

**Каталог вибіркових дисциплін факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму  
на 2023-2024 н.р**

**підготовки здобувачів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти  
в Міжнародному гуманітарному університеті  
спеціальності 181 «Харчові технології» (ОП Ресторанні технології)**

<b>Назва ВК</b>	<b>Кількість кредитів</b>	<b>Форма контролю</b>
1. Гостинність	6	Залік
2. Конфліктологія	6	Залік
3. Культурна спадщина України	6	Залік
4. Організація командної роботи	6	Залік
5. Психологія	6	Залік
6. Нутриціологія	6	Залік
7. Event - технології	6	Залік
8. Ораторське мистецтво	6	Залік
9. Енологія	6	Залік
10. Сомельє	6	Залік
11. Корпоративна культура	6	Залік
12. Статистика	6	Залік
13. Барна справа	6	Залік
14. Винний туризм	6	Залік
15. Гастрономічний туризм	6	Залік
16. Технології крафтових виробництв	6	Залік
17. Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Залік
18. Лідерство і організаційна поведінка	6	Залік
19. Ресторанний креатив	6	Залік
20. Інвестування	6	Залік
21. Транспортна логістика	6	Залік
22. Технологія українських страв	6	Залік
23. Архітектура та дизайн	6	Залік
24. Товарознавство харчових продуктів у ресторанному господарстві	6	Залік
25. Управління підприємницькими ризиками	6	Залік
26. Автоматизоване проектування	6	Залік
27. Фінанси підприємства	6	Залік
28. Бізнес планування	6	Залік
29. Комунікативний менеджмент	6	Залік
30. HR - менеджмент ресторанів	6	Залік
31. Фінансовий менеджмент	6	Залік
32. Менеджмент маркетинг	6	Залік
33. Start Up	6	Залік
34. Бренд - менеджмент та управління діловим іміджем	6	Залік

**Декан факультету менеджменту,  
готельно-ресторанної справи та туризму  
к.т.н., доцент**



**Оксана ДИШКАНТЮК**

**Каталог вибіркових дисциплін факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму  
на 2023-2024 н.р**

**підготовки здобувачів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти  
в Міжнародному гуманітарному університеті  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Назва ВК	Кількість кредитів	Форма контролю
1. Автоматизоване проєктування	6	Залік
2. Архітектура та дизайн	6	Залік
3. Барна справа	6	Залік
4. Бізнес планування	6	Залік
5. Бренд -менеджмент та управління діловим іміджем	6	Залік
6. Винний туризм	6	Залік
7. Гастрономічний туризм	6	Залік
8. Дипломатичний протокол та етикет	6	Залік
9. Енологія	6	Залік
10. Етнічні кухні	6	Залік
11. Інвестування	6	Залік
12. Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Залік
13. Конфліктологія	6	Залік
14. Корпоративна культура	6	Залік
15. Кулінарні традиції України	6	Залік
16. Культура готельно-ресторанної справи	6	Залік
17. Культурна спадщина України	6	Залік
18. Курортна справа	6	Залік
19. Лідерство і організаційна поведінка	6	Залік
20. Нутриціологія	6	Залік
21. Ораторське мистецтво	6	Залік
22. Організація командної роботи	6	Залік
23. Психологія	6	Залік
24. Регіональна економіка	6	Залік
25. Рекреаційні комплекси	6	Залік
26. Ресторанний креатив	6	Залік
27. Сомельє	6	Залік
28. Статистика	6	Залік
29. Технології крафтових виробництв	6	Залік
30. Транспортна логістика	6	Залік
31. Трудове право	6	Залік
32. Туристичне країнознавство	6	Залік
33. Управління дистрибуцією послуг	6	Залік
34. Управління підприємницькими ризиками	6	Залік
35. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг	6	Залік
36. Фінанси підприємства	6	Залік
37. Фінансовий менеджмент	6	Залік
38. Event - технології	6	Залік
39. НАССР у ресторанному господарстві	6	Залік
40. HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Залік

Декан факультету менеджменту,  
готельно-ресторанної справи та туризму  
к.т.н., доцент

Оксана ДИШКАНТЮК