

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти:

Курс: 2 Семестр: 3 та 4

<i>Вибір</i>	<i>Назва дисципліни/ Блок дисциплін (Пакет)</i>	<i>Кафедра, що забезпечує викладання</i>	<i>Викладач</i>	<i>Передумови вивчення дисципліни</i>	<i>Кількість студентів, які можуть одночасно навчатися (мінімальна - максимальна)</i>
	Пакет 1.				
Обрати один з пакетів	Нутриціологія та дієтологія, Також в цей пакет входять дисципліни, які будуть викладатися на 3 та 4 курсах: Мистецтво сомельє, Барна справа, Культурологія, Організація туристичної діяльності, Кулінарне мистецтво, Організація анімаційних послуг, Івент-менеджер, Нейромаркетинг, Організація виставкової діяльності, Міжнародний туризм, Брединг.	Кафедра гігієни та соціальної медицини	Лекції – проф., д.м.н. Подрігало Л.В. Практика к.м.н., доцент Сотнікова-Мелешкіна Ж.В.	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі» та «Товарознавство»	10 - 100
	або Пакет 2.				
	Харчування та здоров'я Також в цей пакет входять дисципліни, які будуть викладатися на 3 та 4 курсах: Міксологія напоїв, Технологія напоїв, Санаторна-курортна справа, Туристичне країнознавство, Сучасні технології харчування, Entertainment в ГРГ, Мерчандайзинг, Подієвий менеджмент,	Кафедра гігієни та соціальної медицини	к.м.н., доцент Сотнікова-Мелешкіна Ж.В.	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з «Гігієна та санітарія в галузі» та «Товарознавство», «Харчова хімія»	10 - 100

	Виставковий маркетинг, Сільський (зелений) туризм, Етнічні кухні.				
--	---	--	--	--	--