

Код та назва дисципліни	1-241-6 Кейтеринг та барна справа
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа (ОП Готельно-ресторанна справа)
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	Фалько Єліна Артурівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись) ³	3 курс, 6 семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	«Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство»,
Що буде вивчатися	Організація роботи кейтерингового бізнесу та обслуговування споживачів у барах,
Чому це цікаво/треба вивчати	Кейтеринговий бізнес за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні.
Чого можна навчатися (результати навчання)	знати: класифікацію кейтерингового обслуговування споживачів, особливості обслуговування під час презентацій та свят класифікацію і характеристику різних типів барів; види меню барів, вміти: надати повну характеристику послуг кейтерингу, обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин;
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь з організації кейтерингу та барної справи
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни; законодавчо-нормативні акти; навчально-методичні та наукові джерела, відкрита інформація та рекламна продукція реальних підприємств, довідкові матеріали
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	15
Мінімальна кількість здобувачів ⁵ (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	-

