

**Силабус навчальної дисципліни
«Методи досліджень продуктів і сировини»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 4

Семестр: 8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вільного вибору
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (18год.), практичні (18год.), самостійна робота (54год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
Що будемо вивчати?	Систему знань про методи досліджень продуктів і сировини.
Чому це треба вивчати?	Для ознайомлення з сучасними методами дослідження харчової продукції, оволодіння відповідними методиками аналізу та навичками користування приладами та обладнанням під час наукових досліджень
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією, здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>
Зміст дисципліни	<p>Підготовка проб до проведення досліджень.</p> <p>Хімічні методи дослідження товарів.</p> <p>Біохімічні методи в товарознавстві.</p> <p>Фотометричні методи дослідження товарів.</p> <p>Рефрактометричний метод дослідження товарів.</p> <p>Теоретичні основи поляриметричного методу.</p> <p>Спектральні методи дослідження сировини та продовольчих товарів.</p> <p>Метод атомно -абсорбційного спектрального аналізу.</p> <p>Метод люмінесцентного спектрального аналізу.</p> <p>Потенціометричний метод дослідження.</p> <p>Потенціометричне титрування.</p> <p>Хроматографічні методи дослідження продовольчих товарів.</p> <p>Види хроматографічних методів для визначення товарів, які знаходяться в різних агрегатних станах.</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Харчова хімія. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства. Гігієна і санітарія в галузі. Технологія продукції ресторанного господарства. Мікробіологія.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ломницька Я. Ф. Методи аналізу об'єктів довкілля. Курс лекцій. Частина 1. Хімічний склад ґрунтів, вод, продуктів харчування, їхнє забруднення. Львів : Малий видавничий центр хім. та фіз. факультетів ЛНУ ім. І. Франка, 2014. 118 с. 2. Ломницька Я. Ф. Хімічні та фізико-хімічні методи аналізу в екологічних дослідженнях: навч.-метод. посібник. Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. І. Франка, 2009. 288 с. 3. Скоробогатий Я. П. Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження. Львів : Компакт-ЛВ, 2005. 248 с. 4. Скоробогатий Я. П. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи аналізу : навчальний посібник. Львів : Видавництво ЛКА, 2006. 220 с. 5. Ломницька Я. Ф. Склад та хімічний контроль об'єктів довкілля : навч. посібник. Львів : « Новий світ-2000», 2011. 589 с. 6. Семенишин Д. І. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу навч. посібн. Львів : Видавництво Львівської політехніки. 2015. 148 с. 7. Врублевська Т.Я. Пробопідготовка в аналізі об'єктів довкілля: навч.-метод. посібн. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. 2017. 382 с.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт, ІНДЗ.
Підсумковий контроль	Залік.

