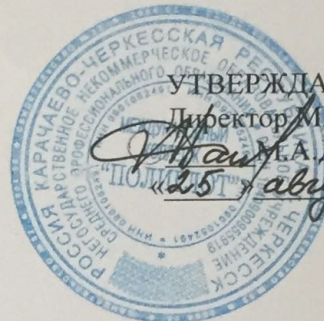




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЧР  
НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ НЕКОММЕРЧЕСКОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ПОЛИГЛОТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор МК «Полиглот»

*М.А. Дагужиева*  
М.А. ДАГУЖИЕВА

«25» августа 2013 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

*101101 Гостиничный сервис*

Квалификация – менеджер

Черкесск, 2013

Основная профессиональная образовательная программа профессионального образования по специальности **101101 Гостиничный сервис** (базовый уровень подготовки).

Организация-разработчик: Негосударственное некоммерческое образовательное учреждение среднего профессионального образования Международный колледж «Полиглот».

Разработчики:

- 1) Дагужиева Марджан Айсовна, к.ф.н., доцент, директор Международного колледжа «Полиглот»;
- 2) Таужева Армида Хасамбиевна, замдиректора по УВР Международного колледжа «Полиглот»;
- 3) Биджиева Люаза Энверовна, председатель ЦК «Общепрофессиональные дисциплины» Международного колледжа «Полиглот».

СОГЛАСОВАНО:



*Директор*

*Аманжол*

*Дагужиева М. А.*



*Управляющий*

должность

*А*

подпись

*Танашатова Р. А.*

Ф.И.О.



## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая Международным колледжем «Полиглот» по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.3.1. Цель ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.3.3. Трудоемкость ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

1.4. Требования к абитуриенту

### 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

### 3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис.

### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис.

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план подготовки.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

4.4. Программы учебной и производственной практик.

### 5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис в ННОУ Международный колледж «Полиглот»

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Учебно-методическое обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение.

### 6. Характеристики среды Колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

### 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников.

### 8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

*Приложение 1.* Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП СПО по специальности 101101 Гостиничный сервис и оценочных средств

*Приложение 2.* Календарный учебный график

*Приложение 3.* Учебный план

*Приложение 4.* Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

*Приложение 5.* Программа учебной практики

*Приложение 6.* Программа производственной практики