



**Чернівецький торговельно-економічний
інституту Державного торговельно-
економічного університету**

*Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТЕУ ISO 9001:2015*

Інформаційний каталог

**Вибіркових освітніх компонент
За другим (магістерським) рівнем вищої освіти**

*Кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу*



2024-2025 н.р.

ПІДГОТОВКА МАГІСТРІВ

Освітньо-професійна програма 181 «Ресторанні технології і бізнес»/ «Restaurant technology and business».....	3
<i>Перелік вибіркових компонент за ОП (відповідно до спеціальності).....</i>	3
<i>Перелік компонент загальноінститутського вибору.....</i>	6

ПІДГОТОВКА МАГІСТРІВ/SECOND (MASTER)

Освітньо-професійна програма 181 «Ресторанні технології і бізнес» «Restaurant technology and business» Освітній ступінь – магістр/second (master)

ПЕРЕЛІК ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ ЗА ОП (ВІДПОВІДНО ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ)

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 начальником навчального відділу та гарантом освітньої програми

Сучасна українська кухня в ресторані / Modern Ukrainian cuisine in the restaurant

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Данилюк Інна Петрівна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів базового комплексу знань щодо історичного розвитку сучасної української кухні, культури та етнічних традицій, системи професійних компетентностей щодо технологій виробництва ресторанної продукції сучасної української кухні в у закладах ресторанного бізнесу.

Економіка ресторанів/ Economy of restaurants

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Гут Любов Василівна, к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів економічного мислення і системи спеціальних економічних знань у сфері управління економічною діяльністю ресторанів, здатності розв'язувати складні фінансово- економічні задачі та проблеми, що передбачають проведення економічних досліджень та опанування практичних навичок обґрунтування.

Інтелектуальна власність у ресторанному бізнесі/ Intellectual property in the restaurant business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів знань щодо правового регулювання відносин, що виникають у процесі використання, регулювання та охорони об'єктів інтелектуальної власності у ресторанному бізнесі.

Digital-технології у ресторанному бізнесі / Digital technologies in the restaurant business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Кримська Анна Олександрівна, к.е.н., ст.. викладач кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни є отримання студентами сучасних теоретичних знань щодо сучасних digital- технологій, реінжинірингу бізнес-процесів в ресторанній справі, застосування інформаційних технологій в управлінні ресторанными бізнес-процесами, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних технологій задля опису, аналізу, моделювання та удосконалення ресторанного бізнесу; підготовка висококваліфікованого фахівця, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності підприємств через високу якість застосувань digital-технологій в ресторанных бізнес-процесах.

Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі/ Strategic marketing in the restaurant business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чаплінський Юрій Богданович, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни формування у сучасного студента стратегічного мислення, надання можливості опанування знань щодо обґрунтування та вибору стратегій маркетингу, а також практичними вміннями щодо здійснення стратегічного аналізу, створення програм стратегічного маркетингу у ресторанному бізнесі.

Поведінка споживачів послуг гостинності/ Behavior of consumers of hospitality services

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Гишук Роман Миколайович, к.г.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є набуття теоретичних знань про напрями розширення функцій маркетингу в дослідженні механізмів поведінки споживача, взаємодію зі споживачем на ринку сфери гостинності, розкриття сутності й складу системи маркетингових досліджень, прогнозування поведінки споживача послуг гостинності; формування практичних навичок щодо використання цих механізмів для досягнення мети підприємства сфери гостинності шляхом передбачення й задоволення потреб споживача у ринкових умовах.

Quality-менеджмент у ресторанному бізнесі / Quality management in the restaurant business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань і практичних умінь у сфері управління якістю послуг ресторанів, здобуття навичок застосування методів, методик та інструментарію управління якістю в ресторанному бізнесу, а також підготовка висококваліфікованого фахівця, який буде спроможний забезпечити створення та функціонування систем управління якістю, здійснювати оцінку рівня якості ресторанных послуг, приймати управлінські рішення у сфері якості

Рекреаційні комплекси світу та ресторани бізнес-концепції / Recreational complexes of the world and restaurant business concepts

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Гишук Роман Миколайович, к.г.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу..

Метою вивчення дисципліни полягає у формуванні знань і навичок із аналізу потенціалу рекреаційних комплексів світу та в набутті практичних умінь, методів оцінки механізмів їх ефективного функціонування для формування програм ресторанного підприємства через різноманітні бізнес-концепції.

Організація роботи сом'єльє / Organization of sommelier work

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Брикова Тетяна Миколаївна, к.т.н. доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу..

Метою вивчення дисципліни є надати майбутнім фахівцям знання з наукових основ виробництва та споживання вин, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, керувати споживанням вин та підвищувати їх культуру.

Оздоровче харчування/ Health food

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є розширення і поглиблення студентами знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, сучасних рекомендацій щодо оздоровчого харчування населення та споживання основних і біологічно активних нутрієнтів, їх фізіологічні функції і спрямована біологічна дія в організмі людини, наукового обґрунтування вибору харчових продуктів, використання дієтичних добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними характеристиками, наукових принципів складання і характеристики основних лікувальних дієт, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при розробленні індивідуальних раціонів оздоровчого харчування населення, раціонів харчування у дитячих, медичних закладах.

Фуд-технології в ресторанному бізнесі/ Food technologies in the restaurant business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Паламарек Каріна Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ виробництва ресторанної продукції, забезпечення якості та безпечності харчової продукції під час ведення технологічних процесів на підприємствах ресторанного бізнесу відповідно до нормативних документів.

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ЗАГАЛЬНОІНСТИТУТСЬКОГО ВИБОРУ

Управління фінансовими ризиками/ Financial risk management

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чорновол Алла Олегівна, д.е.н., професор кафедри фінансів, обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни вивчення теоретико-методологічних засад та методичних основ управління ризиками та оволодіння практичним інструментарієм оптимізації ризиків економічних суб'єктів в умовах сучасного бізнес-середовища.

Обліково-аналітичне забезпечення економічної безпеки підприємства / Accounting and analytical provision of economic security enterprises

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Багрій Конон Леонідович, к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з методики підготовки та організації обліково-аналітичного забезпечення економічної безпеки підприємства.

Стратегічний аналіз/ Strategic analysis

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Рилєєв Сергій Володимирович, к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації та методики аналітично-інформаційного забезпечення прийняття стратегічних управлінських рішень.

Бізнес-комунікації та стратегії ведення ділових переговорів/ Business communications and strategies for introducing business negotiations

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни формування у студентів системи теоретичних знань, практичних навичок, щодо ключових проблем теорії та практики переговорів, психологічних особливостей ведення переговорів, стратегії і тактики переговорного процесу на різних рівнях переговорного процесу, ведення ділових переговорів різної складності, в тому числі в сфері міжнародних переговорів, а також формування навичок комунікативної роботи в системі бізнесу з врахуванням інноваційних наукових підходів, методів, технологій та алгоритмів у сучасному бізнес-середовищі.

Нейромаркетинг/ Neuromarketing

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни формування системи знань про сутність і зміст нейромаркетингу, системи теоретичних і практичних знань у галузі нейродосліджень, поведінки споживачів та нейрокопірайтингу, розуміння механізмів мотивації поведінки, функцій вибору і прийняття рішень людиною в різних сферах економічної діяльності.

Цифровий маркетинг та діджитал-комунікації/ Digital marketing and digital communications

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чаплінський Юрій Богданович, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів знань, навичок та компетенцій, необхідних для організації ефективної діяльності, а також просування компаній та продуктів через digital канали.

Сталий розвиток та соціальна відповідальність бізнесу/ Sustainable development and social responsibility of business

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни є формування знань щодо взаємодії бізнес-структур, організацій, органів влади, розв'язання складних спеціальних завдань та практичних проблем в контексті сталого розвитку при прийнятті управлінських рішень з орієнтацією на сучасні стандарти соціальної політики, соціальної звітності, етики бізнесу й прав людини в умовах інтеграції концепції сталого розвитку, а також набуття здобувачами відповідних професійних компетенцій, що забезпечують формування соціально-відповідальної поведінки.

Фінансовий контролінг/ Financial controlling

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	4,5 (135)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Табенська Юлія Володимирівна, к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів базових знань з організації фінансового контролінгу, методів і прийомів функціональної підтримки планування, аналізу та контролю фінансових потоків, витрат, результативності та вартості компаній. Основні завдання полягають у з'ясуванні сутності фінансового контролінгу, його необхідності та функціональних завданнях; оволодінні навичками практичного застосування методів контролінгу; набутті навичок стратегічного фінансового планування та використання системи збалансованих показників; оволодінні інструментарієм оперативного фінансового контролінгу; освоєнні технології бюджетування та бюджетного контролю; вивченні методичних прийомів вартісно-орієнтованого контролінгу; оволодінні прийомами внутрішнього та зовнішнього фінансового консалтингу, аналітичного та методичного забезпечення фінансових рішень.

Гастрономічний туризм/ Gastronomic tourism

<i>Семестр</i>	<i>2-3</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>4,5 (135)</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>Українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Екзамен</i>
<i>Лектор</i>	<i>Гишук Роман Миколайович, к.г.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.</i>

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань в сфері кулінарних трендів національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного господарства загалом.

Крафтові технології/ Gastronomic tourism

<i>Семестр</i>	<i>2-3</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>4,5 (135)</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>Українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Екзамен</i>
<i>Лектор</i>	<i>Брикова Тетяна Миколаївна., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.</i>

Метою вивчення дисципліни є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

Бренд-менеджмент / Brand management

<i>Семестр</i>	<i>2-3</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>4,5 (135)</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>Українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Екзамен</i>
<i>Лектор</i>	<i>Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.</i>

Метою вивчення дисципліни ознайомити студентів з основами управління брендами шляхом вивчення принципів і технологій формування торгових марок, розуміння ролі й призначення брендів у комерційній і некомерційній діяльності, планування концепції та архітектури брендів, розробки атрибутів й елементів бренду, оцінки економічної ефективності брендингу у ресторанному бізнесі.