

Учебный план*

по программе «Курсы технолога общественного питания»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Предприятия общепита классификация и общие требования	64ч
Тема 2	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	70ч
Тема 3	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	62ч
Тема 4	Методика анализа рынка и конкурентоспособности продукции, методика расчета цены товара (продукта, услуги) с учетом существующих подходов, методов и принципов к ценообразованию	60ч
	ИТОГО:	256ч

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