

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти:

Курс: 3

Семестр: 5,6

Вибір здійснено у 19/20 н. р.

<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>
	Цикл професійної підготовки				
	Пакет №1				
	Мистецтво сомельє (5 сем.) Також в цей пакет входять дисципліни, які будуть викладатися на 4 курсі: Курортологія, Організація туристичної діяльності, Кулінарне мистецтво, Організація анімаційних послуг, Івент-менеджер, Нейромаркетинг, Організація виставкової діяльності, Міжнародний туризм, Брендинг.	Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи	к.е.н., доц. Чуйко А.М.	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як «Харчова хімія», «Товарознавство», «Організація ресторанного господарства»	10 -100
	Барна справа (6 сем.)	Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи	к.е.н., доц. Чуйко А.М.	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як «Харчова хімія», «Товарознавство», «Організація ресторанного господарства», «Мистецтво сомельє»	10 -100