

## Учебный план\*

по программе «Обучение по управлению предприятием питания»

| № п/п  | Наименование модуля                                                     | Академических часов |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Организация работы заведения: меню, закупки, контроль качества блюд.    | 50ч                 |
| Тема 2 | Управление персоналом: подбор, обучение и мотивация команды.            | 54ч                 |
| Тема 3 | Финансы и бюджет: расчет рентабельности, взаимодействие с поставщиками. | 50ч                 |
| Тема 4 | Стандарты и нормы: СанПиН, пожарная безопасность.                       | 54ч                 |
| Тема 5 | Маркетинг и продвижение, анализ рынка и работа с клиентами.             | 48ч                 |
|        | <b>ИТОГО:</b>                                                           | <b>256ч</b>         |



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