

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, утвержденным и применяемым организацией