

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**для профессиональной подготовки граждан**

**по профессии «Парикмахер»**

**со сроком обучения 3 месяца**

№ п/п	Предметы	Общее количество часов
	Федеральный компонент содержания обучения	
<b>1.</b>	<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
<b>1.1.</b>	ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	10
	ОП.02 Основы культуры профессионального общения.	10
	ОП.03 Санитария и гигиена.	20
	ОП.04 Основы физиологии кожи и волос.	20
<b>2.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>2.1.</b>	МДК.01 Стрижка и укладка волос	44
<b>2.2.</b>	МДК.02 Химическая укладка волос	44
<b>2.3.</b>	МДК.03 Окрашивание волос	44
<b>2.4.</b>	МДК.04 Искусство прически	66
<b>3.</b>	<b>УП.00 Производственное обучение (учебная практика)</b>	
<b>3.1.</b>	Производственное обучение	164
<b>3.2.</b>	Внеаудиторная самостоятельная работа	70
<b>3.3.</b>	Квалификационный экзамен	8
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**Учебно-тематический план  
курсов профессиональной подготовки и переподготовки граждан  
по профессии «Повар»**

**Цель:** подготовка и переподготовка граждан

**Категория Слушателей:** безработные граждане

**Срок обучения/ кол-во часов:** 12 учебных недель/500 учебных часов

**Режим занятий:** 8 академических часов в день, 5 дней в неделю

**Форма обучения:** очная

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
1	Технология приготовления пищи.	126
2	Практические занятия по технологии приготовления пищи.	100
3	Организация обслуживания.	84
4	Организация производства.	80
5	Санитария и гигиена.	54
6	Охрана труда.	36
7	Этика и психология делового общения.	12
8	Зачет	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>500</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**Учебно-тематический план  
курсов повышения квалификации граждан  
по профессии «Повар»**

**Цель:** повышение квалификации граждан

**Категория слушателей:** безработные граждане

**Срок обучения/ кол-во часов:** 4 учебные недели/152 учебных часа

**Режим занятий:** 6- 8 академических часов в день, 5 дней в неделю

**Форма обучения:** очная

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
1	Технология приготовления пищи.	50
2	Практические занятия по технологии приготовления пищи.	50
3	Организация обслуживания.	10
4	Организация производства.	10
5	Гигиена и санитария.	14
6	Охрана труда.	10
7	Зачет.	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>152</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**Учебно-тематический план  
профессиональной подготовки граждан по профессии  
«Продавец продовольственных товаров»**

**Цель:** подготовка и переподготовка граждан

**Категория слушателей:** безработные граждане

**Срок обучения/ кол-во часов:** 12 учебных недель/430 учебных часов

**Режим занятий:** 8 академических часов в день, 5 дней в неделю

**Форма обучения:** очная

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
1	Тренинг продажи и обслуживания покупателей в розничном магазине.	20
2	Техническое оснащение отрасли.	36
3	Работа на кассовых аппаратах.	40
3а	Практика на торговых предприятиях.	42
4	Товароведение продовольственных товаров.	110
5	Организация и технология торговли.	58
6	Сертификация.	36
7	Основы права. Закон о защите прав потребителей.	30
8	Этика и психология деловых отношений.	30
9	Экономика отрасли.	20
10	Зачет.	8
11	Внеаудиторная самостоятельная работа.	70
	<b>ИТОГО</b>	<b>500</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**Учебно-тематический план  
профессиональной подготовки граждан по профессии  
«Продавец непродовольственных товаров»**

**Цель:** подготовка и переподготовка граждан

**Категория слушателей:** безработные граждане

**Срок обучения/ кол-во часов:** 12 учебных недель/430 учебных часов

**Режим занятий:** 8 академических часов в день, 5 дней в неделю

**Форма обучения:** очная

<b>№</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
1	Тренинг продажи и обслуживания покупателей в розничном магазине.	20
2	Техническое оснащение отрасли.	36
3	Работа на кассовых аппаратах.	40
3а	Практика на торговых предприятиях.	42
4	Товароведение непродовольственных товаров.	110
5	Организация и технология торговли.	58
6	Сертификация.	36
7	Основы права. Закон о защите прав потребителей.	30
8	Этика и психология деловых отношений.	30
9	Экономика отрасли.	20
10	Зачет.	8
11	Внеаудиторная самостоятельная работа.	70
	<b>ИТОГО</b>	<b>500</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**Учебно-тематический план**

**курсов повышения квалификации граждан по профессии**

**«Официант»**

**Цель:** повышения квалификации граждан

**Категория слушателей:** безработные граждане

**Срок обучения/кол-во часов:** 4 учебные недели/ 72 учебных часа

**Режим занятий:** 6- академических часов в день, 3 дня в неделю

**Форма обучения:** очная

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование предмета</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Организация обслуживания.	18
2	Зачет.	4
3	Барное дело.	46
4	Зачет.	4
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг»**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**для профессиональной подготовки**

**граждан по профессии «Кондитер»**

**со сроком обучения 3 месяца**

№ п/п	Предметы	Общее количество часов
	Федеральный компонент содержания обучения	
<b>1.</b>	<b>ОП. Общепрофессиональный цикл</b>	
<b>1.1.</b>	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	12
	ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	8
	ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.	12
<b>2.</b>	<b>П. 00 Профессиональный цикл</b>	
<b>2.1.</b>	ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	280
	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
<b>3.</b>	<b>УП.00 Производственное обучение (учебная производств. практика) Учебная практика (в учебном кулинарном и кондитерском цеху ОГБПОУ ИКСУ)</b>	40
<b>3.1.</b>	Производственная практика	70
	Внеаудиторная самостоятельная работа	70
	Квалификационный экзамен	8
	<b>Итого</b>	<b>500</b>