

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



ІНФОРМАЦІЙНИЙ КАТАЛОГ
ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ
2025-2026 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

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

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

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти 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. Антикорупція та доброчесність

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

Лектор ВАСИЛИХА Наталія Василівна, к.ек.н.,
доцент кафедри менеджменту,
підприємництва та торгівлі

Мета вивчення дисципліни: сформувати розуміння поняття доброчесності та доброчесних стратегій поведінки, а також посприяти засвоєнню здобувачам вищої освіти практичних навичок, які допоможуть уникати корупції в повсякденному житті та діяти доброчесно в складних, неоднозначних життєвих ситуаціях.

3. Барна справа / Bar business

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

Лектор ТАЛАПА Степан Юрійович, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти 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.

4. Безпека життя / Life safety

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

Лектор 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.

5. Друга іноземна мова / Second foreign language

Кількість кредитів (годин) 360/12

Мова викладання англійська, німецька

Форма контролю екзамен

Лектор ДОБРОВОЛЬСЬКА Оксана Ярославівна, професор кафедри фінансів, обліку та оподаткування
БАБИНЕЦЬ Мирослава Миколаївна, к.пед.н., доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування

Мета вивчення дисципліни: вироблення навичок практичного володіння другою іноземною мовою в обсязі тем, передбачених програмою; (англ./нім.) формування у здобувачів вищої освіти загальних та професійно-орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетенцій (лінгвістична, соціолінгвістична, соціокультурна та побутова) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі.

6. Енологія / Oenology

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

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

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

7. Етика бізнесу/Business Ethics

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

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 здобувачів вищої освіти розуміння етичних проблем, які виникають під час професійної діяльності, та сприяння оволодінню основними навичками їх вирішення.

8. Етнічна кулінарія / Ethnic culinary

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

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.

9. Захист прав споживачів / Consumer protection

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
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.

10. Івентивний менеджмент / Event management

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
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.

12. Кейтеринг / Catering

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
Лектор	РОГЛЄВ Йосип Йосипович, 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.

13. Комунікативний менеджмент/ Communication management

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
Лектор	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.

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

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

Мета вивчення дисципліни: формування спеціальних професійних знань у здобувачів вищої освіти 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.

15. Курортна справа / Resort business

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

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти загальних та фахових компетентностей у сфері функціонування курортів.

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

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
Лектор	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

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

17. Проєктування закладів ресторанного господарства

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

Лектор РОГЛЄВ Йосип Йосипович, к.т.н., доцент
кафедри технології і організації
ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо розробки функціональних, технологічних та естетично привабливих проєктів ресторанів, барів, кафе, враховуючи сучасні вимоги до організації простору, технологічного обладнання, санітарно-гігієнічних норм. Дисципліна формує комплексні знання та навички для створення нових закладів та реконструкції існуючих, поєднуючи теорію та практику.

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

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

Лектор 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 освоєвання та впровадження сучасних технологічних процесів і високопродуктивних апаратів.

19. Сенсорний аналіз / Sensory analysis

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
Лектор	ГОЛОВКО Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни: є набуття здобувачами вищої освіти 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.

20. Технологія оздоровчих харчових продуктів / Health food technology

Кількість кредитів (годин)	180/6
Мова викладання	українська
Форма контролю	екзамен
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.

21. Харчова мікробіологія / Food microbiology

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

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти 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.

22. Харчові та дієтичні добавки / Nutrition and dietary supplements

Кількість кредитів (годин) 180/6

Мова викладання українська

Форма контролю екзамен

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

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти 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.