

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



ІНФОРМАЦІЙНИЙ КАТАЛОГ
ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ
2024-2025 н. р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ПІДГОТОВКА БАКАЛАВРІВ/FIRST (BACHELOR)

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології»/ «Restaurant technology»

РЕКОМЕНДОВАНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вибір навчальних дисциплін відбувається у межах, передбачених відповідною освітньою програмою. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з гарантом освітньої програми та директором інституту

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: формування у студентів системи знань про основи 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 Степан 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

<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>	ПИВОВАРОВ Олександр Васильович, к.м.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок гарантування власної та колективної безпеки у побуті, під час виконання обов'язків на робочих місцях з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності випускників.

4. Безпечність товарів / Saety of goods

<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>	ГУШТАН Тетяна Вікторівна, д.ек.н., професор 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

<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>	КАГАНЕЦЬ-ГАВРИЛКО Леся Петрівна, викладач 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: набуття майбутніми фахівцями комплексу теоретичних знань у сфері створення та діяльності суб'єктів господарських правовідносин, 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 навиками 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./нім.) 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. (англ./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>	ІНДУС Катерина Петрівна , к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування

Мета вивчення дисципліни: формування у майбутніх фахівців (бакалаврів) 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>	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

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	ТАЛАПА Степан Юрійович, ст. викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства

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.філ.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Мета вивчення дисципліни: надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань етичних основ підприємництва, формування у студентів розуміння етичних проблем, які виникають під час професійної діяльності, та сприяння оволодінню 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 технології і організації
ресторанного господарства*

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи базового комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах, формування уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу. Ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства, способами їх подачі з використанням предметів народного побуту, особливостями складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн, способами використання сучасних форм, схем та методів обслуговування відвідувачів з урахування етнічних особливостей різних культур світу.

14. Захист прав споживачів / Consumer protection

Семестр

6-8

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: отримання здобувачами вищої освіти ґрунтовних знань про організаційно-правові засади захисту прав споживачів; основні напрями діяльності органів державної влади та управління, а також громадських об'єднань у сфері захисту прав споживачів та принципи організації контролю суб'єктів господарювання у сфері захисту прав споживачів; отримати практичні навички щодо застосування окремих норм законодавства в сфері захисту прав споживачів.

15. Івентивний менеджмент / Event management

Семестр

7-8

Кількість кредитів (годин)

180/6

Мова викладання

українська

Форма контролю

іспит

Лектор

*ЧОБАЛЬ Людмила Юріївна, к.е.н., доцент
кафедри менеджменту, підприємництва
та торгівлі*

Мета вивчення дисципліни: формування у майбутніх фахівців здатності організовувати, планувати та проводити заходи у сфері харчової індустрії. Це включає розробку концепцій заходів, управління ресурсами, логістикою, комунікаціями, а також використання сучасних технологій для забезпечення ефективності та інноваційності у процесі реалізації проєктів.

16. Історія української культури / History of Ukrainian culture

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

Мета вивчення дисципліни: формування у студентів цілісної системи знань про культуру як духовно-історичну цінність українського народу, закономірності національного історико-культурного процесу і основні досягнення вітчизняної культури; засвоєння загальнолюдських і національних культурних цінностей та норм; закріпити базові знання про культурні традиції України, що дозволяє орієнтуватися у реаліях сучасної дійсності.

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: формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо кейтерингового (виїзного обслуговування) з метою задоволення замовників, створення позитивного іміджу закладу ресторанного господарства й забезпечення ефективної діяльності.

18. Комунікативний менеджмент/ Communication 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>	ШОЛЯ Іванна Станіславівна, к.філол.н., доцент кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Мета вивчення дисципліни: набуття знань і практичних вмінь, щодо опанування психолінгвістичних механізмів ефективного професійного спілкування, ситуативного вибору менеджером комунікативних стратегій і тактик у співпраці зі стейкхолдерами підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства, визначення особливостей комунікаційної взаємодії суб'єктів сфери виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема – ресторанного бізнесу.

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

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

Мета вивчення дисципліни: формування спеціальних професійних знань у здобувачів та набуття професійних компетенцій щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу, з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв різних країн, способами використання сучасних форм, схем та методів обслуговування відвідувачів з урахування етнічних особливостей різних культур світу.

20. Курортна справа / Resort business

<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 загальних та фахових компетентностей у сфері функціонування курортів.

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	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: надання фундаментальних теоретичних знань і набуття здобувачами практичних навичок вибору методів контролю, оцінки якості послуг (продукції) у ресторанному господарстві та розробляти рекомендації щодо підвищення якості послуг.

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

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

Лектор

*СТАДНИК Ігор Ярославович, д.т.н.,
професор кафедри технології і організації
ресторанного господарства*

Мета вивчення дисципліни: оволодіння методикою розробки процесів та апаратів харчових виробництв, визначення їх основних параметрів та характеристик. 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 нових технологічних процесів і високопродуктивних апаратів.

підприємницького права у своїй подальшій професійній діяльності та компетентному прийнятті рішень.

24. Сенсорний аналіз / Sensory analysis

Семестр

3-8

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: є набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок вибору методів та основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу на основі органолептичних (сенсорних) показників у номенклатурі якісних ознак продовольчої сировини й готових продуктів харчування.

25. Технологія оздоровчих харчових продуктів / Health food technology

Семестр

5-8

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: формування у майбутніх фахівців основних принципів створення продуктів оздоровчого призначення, сучасних теоретичних та практичних знань щодо значення функціональних

інгредієнтів та продуктів, які мають лікувальні властивості у підтримці здоров'я людини, особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.

26. Фізика / Physics

Семестр	2-4
Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	іспит
Лектор	ШПИРКО Григорій Миколайович, к.хім.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.

27. Франчайзинг / Franchise

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

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів сучасного управлінського мислення про франчайзинг, як один із способів провадження та розширення бізнесу, надання беззаперечних переваг обом сторонам франчайзингового договору, використання франчайзингу, як інструменту поштовху для розвитку малого та середнього бізнесу.

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 здобувачів системи знань щодо морфологічних, фізіологічних ознак мікроорганізмів; вивчення біохімічних процесів, зумовлених їх життєдіяльністю; визначення ролі мікроорганізмів

у кругообігу речовин у природі, зміні якості харчових продуктів і продукції ресторанного господарства під час зберігання.

29. Харчові та дієтичні добавки / Nutrition and dietary supplements

<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 системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок, у тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією; з напрямів використання харчових добавок у різних галузях народного господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні.