории и обществознания
4	Социально-экономических дисциплин
5	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Иностранного языка (лингафонный кабинет)
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Методический
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
4	Информационный центр (включая типографию)
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Учебный кондитерский цех
	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

43.02.14 Гостиничное дело

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

3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист по гостеприимству.
4. Всего обучающихся по специальности 9 учебных групп: 206 чел.,
в том числе по курсам: 1 курс – 50 чел.,
2 курс – 46 чел.,
3 курс – 35 чел.,
4 курс – 75 чел.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение **(1404 часа**), распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 21 час. (всего 138 час.), ОУД.04 Математика остается в объеме 234 часа, ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 39 час. (всего 156 часов), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика остается в объеме 100 часов, ОУД.11 Экономика остается в объеме 72 часа, ОУД.12 Право остается в объеме 85 часов. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Обществознание, Естествознание, География и Экология. Дополнительно **72 часа** отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

Вариативная часть ОПОП - **1296 часов** распределена: общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности в кол-ве 90 час.; ОГСЭ.04 Физическая культура в кол-ве 90 час.; ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи в кол-ве 48 час.; на дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 час.; ОГСЭ.08

Семьеведение в кол-ве 39 час.; общепрофессиональные дисциплины ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса – 2 часа, ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры - 144 часа, ОП.10 Организация туристской индустрии в кол-ве 58 час. На 12 недель (432 часа) увеличена практика с учетом отработки модулей по стандартам World Skills Russia (на 4 недели учебная практика (144 часа) и 8 недель (288 часов) производственная практика). 117 часов вариативной части распределены на углубление изучения междисциплинарных курсов: МДК.01.01 Организация деятельности работников службы приема и размещения – 20 часов, МДК.02.01 Организация деятельности работников службы питания – 20 часов, МДК.03.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 20 часов, МДК.04.01 Организация бронирования продаж гостиничного продукта – 20 часов, МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 11695 "Горничная" – 20 часов, МДК.05.02 Выполнение работ по профессии 20015 «Агент по закупкам» - 17 часов. Оставшиеся 240 часов распределены следующим образом: 120 часов распределены на проведение консультаций и 120 часов на проведение экзаменов (в том числе на экзамен по модулю 60 часов и консультации 90 часов).

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

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

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

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

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

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

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

9.1.4. ООО "Эса Строй" Kazan Palace by TASI60 от 01.10.2022 г. № 10/ГД-22;

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

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

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

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

10. Промежуточная аттестация:

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

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

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

рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Горничная и Агент по закупкам). Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

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

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 20 недель; 10 недель в седьмом семестре и 10 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 5 недель (180 часов), в восьмом семестре – учебная практика 1 неделя (36 часов) и концентрированная производственная практика 3 недели (108 часов). После окончания седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе; экзамены по МДК.03.01. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, МДК.04.01. Организация бронирования продаж гостиничного продукта, МДК.04.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж (за весь курс обучения), а также демонстрационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда и ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

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

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

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

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по компетенции «Администрирование отеля».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2022-2023 уч. года утверждена 24.01.2023 г.

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

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
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 (учебный кабинет, один номер, стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования, лобби-бар, комната горничной)
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

43.02.12 Технология эстетических услуг

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
2. Форма получения образования: очная.
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: специалист в области прикладной эстетики.
4. Всего обучающихся по специальности 8 учебных групп: 200 чел.,
   в том числе по курсам: 1 курс – 50 чел.,
   2 курс – 47 чел.,
   3 курс – 41 чел.,
   4 курс – 62 чел..

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение **(1404 часа**), распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык

увеличивается на 30 часов (всего 108 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 27 часов (всего 144 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 21 час. (всего 138 час.), ОУД.04 Математика остается в объеме 234 часа, ОУД.05 История остается в объеме 117 час., ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 39 час. (всего 156 час.), ОУД.07 ОБЖ остается в объеме 70 часов, на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, на изучение ОУД.09 Родная литература отведено 144 часа, ОУД.10 Информатика остается в объеме 100 часов, ОУД.11 Экономика остается в объеме 72 часа, ОУД.12 Право остается в объеме 85 часов. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Обществознание, Естествознание, География и Экология. Дополнительно **72 часа** отводится на промежуточную аттестацию (42 часа на консультации и 30 часов на проведение экзаменов).

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

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

9. Организация и проведение практики:

9.1. Договоры с организациями:

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

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

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

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

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

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

10. Промежуточная аттестация:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.3. Наименование рабочих профессий, освоенных обучающимися в рамках ОП СПО (*с указанием присвоенного квалификационного разряда*): специалист в области прикладной эстетики. По итогам изучения профессионального модуля по рабочей профессии выдается свидетельство о присвоении квалификации Маникюрша (2 разряд), Педикюрша (2 разряд).

11. Государственная итоговая аттестация: дипломная работа и демонстрационный экзамен по компетенции «Эстетическая косметология».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: программа государственной итоговой аттестации 2022-2023 уч. года утверждена 24.01.2023 г.

11.2. Обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации выпускников: методические указания по оформлению выпускной квалификационной работы студентами колледжа, 2018 г.; методические указания для преподавателей «Автору учебного издания», 2009 г.; предоставление типографских услуг.

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

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Математики
4	Информатики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Безопасности жизнедеятельности
8	Рисунка и живописи

9	Методический
	Лаборатории:
1	Информатики и информационных технологий
2	Технологии маникюра и художественного оформления ногтей
3	Технологии педикюра
4	Технологии косметических услуг
5	Технологии услуг по уходу за телом
	Мастерские:
1	Салон эстетических, косметических услуг
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

38.02.03 Операционная деятельность в логистике

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

2. Форма получения образования: очная.

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

4. Всего обучающихся по специальности 2 учебных группы: 54 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 30 чел.,
2 курс – 24,
3 курс – нет.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение **(1404 часа)**, распределяется следующим образом:

- на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в соответствии с Разъяснениями по

реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015 г. (по объемам учебной нагрузки).

Вариативная часть ОПОП - **648 часов** распределена на общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в кол-ве 78 часов, ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности - 48 часов; общепрофессиональные дисциплины ОП.12 Профессиональная этика - 48 часов, ОП.13 Технология планирования профессиональной карьеры - 48 часов. Остальные 426 часов вариативной части распределены на профессиональные модули следующим образом: на 124 часа увеличен МДК.01.01. Основы планирования и организации логистического процесса в организациях (подразделениях); на 56 часов увеличен МДК.02.01. Основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении, на 32 часа – МДК.02.02. Оценка рентабельности системы складирования и оптимизации внутрипроизводственных потоковых процессов, на 24 часа – МДК.02.03. Оптимизация процессов транспортировки и проведение оценки стоимости затрат на хранение товарных запасов; на 46 часов – МДК.04.01 Основы контроля и оценки эффективности функционирования логистических систем и операций; на 4 недели (144 часа) увеличена производственная практика (по профилю специальности), - по 1 неделе на каждый профессиональный модуль.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

9. Организация и проведение практики:

Практика запланирована в 2022/ 2023 учебном году на предприятиях: ООО «Бахетле-1», ООО «Метро Кэш энд Керри», АО «Булочно-кондитерский комбинат», в магазинах «Лента», «Эдельвейс», «Пятерочка», интернет-магазинах OZON, AliExpress и др.

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

10. Промежуточная аттестация:

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

На **первом** курсе на теоретическое обучение отводится 40 недель: 17 недель в первом семестре и 23 недели во втором семестре. После окончания первого курса обучения предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: междисциплинарный экзамен по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература; ОУД.05 История; ОДБ.05 ОУД.10 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. 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 предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика (по профилю специальности) 1 неделя (180 часов), в четвертом семестре - учебная практика 2 недели (72 часа), производственная практика (по профилю специальности) 2 недели (72 часа). После окончания третьего семестра предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя. Студенты сдают экзамен по учебной дисциплине ОУД.04 Математика. После

четвертого семестра предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя. Студенты сдают экзамены по дисциплинам ЕН.01 Математика, ОП.01 Экономика организации, а также квалификационный экзамен по ПМ.01 Планирование и организация логистического процесса в организациях (подразделениях) различных сфер деятельности.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 21 неделя: 11 недель в пятом семестре и 10 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 – производственная практика (по профилю специальности) 3 недели (108 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусмотрена промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. После пятого семестра студенты сдают междисциплинарный экзамен по ОП.07 Бухгалтерский учет и ОП.08 Налоги и налогообложение; экзамен по междисциплинарному курсу МДК.02.01. Основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении, квалификационный экзамен по ПМ.02 Управление логистическими процессами в закупках, производстве и распределении. После шестого семестра студенты сдают экзамен по МДК.04.01. Основы контроля и оценки эффективности функционирования логистических систем и операций, квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.03 Оптимизация ресурсов организаций (подразделений), связанных с материальными и нематериальными потоками, ПМ.04 Оценка эффективности работы логистических систем и контроль логистических операций.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Экономика организации и по МДК.02.01. Основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении.

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

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

11. Государственная итоговая аттестация: дипломная работа и демонстрационный экзамен по компетенции «Управление складированием».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2024 году.

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

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Русского языка и литературы
6	Истории и обществознания
7	Экономики организации
8	Статистики
9	Менеджмента
10	Документационного обеспечения управления
11	Правовых основ профессиональной деятельности
12	Финансов, денежного обращения и кредита
13	Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита
14	Анализа финансово-хозяйственной деятельности
15	Безопасности жизнедеятельности
16	Междисциплинарных курсов
17	Методический
	Лаборатории:
1	Компьютеризации профессиональной деятельности
2	Технических средств обучения
3	Информационный центр (включая типографию)
	Учебный центр логистики
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

1. Нормативный срок освоения ОП СПО: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
2. Форма получения образования: очная.
3. Квалификация, присваиваемая по завершении освоения ОП: операционный логист.
4. Всего обучающихся по специальности 2 учебных групп: 25 чел.,

в том числе по курсам: 1 курс – 26 чел.,
2 курс – 24 чел.,
3 курс – нет.

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

5.1. Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО: соответствует.

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

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

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение **(1404 часа)**, распределяется следующим образом:

- на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015 г. (по объемам учебной нагрузки).

Вариативная часть ОПОП - **648 часов** распределена на общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в кол-ве 78 часов, ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности - 48 часов; общепрофессиональные дисциплины ОП.10 Профессиональная этика - 48 часов, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры - 48 часов. Остальные 426 часов

вариативной части распределены на профессиональные модули следующим образом: на 52 часа увеличен МДК.01.01. Организация коммерческой деятельности; на 52 часа – МДК.03.01. Теоретические основы товароведения, на 34 часа – МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. На 1 неделю (36 часов) увеличена производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью и по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Введен новый профессиональный модуль ПМ.05 Основы предпринимательской деятельности в объеме 216 час.

5.4. Соответствие календарного учебного графика учебному плану: соответствует.

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

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

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

7. Сетевое взаимодействие при реализации образовательной программы: нет.

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

9. Организация и проведение практики:

Практика запланирована в 2022/ 2023 учебном году на предприятиях: ООО «Бахетле-1», ООО «Метро Кэш энд Керри», в магазинах «ОБИ», «Лента», «Эдельвейс», «Пятерочка» и др.

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

10. Промежуточная аттестация:

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

На **первом** курсе на теоретическое обучение отводится 40 недель: 17 недель в первом семестре и 23 недели во втором семестре. После окончания

первого курса обучения предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя в конце второго семестра. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: междисциплинарный экзамен по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература; ОУД.05 История; ОДБ.05 ОУД.10 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. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

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 (по профилю специальности) 1 неделя (180 часов), в четвертом семестре - учебная практика 2 недели (72 часа), производственная практика (по профилю специальности) 3 недели (108 часов). После окончания третьего семестра предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя. Студенты сдают экзамен по учебной дисциплине ОУД.04 Математика и МДК.03.01 Теоретические основы товароведения. После четвертого семестра предусмотрена промежуточная аттестация 1 неделя. Студенты сдают экзамены по дисциплинам ЕН.01 Математика, ОП.01 Экономика организации, а также квалификационные экзамены по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров).

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 22 недели: 13 недель в пятом семестре и 9 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусматривается учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика (по профилю специальности) 2 недели (72 часа), в шестом семестре – учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика (по профилю специальности) 2 недели (72 часа). После окончания пятого и шестого семестров предусмотрена промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. После пятого семестра студенты сдают междисциплинарный экзамен по ОП.07 Бухгалтерский учет, экзамен по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности, квалификационный экзамен по ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

После шестого семестра студенты сдают квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности, ПМ.05 Основы предпринимательской деятельности.

Курсовые работы планируются на третьем курсе по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Экономика организации и по МДК.01.01. Организация коммерческой деятельности.

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

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

11. Государственная итоговая аттестация. Вид государственной итоговой аттестации выпускников: дипломная работа и демонстрационный экзамен по компетенции «Технологическое предпринимательство».

11.1. Наличие программы ГИА, дата утверждения: государственная итоговая аттестация запланирована в 2024 году.

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

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

5.2. *Состояние воспитательной работы и дополнительного образования*

Учебно-воспитательная работа в колледже осуществляется, на основании программы воспитания, плана учебно-воспитательной работы, и Концепции воспитательной работы, которая разработана на основе Закона «Об образовании», Федеральной программы развития воспитания в системе образования России, национальной доктрины образования в РФ, Программы развития колледжа.

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

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

Решаемые задачи:

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

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

Решаемые задачи:

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

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

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

Решаемые задачи:

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

5. Физкультурно-оздоровительное воспитание – это процесс формирования у обучающихся осознанного отношения к своему физическому и

психическому здоровью, важнейших социальных навыков, способствующих успешной социальной адаптации, а также на профилактику вредных привычек.

Решаемые задачи:

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

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

Решаемые задачи:

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

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

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

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

Работа с кураторами

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

Для проведения воспитательной работы кураторами организуются классные часы в группах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гражданско-патриотическое воспитание студентов

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

Анализ работы органа самоуправления

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

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

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

В ходе работы было проведено 12 заседаний старост, где рассматривались вопросы по проведению мероприятий, посещаемости и успеваемости в группах. Проведены круглые столы на актуальные темы с участием старост и их заместителей.

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

Работа с детьми – сиротами и детьми – инвалидами

В колледже обучается 38 студентов имеющих статус сироты и ребенком, оставшихся без попечения родителей. Из них успешно защитились 9 человек. Это можно объяснить, что по достижении 18 лет за опекаемыми снижается контроль со стороны опекунов. Все дети – сироты имеют хорошие жилищно-бытовые условия.

В колледже обучается 19 студентов имеющих инвалидность. Дети – инвалиды, в колледже имеют действительные медицинские справки.

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

Воспитательный отдел провел информационно-разъяснительные мероприятия для педагогов по вопросам проведения тестирования. В ГАПОУ «Международный колледж сервиса» обучаются 1083 обучающихся в возрасте от 16 до 24 лет, которые были проинформированы о процедуре проведения тестирования. Все родители и законные представители данной категории обучающихся также были проинформированы кураторами о ходе тестирования.

В ходе информационно-разъяснительной работы были собраны все согласия на прохождение тестирования с обучающихся и все согласия с родителей (законных представителей) обучающихся, не достигших 18 лет. В итоге к тестированию были допущены 1018 студентов.

Профилактика правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних

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

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

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

Данные задачи осуществляются через следующие виды деятельности:

- ✓ Комплексное взаимодействие кураторов и социального педагога, представителей администрации колледжа, преподавателей-предметников в решении и предотвращении проблем, обучающихся и их семей,
- ✓ Проведение заседаний Советов профилактики правонарушений, так в прошедшем году было проведено 4 заседания Совета с приглашением сотрудников правоохранительных органов, ПДН, представителей родительского комитета, на котором обсуждались 11 несовершеннолетних.
- ✓ Проведение профилактических бесед с обучающимися и их родителями, проведено более 150 бесед.

- ✓ Ведение личных карт обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета.
- ✓ Межведомственное взаимодействие с ГБУЗ «Наркологический Диспансер» МЗ КК, ОПДН (ЦО) УМВД РФ города Казани в виде проведения профилактических бесед, тренингов, круглых столов, часов общения, классных часов, информационных часов. ГБУЗ «Наркологический Диспансер» провел осмотр на употребление различных психоактивных веществ 265 студентов, не выявлено ни одного случая употребления.

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

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

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

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

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

-Анкетирование первокурсника «Выбор колледжа и профессии»

-Тренинги «Знакомство с психологом»

- Анкетирование «Адаптация»

- Методика «самооценка психологической адаптивности».

Анализ полученных результатов мониторинга адаптации обучающихся I курса к условиям обучения в колледже позволил сделать заключение о том, что адаптационный процесс к условиям обучения в колледже у студентов I курса прошёл без серьезных осложнений. А сопровождающая деятельность педагога-психолога, кураторов групп, мастеров производственного обучения с обучающимися I курса «группы риска» способствовали положительной динамике в их адаптации к условиям обучения в колледже.

Психологическое сопровождение детей «группы социального риска»

Всего психологическим сопровождением было охвачено 16 обучающихся, которые на начало учебного года или в течение года были поставлены на учёт.

Эта работа заключала в себе:

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

Анализ физкультурно-оздоровительной работы

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

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

В физкультурно-оздоровительном методическом объединении работало 3 педагога. Все спортивно-массовые мероприятия проходят в спортивном зале, оснащенном спортивным инвентарем, а в теплое время года на открытой спортивной площадке.

Проводилась работа над разными задачами и темами: оздоровление студентов при помощи физических упражнений; развитие двигательных качеств; факультативные занятия; разработка внутриколледжиальных мероприятий; секции по баскетболу, футболу, волейболу; подготовка

спортивного инвентаря по гимнастике, спортивным играм, лыжной базы и инвентаря; соблюдение студентами правил техники безопасности на занятиях, перемене, в раздевалке, на соревнованиях; подготовка студентов к зональным соревнованиям.

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

Анализ медицинского обслуживания студентов

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

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

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

Анализ организационно-массовой работы

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

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

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

В колледже существует блок традиционных мероприятий, направленных на адаптацию студентов первого курса. Это – «Вертушка», «Командные тренинги с психологом», «Минута славы», «День первокурсника», конкурс «Мы в инстаграм» и «Лучшая газета». Первокурсник, попадая в новую образовательную среду, должен быстро сориентироваться и с новых позиций освоить способы и методы учебной деятельности, понять систему норм и правил, существующих в колледже и в учебной группе. Главными условиями этих мероприятий являются взаимопомощь, доброжелательность, сострадание со стороны студентов старших курсов и преподавателей колледжа. Все мероприятия направлены на развитие определенных качеств в наших студентах, и по данному принципу их можно разделить по следующим направлениям:

1. Мероприятия, направленные на развитие патриотического и гражданского сознания личности.
2. Мероприятия, направленные на развитие национального сознания, изучение традиций и культуры Республики Татарстан.
3. Мероприятия, направленные на развитие семейных ценностей, культуры отношений между мужчиной и женщиной, воспитание почтительного отношения к пожилым людям и внимательного отношения к детям.

4. Мероприятия, направленные на изучение исторических традиций, идеалов и ценностей, изучение и развитие позитивного отношения к чужим ценностям.
5. Мероприятия, направленные на получение нового опыта: профессионального, социального и т.д.

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

Студенты-вокалисты представляли МКС на различных конкурсах и мероприятиях республиканского уровня, таких как Городской фестиваль «День первокурсника», фестиваля «Созвездие», « Казанский студенческий фестиваль национального творчества «Ягымлы яз» и т.д.

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

5.3. Дополнительное профессиональное образование

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

Перечень краткосрочных программ подготовки:

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

1. Кухня народов мира
2. Технология приготовления блюд татарской национальной кухни
3. Технология приготовления блюд кухонь народов Европы
4. Технология приготовления блюд кухонь народов Кавказа
5. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
6. Искусство карвинга

7. Шоколатье
8. Кондитерские изделия из марципана, карамели и шоколада
9. Современное декорирование и оформление тортов
10. Миниатюры, антреме, птифуры
11. Искусство сервировки
12. Современные технологии в хлебопечении
13. Венская выпечка
14. Повар-сушист
15. Менеджер гостиничного сервиса
16. Флористика
17. Иностранный язык (английский, французский, турецкий)
18. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом
19. Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте
20. Классический массаж лица, выполнение косметических масок
21. Ультрозвуковая, гальваническая, вакуумная чистка лица
22. Техники депиляции
23. Классический массаж тела
24. Депиляция сахарной пастой, воском
25. Очищение кожи различными методами. Нанесение и удаление различных видов масок/обертываний
26. Искусство визажа
27. Основы медицинского педикюра
28. Дизайн ногтей
29. Наращивание ногтей
30. Моделирование коррекция и окрашивание бровей, ресниц
31. Ламинирование ресниц
32. Наращивание ресниц
33. Базовый массаж тела
34. Экспресс массаж лица
35. Маникюр классический
36. Маникюр аппаратный, технология гель-лак
37. Маникюр – педикюр
38. Основы парикмахерского искусства: технология выполнения укладок и причесок
39. Современные женские стрижки

40. Современные мужские стрижки
41. Современные техники окрашивания волос
42. Салонные укладки волос
43. Основы современного колорирования (базовый курс)
44. Техника окрашивания «идеальный блонд»
45. Техника окрашивания «AIRTOUCH»
46. Искусство создания стиля (имиджелогия).

Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/повышение квалификации):

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

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

Собственная библиотека колледжа удовлетворяет требованиям Положения о формировании фондов библиотеки СПО. Общее количество экземпляров учебно-методической литературы составляет 14136 экземпляров, в том числе: количество новой (не старше 5 лет) учебно-методической литературы – 803 экз. На одного обучающегося общего контингента приходится 14,8 экз. учебной литературы.

Каждая специальность обеспечена необходимым количеством учебной литературы. Заключены договоры с ООО «ЗНАНИУМ» на право доступа к электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM: № 5556 эбс от 25.10.2021 г.

(срок действия: до 25.10.2022 г.), 552 эбс от 24.10.2022 г. (срок действия: до 25.10.2023 г.).

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

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

6. Результативность образовательной деятельности

6.1. *Внутриколледжная система мониторинга качества образования*

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

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

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

6.2. *Качество знаний выпускников по результатам итоговой аттестации*

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

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

Председатели ГЭК Государственной итоговой аттестации выпускников 2022 года

№ п/п	Код, наименование специальности (профессии)	Председатель государственной экзаменационной комиссии, должность
1.	43.01.09 Повар, кондитер	Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного

		производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
2.	19.01.04 Пекарь	Рузанова Любовь Ивановна, технолог АО «Булочно-кондитерский комбинат»
3.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Корнилов Станислав Вячеславович, шеф-повар ресторана «Пирр» Чесноков Олег Павлович, руководитель собственного производства кондитерских изделий и ремесленного хлеба «GARLICOFF CAKES»
4.	43.02.14 Гостиничное дело	Волкова Дарья Андреевна, руководитель отдела по управлению персоналом ООО «КЕСКО-Казань» (отель «Ибис-Казань»)
5.	43.02.12 Технология эстетических услуг	Гарипова Лариса Рубиновна, директор салона красоты «Шахерезада»

Итоги государственной итоговой аттестации 2022 года

№	Профессия/специальность, учебная группа	Кол-во студентов	Качество, %
1	43.01.09 Повар, кондитер		
1.1.	148701	24	100
1.2.	148702	24	100
2.	19.01.04 Пекарь		
2.1.	139041	18	89
2.2.	139042	19	100
3.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
3.1.	248071	27	84
3.2.	248072	23	91
3.3.	248073	26	89
3.4.	248074	25	88
4.	43.02.14 Гостиничное дело		
4.1.	248101	30	93
4.2.	248102	31	97
5.	43.02.12 Технология эстетических услуг		
5.1.	248041	26	89
	ИТОГО:	273	92,7%

Председатели ГЭК Государственной итоговой аттестации выпускников 2023 года

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

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

Анализ ВКР показывает, что по объему и содержанию они соответствуют предъявляемым требованиям; отражают основные направления и концепции

развития новых технологий. 100% ВКР выполняется с использования компьютерной техники.

7. Кадровое обеспечение

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

Общее количество сотрудников: 128 чел., в том числе педагогических работников 60 чел.: 6 мастеров производственного обучения, 54 преподавателей.

Ученую степень имеют 5 чел., высшую квалификационную категорию имеет 21 человек, первую – 13 человек.

Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера производственного обучения с высшим профессиональным образованием, имеющие квалификационные категории (88%) и награды в сфере образования (47%). Средний возраст педагогического состава 42 года. В процессе обучения применяются современные личностно-ориентированные, информационные технологии обучения и др.

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

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

8. Методическая и научно-исследовательская деятельность

Ежегодно в колледже проводится более 100 мероприятий. В 2022 году педагоги и студенты колледжа приняли участие в 59 конкурсах, 10 чемпионатах Ворлдскиллс, 13 олимпиадах, 23 конференциях, 8 форумах и круглых столах различного уровня, 6 грантах, 29 семинарах и вебинарах, а также организовали и провели 52 мастер-класса.

В колледже активно развивается международная деятельность. Преподаватели и студенты колледжа принимают участие в различных международных мероприятиях, как в качестве профессиональных работников (поваров, официантов, администраторов гостиниц, горничных, переводчиков), так и волонтеров.

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

Ежегодно в колледже проводятся:

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

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

– Международная просветительская акция «Тотальный диктант»;

– Всероссийские проверочные работы;

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

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

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

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

– Конкурс профессионального мастерства среди студентов колледжа «Аппетитный тортик»;

– 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 «Фотоколлаж»;

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

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

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

1.Кондитерское дело;

2.Хлебопечение;

3.Хлебопечение Юниоры;

4.Выпечка осетинских пирогов;

5. Выпечка осетинских пирогов Юниоры;

6.Эстетическая косметология;

7. Эстетическая косметология Юниоры;

8. Визаж и стилистика;

9.Визаж и стилистика Юниоры;

10. Ногтевой сервис;

11. Ногтевой сервис Юниоры.

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

Участие в движении WorldSkills в 2022 году:

Национального чемпионата «Молодые профессионалы»: Участвовали 9 конкурсантов, завоевано 8 медалей (1 золотая, 3 серебряная и 4 медальона за профессионализм).

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

Региональный этап чемпионата:

Участвовали 34 конкурсанта, завоевано 23 медали (9 золотых, 7 серебряных, 7 бронзовых).

Участие в движении «Абилимпикс»

Региональный чемпионат «Абилимпикс» - 2022 год:

- 1 место по компетенции «Кондитерское дело»
- 1 место по компетенции «Поварское дело»
- 2 и 3 место по компетенции «Визаж»
- 2 и 3 место по компетенции «Ногтевой сервис»

Отборочный этап Национального чемпионата «Абилимпикс» - 2022 год:

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

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

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

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

За три последних года, - 2020, 2021, 2022 г.г. колледж входит в **«ТОП 100 лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Российской Федерации Движения «Молодые Профессионалы»**, (World Skills Russia).

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

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

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

9. Результативность деятельности образовательного учреждения

1. Образовательный процесс в колледже осуществляется в соответствии с установленными требованиями к организационно-правовому обеспечению

образовательной деятельности, действующим законодательством Российской Федерации, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Республики Татарстан.

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

ВЫВОДЫ

На основании проведенного самообследования можно сделать следующие выводы:

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

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

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

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

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

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

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

Содержание самоанализа образовательного учреждения обсуждено и принято педагогическим советом 11 апреля 2023 года, протокол № 3.

Директор _____ Ф.Р. Ковалева

Дата 11 апреля 2023 г.

Отв. исполнитель: зам. директора по УР
Скальская О.Р., тел. 522-51-54