

**УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
КІЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**



**ІНФОРМАЦІЙНИЙ КАТАЛОГ  
ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ БАКАЛАВР**

**Ужгород 2021**

## **ПІДГОТОВКА БАКАЛАВРІВ/FIRST (BACHELOR)**

**Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології»/  
«Restaurant technology»  
Освітній ступінь – бакалавр/bachelor**

### **РЕКОМЕНДОВАНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Вибір навчальних дисциплін відбувається у межах, передбачених відповідною освітньою програмою. При цьому здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з начальником навчально-методичного відділу та гарантом освітньої програми.

#### **1. Барна справа / Bar business**

<i>Семестр</i>	7-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	6/180
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	ТАЛАПА Стефан Юрійович, старший викладач кафедри технологій і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** ознайомлення студентів із сучасними підходами до організації правильного та оздоровчого харчування, способами збереження і зміцнення здоров'я за допомогою здорового, раціонального харчування, набуття навичок складання збалансованих раціонів харчування для різних груп населення. формування у студентів професійних компетентностей щодо організації роботи та обслуговування у барах; набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів.

#### **2. Безпека життя / Life safety**

<i>Семестр</i>	2-4
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	6/180
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит

**Лектор**

*БЕДЗИР Володимир Саватійович, старший викладач кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Мета вивчення дисципліни:** набуття студентами компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій чи природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання, а також формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку.

### **3. Безпечність товарів / Safety of goods**

**Семестр**

5-8

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

*ПАВЛІШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності*

**Мета вивчення дисципліни:** формування у здобувачів системи знань пов'язаних з безпечністю товарів, окремих складових та можливостей забезпечення, прогнозування впливу шкідливих чинників товарів на організм людини та навколошнє середовище.

### **4. Готельна справа / Hotel business**

**Семестр**

6-8

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

*КОЛОДІЙЧУК Анатолій Володимирович, к.е.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з організації готельної справи.

### **5. Господарське право / Economic Law**

**Семестр**

3-5

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

АЛМАШІрина Михайлівна, к.юр.н., доцент кафедри обліку та оподаткування

**Мета вивчення дисципліни:** вивчення дисципліни «Господарське право» є набуття майбутніми фахівцями комплексу теоретичних знань у сфері створення та діяльності суб'єктів господарювання, укладені ними договорів, оволодіння практичними навичками щодо написання окремих господарських договорів, набуття теоретичних знань у сфері банкрутства суб'єктів господарювання, майнових зasad господарської діяльності, антимонопольно-конкурентного законодавства, оволодіння практичними навиками застосування норм господарського права у своїй подальшій професійній діяльності, компетентному прийнятті рішень, та у подальшій діяльності суб'єкта господарювання в цілому.

**6. Дизайн**

<b>Семестр</b>	4-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ПДДЛІПНІЙ Юрій Васильович, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** набуття студентами теоретичних знань, оволодіння практичними навичками проектування інтер'єрів різного призначення підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, створенні екологічно безпечної, комфортного і водночас сучасного середовища та мікроклімату приміщенъ.

**7. Друга іноземна мова / Second foreign language**

<b>Семестр</b>	2-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	24/720
<b>Мова викладання</b>	англійська, німецька
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	БАБИНЕЦЬ Мирослава Миколаївна, к.пед.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ЦПІНЬО Мар'яна Володимирівна, викладач кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** вироблення навичок практичного оволодіння другою іноземною мовою в обсязі тем, передбачених програмою; (англ.)

формування у студентів загальних та професійно-орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетенцій (лінгвістична, соціолінгвістична, соціокультурна та побутова) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі. (нім.)

## 8. Економічна теорія / Economic theory

<b>Семестр</b>	2-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	КОВАЧ Марія Йосипівна, к.е.н., доцент кафедри фінансів

**Мета вивчення дисципліни:** формування у майбутніх фахівців (бакалаврів) формування глибоких системних економічних знань щодо основних концепцій та категорій, логіки сучасного економічного мислення і економічної культури в умовах ринкових відносин, закономірностей та механізмів функціонування ринкової економіки, навчання студентів базовим методам аналізу економічних процесів, вмінню приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з їх майбутньою професійною діяльністю, отримання грунтовних економічних знань.

## 9. Експертиза алкогольних напоїв / Expert examination of alcoholic beverages

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ПАВЛІШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** набуття студентом знань щодо підходів до оцінювання безпечності та якості алкогольних напоїв, навичок застосування основних методів при контролюванні якості та безпечності алкогольних напоїв та виявленні їхньої фальсифікації.

## 10. Електронна торгівля / E-trade

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит

**Лектор**

СУСІДЕНКО Валентин Трохимович, д.е.н.,  
професор кафедри товарознавства та  
комерційної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи теоретичних та практичних знань про основні напрями розвитку електронної торгівлі, способи її ведення, механізми підтримки та застосування підприємницької діяльності в Інтернет середовищі.

### 11. Енологія / Oenology

**Семестр**

7-8

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

ПАВЛІШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** набуття здобувачем системи знань щодо властивостей виноградних вин, особливостей формування асортименту та якості, оцінювання та дегустування, маркування та розпізнавання.

### 12. Етика бізнесу/Business Ethics

**Семестр**

3-4

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формувати у студентів систему знань про сучасні концепції етики бізнесу, розуміння та сприйняття етичних проблем, які виникають під час професійної діяльності, та оволодіння основними навичками їх вирішення.

### 13. Етнічна кулінарія / Ethnic culinary

**Семестр**

7-8

**Кількість кредитів (годин)**

6/180

**Мова викладання**

українська

**Форма контролю**

іспит

**Лектор**

САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** вивчення особливостей традицій та культури харчування народів світу; вивчення технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу; формування у студентів наукового підходу до удосконалення сфери ресторанних послуг; вивчення способів кулінарно-технологічної обробки; асортименту продукції традиційних національних страв народів світу.

#### **14. Захист прав споживачів / Consumer protection**

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	<i>АЛМАШ Ірина Михайлівна, к.юр.н., доцент кафедри обліку та оподаткування</i>

**Мета вивчення дисципліни:** формування у здобувачів цілісного уявлення про організаційно-правові засади захисту прав споживачів в Україні.

#### **15. Івентивний менеджмент / Event management**

<b>Семестр</b>	7-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	<i>ЧОБАЛЬ Людмила Юріївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу</i>

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів здатностей спілкуватися з представниками різних професійних груп, обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту; знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку організації, перспективні напрями діяльності, обґруntовувати механізми трансформації систем управління на основі інтеграційних управлінських рішень; здатність до сучасного управлінського мислення та фахових компетентностей з питань надання івент-послуг; визначення класифікації, цілей та завдань подієвих заходів; опанування методології дослідження виняткових подій та технологій розробки програми івент; організовувати івент заходи; опанування методами оцінки результатів івент та визначення ефективності управління заходами.

## **16. Інженіринг будівель / Building engineering**

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/1806
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ПІДЛИПНИЙ Юрій Васильович, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** надання здобувачам вищої освіти системи знань у галузі інженірингу будівель, а саме: основ проектування, роботи служби замовника-забудовника, конструкцій будівель, властивостей основних будівельних матеріалів та виробів. Навчити студентів основним навичкам із проведення попередніх техніко-економічних обґрунтувань і досліджень щодо будівництва та ремонту будівель, експертизи проекту, організації виготовлення проектної документації, координації діяльності всіх учасників будівництва, а також здійснення технічного нагляду за будівництвом.

## **17. Іноземна мова спеціальності / Foreign language of specialty**

<b>Семестр</b>	5-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	БАБИНЕЦЬ Мирослава Миколаївна, к.пед.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ЦІПІНЬО Мар'яна Володимирівна, викладач кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формування іншомовної професійної комунікативної компетенції відповідно до спеціальності (спеціалізації) здобувача вищої освіти; розвиток навичок практичного володіння іноземною мовою на рівні B2; набуття студентами навичок усного та письмового професійного спілкування іноземною (англійською) мовою; оволодіння різними видами мовної діяльності (вміння вільно читати, розуміти професійну літературу, користуватися усним монологічним та діалогічним мовленням у професійної тематики, перекладати з англійської мови на рідну мову тексти професійного спрямування, реферувати професійну та загально-економічну літературу рідною та англійською мовами).

## **18. Історія української культури / History of Ukrainian culture**

<b>Семестр</b>	2-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів цілісної системи знань про культуру як духовно-історичну цінність українського народу.

## **19. Кейтеринг / Catering**

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технологій і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** надання теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань формування у студентів сутності кейтерингового обслуговування, класифікації кейтерингових послуг, особливості організації кейтерингового обслуговування.

## **20. Комунікативний менеджмент/ Communication management**

<b>Семестр</b>	7-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів спеціальних знань і практичних вмінь щодо опанування механізмів ефективної професійної комунікації, ситуативного вибору комунікативних стратегій і тактик у практичній діяльності, розкриття і розвиток у студентів комунікативних компетентностей, необхідних для успішного виконання професійних обов'язків.

## **21. Кондитерське та пекарське мистецтво / Confectionary and baking art**

<b>Семестр</b>	7-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	НЕТРЕБСЬКИЙ Олександр Андрійович, д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** формування базових знань з теорії виробництва борошняних кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві борошняних кондитерських виробів, шляхи покращення хлібопекарських властивостей борошна.

## **22. Курортна справа / Resort business**

<b>Семестр</b>	5-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК Алла Михайлівна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів усвідомлення та розуміння значення курортології як науки у національній міжгалузевій системі охорони здоров'я, а також формування у майбутніх спеціалістів наукових знань про принципи, засоби, форми, види та етапи адаптації функціональних систем організму людини до природно-кліматичних лікувальних чинників та практичних особливостей використання курортно-рекреаційного потенціалу України для покращення ментального здоров'я.

## **23. Методи контролю якості ресторанних послуг / Methods of quality control of restaurant services**

<b>Семестр</b>	6-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань формування у студентів

організаційних, нормативно-правових зasad у галузі контролю ресторанних послуг (в тому числі якості ресторанної продукції) та методології комплексної оцінки якості послуг ресторанного господарства.

#### **24. Організація туризму / Organization of tourism**

<b>Семестр</b>	5-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ЧОБАЛЬ Людмила Юріївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** формування необхідних знань та основних практичних навичок з організації туристичних подорожей.

#### **25. Підприємницьке право / Entrepreneurial Law**

<b>Семестр</b>	3-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	АЛМАШ Ірина Михайлівна, к.юр.н., доцент кафедри обліку та оподаткування

**Мета вивчення дисципліни:** набуття майбутніми фахівцями комплексу теоретичних знань у сфері правового регулювання організації діяльності суб'єктів підприємницької діяльності, оволодіння практичними навичками щодо написання окремих господарських договорів, набуття теоретичних знань у сфері банкрутства суб'єктів підприємництва, майнових зasad підприємницької діяльності, антимонопольно-конкурентного законодавства, оволодіння практичними навиками застосування норм підприємницького права у своїй подальшій професійній діяльності та компетентному прийнятті рішень.

#### **26. Політологія / Political Science**

<b>Семестр</b>	3-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ІНДУС Катерина Петрівна, к.е.н., доцент кафедри фінансів

**Мета вивчення дисципліни:** Метою є вивчення сутності, характеру, закономірностей сфери політики, політичної дійсності, політичного життя суспільства. Ознайомлення з особливостями та закономірностями політичного процесу, функціонування політичної системи і влади,

сутність, форми і методи діяльності суб'єктів політики.

## 27. Процеси і апарати харчових виробництв / Processes and apparatuses for food manufacturing

<b>Семестр</b>	2-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ГУШТАН Тетяна Вікторівна, к.е.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, які необхідні інженеру-технологу для правильної організації виробничих процесів переробки харчових продуктів, технічно грамотної експлуатації та модернізації діючого обладнання, ефективного освоювання та впровадження сучасних технологічних процесів і високопродуктивних апаратів.

## 28. Світова культура / World Culture

<b>Семестр</b>	2-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ГАВРИЛКО Петро Петрович, к.е.н., професор кафедри фінансів

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи знань про світовий культурний процес, про основні досягнення світової художньої культури та мистецтва, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, збагачення духовного світу студентів, формування їхніх моральних і естетичних потреб.

## 29. Сенсорний аналіз / Sensory analysis

<b>Семестр</b>	3-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ПАВЛІШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** формування у здобувачів освіти системи знань щодо функціонування сенсорних систем людини, методології і основних прийомів проведення дегустацій.

### **30. Соціологія**

<b>Семестр</b>	3-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ВОРОБЕЦЬ Юрій Андрійович, к.філ.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** засвоєння студентами основних теоретичних положень сучасної соціологічної науки, сприяння розумінню змісту суспільних процесів, визначення факторів, що впливають на поведінку людини у всіх сферах її життєдіяльності, формування культури соціологічного мислення та сприяння підвищенню загального рівня культури майбутніх спеціалістів, формування та активізація їх творчого та інтелектуального потенціалу, критичного підходу до аналізу різноманітних явищ та процесів сучасного українського суспільства.

### **31. Українська мова (за професійним спрямуванням) / The Ukrainian language for specific purposes**

<b>Семестр</b>	2-4
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Форма контролю</b>	іспит
<b>Лектор</b>	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

**Мета вивчення дисципліни:** підвищення рівня загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів; практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового, розмовного стилів української мови, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні; набуття комунікативного досвіду, що сприяє розвиткові креативних здібностей студентів, спонукає до самореалізації фахівців, активізує пізнавальні інтереси, реалізує творчі здібності як визначальні для формування професійної майстерності та конкурентоздатності сучасного фахівця; вироблення навичок оптимальної мовної поведінки у професійній сфері.

### **32. Управління дистрибуцією послуг**

<b>Семестр</b>	7-8
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	українська

**Форма контролю**

*іспит*

**Лектор**

*ВАСИЛИХА Наталія Василівна, к.е.н., доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності*

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління дистрибуцією послуг, аналітичних технологій формування каналів дистрибуції послуг щодо оптимізації та максимізації продажів ресторанних послуг різним сегментам споживачів, організації ефективної взаємодії із учасниками ринку ресторанних послуг..

### **33. Фізика / Physics**

**Семестр**

*2-4*

**Кількість кредитів (годин)**

*6/180*

**Мова викладання**

*українська*

**Форма контролю**

*іспит*

**Лектор**

*БАНДУРИН Юрій Анатолійович, к.фіз-мат.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства*

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів навичок та вмінь щодо визначення фізичного явища, його експериментального дослідження та математичного описання, вміння використовувати результати фізичних досліджень.

### **34. Фізичні методи досліджень / Physical research methods**

**Семестр**

*2-4*

**Кількість кредитів (годин)**

*6/180*

**Мова викладання**

*українська*

**Форма контролю**

*іспит*

**Лектор**

*БАНДУРИН Юрій Анатолійович, к.фіз-мат.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства*

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів знань та навичок щодо організації та проведення наукових досліджень фізичних властивостей, набуття навичок наукового аналізу результатів досліджень, визначення закономірностей змін цих властивостей, побудови або удосконалення технологічних процесів.

### **35. Франчайзинг / Franchise**

**Семестр**

*7-8*

**Кількість кредитів (годин)**

*6/180*

**Мова викладання**

*українська*

**Форма контролю**

*іспит*

**Лектор**

*ВАСИЛИХА Наталія Василівна, к.е.н.,  
доцент кафедри товарознавства та  
комерційної діяльності*

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів системи знань про франчайзинг як один із способів провадження та розширення бізнесу та інструменту поштовху для розвитку підприємницької діяльності.

### **36. Харчова мікробіологія / Food microbiology**

**Семестр** 2-4

**Кількість кредитів (годин)** 6/180

**Мова викладання** українська

**Форма контролю** іспит

**Лектор** САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н.,  
доцент кафедри технології і організації  
ресторанного господарства

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань характеристик та основних властивостей товарів промислового призначення, процеси, які протікають у харчових продуктах при зберіганні, визначені умовами їх виробництва, мікробіологічної забрудненості, а також дією навколишнього середовища.