

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Біологічний факультет  
Кафедра ботаніки

Затверджено  
на засіданні кафедри ботаніки  
біологічного факультету  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка  
(протокол № 9 від 13 березня 2023 р.)

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
Віталій ГОНЧАРЕНКО

Силабус з навчальної дисципліни «Екзотичні рослини у харчуванні»  
що викладається в межах ОПІ  
ОПІ «Лабораторна діагностика біологічних систем»  
другого (магістерського) рівня вищої освіти для здобувачів  
зі спеціальності 091 Біологія і біохімія

<b>Назва курсу</b>	«Екзотичні рослини у харчуванні»
<b>Адреса викладання курсу</b>	вул. Грушевського 4, 79005, Львів
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	біологічний факультет, кафедра ботаніки
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	09-Біологія, спеціальність 091 Біологія та біохімія
<b>Викладачі курсу</b>	Доцент кафедри ботаніки, канд. біол. наук, Дика Ольга Олегівна
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:olha.dyka@lnu.edu.ua">olha.dyka@lnu.edu.ua</a>
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій (за попередньою домовленістю, на вул. Грушевського 4, ауд. 329)
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про курс</b>	Курс знайомить студентів із різноманітним, ботанічною характеристикою, поширенням і харчовими властивостями рослин, які не є традиційними для їх регіону, але можуть бути цікавим та корисним доповненням до їх харчового раціону.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна «Екзотичні рослини у харчуванні» є вибірковою дисципліною для освітніх програм магістрів і викладається в I та II семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою).
<b>Мета та цілі курсу</b>	Метою вивчення вибіркової дисципліни «Екзотичні рослини у харчуванні» є формування у студентів теоретичних знань про ботанічну характеристику, поширення і харчові властивості екзотичних рослин. Основні завдання вивчення дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> <li>• вивчити систематичне положення і ботанічну характеристику екзотичних рослин;</li> <li>• з'ясувати ареал поширення екзотичних рослин;</li> <li>• ознайомитися із способами використання екзотичних рослин у національних кухнях світу.</li> </ul>
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<b>Основна література:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Small E. Top 100 Exotic Food Plants. – Boca Raton: CRC Press, 2012. – 658 p.</li> <li>2. Van Wyk B. Food Plants of the World: Identification, Culinary Uses and Nutritional Value. – Singapore: Times Editions-Marshall Cavendish, 2005. – 480 p.</li> <li>3. Edible: An Illustrated Guide to the World's Food Plants. – WASHINGTON, D.C: NATIONAL GEOGRAPHIC, 2008. – 360 p.</li> <li>4. Whiteman K., Mayhew, M. The world encyclopedia</li> </ol>

	<p>of fruit. – London: Lorenz Books, 1998. – 256 p.</p> <p>5. Whiteman K., Mayhew M. Fruit: An A-Z reference and cook's kitchen bible with over 100 recipes. -- London: Southwater, 2005. – 256 p.</p> <p><b>Допоміжна:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 248с.</li> <li>2. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 159 с.</li> <li>3. Островська Г. Кухні народів світу: курс лекцій. – Тернопіль: ТНТУ, 2018. – 162 с.</li> </ol> <p><b>Інформаційні ресурси:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stevens P.F. Angiosperm Phylogeny Website. Version 14, July 2017 [2002 and more or less continuously update since]. Cited 7 July 2023. [Avalable at <a href="http://www.mobot.org/MOBOT/research/APweb/">http://www.mobot.org/MOBOT/research/APweb/</a>].</li> </ol>
<b>Тривалість курсу</b>	один семестр
<b>Обсяг курсу</b>	90 год, з яких 10 год лекцій, 10 год практичних занять і 70 год самостійної роботи
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу здобувач буде:</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● наукові назви екзотичних харчових рослин;</li> <li>● загальну характеристику та систематичне положення екзотичних рослин, їх поширення, харчові властивості;</li> <li>● особливості етнічних кулінарних традицій та уподобань.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ідентифікувати екзотичні рослини;</li> <li>● характеризувати їх основні харчові властивості;</li> <li>● застосовувати теоретичні знання у кулінарії.</li> </ul>
<b>Ключові слова</b>	Екзотичні рослини, морфологічні ознаки, харчові властивості рослин, особливості національної кухні
<b>Формат курсу</b>	очний
	проведення лекцій, практичних занять і консультацій для кращого розуміння тем
<b>Теми</b>	Наведено у табл. 1
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	залік у кінці семестру
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу здобувачі потребують базових загальнобіологічних і ботанічних знань.
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть</b>	лекції, презентації (ілюстрація, демонстрація), пояснення, дискусія, підготовка індивідуальних

<b>використовуватися під час викладання курсу</b>	завдань.
<b>Необхідне обладнання</b>	персональний комп'ютер, загальнонавчавні комп'ютерні програми і операційні системи, проектор, гербарні зразки.
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: 1. поточний контроль (за результатами виконання завдань на практичних заняттях): 20% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 20; доповідь – максимальна кількість балів за 1 доповідь (2 доповіді), участь у дискусії – максимальна кількість балів за семестр; 2. контрольний замір (за темами змістового модуля): 80 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 80. Залік студент отримує на підставі результатів виконання ним усіх контрольних замірів протягом семестру.
<b>Питання до заліку (замірів знань)</b>	Модульні контролю містять питання наступних тем: 1. Екзотичні рослини Європи. 2. Екзотичні рослини Америки. 3. Екзотичні рослини Австралії та Нової Зеландії. 4. Екзотичні рослини Африки. 5. Екзотичні рослини Азії та Близького Сходу.
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано після завершенню курсу

Таблиця 1

## Схема курсу «Небезпечні та отруйні рослини навколо нас»

Тижень	Тема занять (перелік питань)	Форма діяльності та обсяг годин	Додаткова література / ресурс для виконання завдань (за потреби)	Термін виконання
1	Екзотичні рослини Європи.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 14 год		протягом семестру
2	Екзотичні рослини Америки.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 14 год		протягом семестру
3	Екзотичні рослини Австралії та Нової Зеландії.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна		протягом семестру

		робота – 14 год		
4	Екзотичні рослини Африки.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 14 год		протягом семестру
5	Екзотичні рослини Азії та Близького Сходу.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 14 год		протягом семестру

Автор

Ольга ДИКА

"Погоджено"

Голова методичної ради  
біологічного факультету  
Віталій ГОНЧАРЕНКО

"15" серпня 2023 р.

Гарант ОПШ

«Лабораторна діагностика біологічних систем»

Олена СТАСИК

Олена СТАСИК

"10" 08 2023 р.