МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Обучение на кухонного рабочего»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы физиологии и питания, санитария и гигиена	6ч
Тема 2	Этика и психология контролера - кассира, культура торгового обслуживания	8ч
Тема 3	Основы правоведения	6ч
Тема 4	Основы менеджмента и маркетинга	8ч
Тема 5	Товароведение продовольственных товаров	6ч
Тема 6	Товароведение непродовольственных товаров	8ч
Тема 7	Техника вычислений, учет и отчетность	6ч
Тема 8	Организация и технология продажи товаров	8ч
Тема 9	Кассовые машины	6ч
Тема 10	Торговое оборудование	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**



Утверждаю
Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией