

**УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**



ІНФОРМАЦІЙНИЙ КАТАЛОГ **ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН**

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

Ужгород 2023

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. Food-коучинг з харчування / Food-coaching on nutrition

<i>Семестр</i>	7-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології 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.

2. Барна справа / Bar business

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

Мета вивчення дисципліни: 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.

3. Безпека життя / Life safety

Семестр	2-4
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	БЕДЗИР Володимир Саватійович, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства

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.

4. Безпечність товарів / Saety of goods

Семестр	5-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ПАВЛІШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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 навколишнє середовище.

5. Готельна справа / Hotel business

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	КОЛОДІЙЧУК Анатолій Володимирович, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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

6. Господарське право / Economic Law

Семестр	3-5
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	АЛМАШ Ірина Михайлівна, к.юр.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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 засад господарської діяльності, антимонопольно-конкурентного законодавства, оволодіння практичними навичками застосування норм господарського права у своїй подальшій професійній діяльності, компетентному прийнятті рішень, та у подальшій діяльності суб'єкта господарювання в цілому.

7. Друга іноземна мова / Second foreign language

Семестр	2-8
Кількість кредитів (годин)	720/24
Мова викладання	англійська, німецька
Форма контролю	іспит
Лектор	БАБИНЕЦЬ Мирослава Миколаївна, к.пед.н., доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування ПОЛЯК Мар'яна Тарасівна, старший викладач кафедри фінансів, обліку та оподаткування

Мета вивчення дисципліни: вироблення навичок практичного володіння 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

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

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 ґрунтовних економічних знань.

9. Експертиза харчових продуктів / Expert examination of food products

<i>Семестр</i>	5-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	ПАВЛИШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Мета вивчення дисципліни: формування компетентностей здобувачів щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи, а також особливостей експертних досліджень харчових продуктів.

10. Електронна торгівля / E-trade

<i>Семестр</i>	6-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	СУСІДЕНКО Валентин Трохимович, д.е.н., професор кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ПАВЛИШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технологій 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

<i>Семестр</i>	6-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	ПАВЛИШ Лариса Олегівна, к.т.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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

15. Івентивний менеджмент / Event management

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

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, обґрунтовувати 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; опановування методами оцінки результатів івент та визначення ефективності управління заходами.

16. Історія української культури / History of Ukrainian culture

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

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

17. Кейтеринг / Catering

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології 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.

18. Комунікативний менеджмент/ Communication management

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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.

19. Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм / Culinary ethnology and gastronomic tourism

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

Мета вивчення дисципліни: ознайомлення студентів з історичними основами теорії та практики кулінарії, пов'язаними з етнічними, релігійними та іншими особливостями різних народів світу; з динамікою розвитку кулінарної теорії і практики в історичному розрізі; станом і перспективами її розвитку, необхідними для набуття кваліфікаційних навичок; з особливостями організації гастротурів.

20. Курортна справа / Resort business

Семестр	5-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК Алла Михайлівна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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.

21. Методи контролю якості ресторанних послуг / Methods of quality control of restaurant services

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	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 засад у галузі контролю ресторанних послуг (в тому числі якості ресторанної продукції) та методології комплексної оцінки якості послуг ресторанного господарства.

22. Підприємницьке право / Entrepreneurial Law

Семестр	3-4
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	АЛМАШ Ірина Михайлівна, к.юр.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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 засад

підприємницької діяльності, антимонопольно-конкурентного законодавства, оволодіння практичними навиками застосування норм підприємницького права у своїй подальшій професійній діяльності та компетентному прийнятті рішень.

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

<i>Семестр</i>	2-4
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	ГУШТАН Тетяна Вікторівна, д.ек.н., професор 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.

24. Сенсорний аналіз / Sensory analysis

<i>Семестр</i>	3-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

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

25. Технологія оздоровчих харчових продуктів / Health food technology

<i>Семестр</i>	5-8
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	180/6
<i>Мова викладання</i>	українська
<i>Форма контролю</i>	іспит
<i>Лектор</i>	САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: формування у студентів, як майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, цілісної системи знань і умінь; з'ясування ролі окремих біокомпонентів у життєдіяльності організму людини; вивчення особливостей технологій харчових продуктів нового покоління із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів здорового харчування.

26. Фізика / Physics

Семестр	2-4
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	БАНДУРИН Юрій Анатолійович, к.фіз-мат.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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

27. Франчайзинг / Franchise

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ВАСИЛИХА Наталія Василівна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

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.

28. Харчова мікробіологія / Food microbiology

Семестр	2-4
Кількість кредитів (годин)	180/6
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.

29. Харчові та дієтичні добавки / Nutrition and dietary supplements

<i>Семестр</i>	<i>5-8</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>180/6</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>іспит</i>
<i>Лектор</i>	<i>САБАДОШ Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства</i>

Мета вивчення дисципліни: набуття теоретичних та практичних вмінь із загальних принципів створення й використання харчових добавок та дієтичних харчових добавок, способів використання харчових добавок в харчовій промисловості, принципів використання харчових добавок, оцінки якості харчових добавок.