

Код та назва дисципліни	1у-06-44_Організація барної справи: бариста, сомельє
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	<i>для усіх галузей знань</i>
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	доц. Фалько Є.А., доц. Самойленко А.О.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс, семестр (в якому буде викладатись) ³	Другий курс – четвертий курс
Мова викладання	Українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	Не вимагає
Що буде вивчатися	Алгоритм організації барної справи (бариста, сомельє) з використанням сучасних технологій та інновацій.
Чому це цікаво/треба вивчати	Отримані знання допоможуть з оптимальними витратами часу і грошей самостійно організувати роботу (приватну справу) бариста, сомельє
Чого можна навчитися (результати навчання)	Здатність використовувати критерії оцінки якості товару та послуг, сучасних методів обслуговування та впровадження їх на практиці.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Самостійно організувати прибуткову барну справу.
Інформаційне забезпечення	Лекційний матеріал, бібліотечні фонди та репозитарій ДНУ, Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів ⁵	без обмежень
Мінімальна кількість здобувачів ⁵ (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-