

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 ботаніки


Віталій ГОНЧАРЕНКО

Силабус з навчальної дисципліни
«Пряно-ароматичні рослини»
що викладається в межах
ОПП «Лабораторна діагностика біологічних систем»
другого (магістерського) рівня вищої освіти для здобувачів
зі спеціальності 091 Біологія і біохімія

Львів 2023

Назва курсу	Пряно-ароматичні рослини
Адреса викладання курсу	вул. Грушевського 4, 79005, Львів
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	біологічний факультет, кафедра ботаніки
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	09-Біологія, 091-Біологія та біохімія
Викладачі курсу	канд. біол. наук, доцент Одінцова Анастасія Валеріївна
Контактна інформація викладачів	anastasiya.odintsova@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Консультації за попередньою домовленістю, за адресою: вул. Грушевського 4, ауд. 329
Сторінка курсу	-
Інформація про курс	<p>Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:</p> <p>Змістовий модуль 1. Загальна характеристика ароматичних рослин (2 теми). У вступній частині курсу ми розглядаємо історію використання, класифікацію ароматичних рослин, типи ароматичних сполук.</p> <p>Змістовий модуль 2. Різноманіття та способи використання пряно-ароматичних рослин (3 теми). У другій частині курсу ми знайомимося з основними систематичними групами ароматичних рослин та способами їх використання.</p>
Коротка анотація курсу	Курс продовжує тему використання рослин як ресурсів для харчування людини і створення її культурного середовища. Ми з'ясуємо поширення ароматичних рослин, їх біологічні особливості та типи органів, які мають ароматичні властивості. Розглядаємо різноманітні способи використання ароматичних рослин у харчуванні, медицині та в інших сферах життя. Беремо до уваги як рослини нашої флори, так і рослини інших кліматичних зон і континентів. З'ясуємо їхній вплив на організм людини. Студенти матимуть змогу самостійно обирати теми для обговорення на семінарах та пропонувати види діяльності для отримання заліку.
Мета та цілі курсу	Метою курсу є розширення знань щодо використання ароматичних рослин як ресурсів для харчування людини і створення її культурного середовища.

	<p>Основними завданнями вивчення дисципліни “Пряно-ароматичні рослини” є:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ з’ясування таксономічного різноманіття, біології і поширення ароматичних рослин, ➤ вивчення способів використання рослин, які мають ароматичні властивості. ➤
<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p style="text-align: center;">Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Christaki E., Bonos E., Giannenas I. and Florou-Paneri P. 2012. Aromatic Plants as a Source of Bioactive Compounds // Agriculture 2, pp. 228-243. doi:10.3390/agriculture2030228. 2. Duke J. A. 2002. CRC Handbook of Medicinal Spices. CRC Press, 360 pp. 3. Joy, P.P., Thomas, J., Mathew, S., Jose, G. and Joseph, J. 2001. Aromatic plants. Tropical Horticulture Vol. 2. (eds. Bose, T.K., Kabir, J., Das, P. and Joy, P.P.). Naya Prokash, Calcutta, pp. 633-733. 4. Marc R. A., Muresan C. C., Muresan A. E. (Eds.) Spicy and Aromatic Plants, Basel, MDPI, 2023, 102 pp. Available at: https://www.mdpi.com/journal/plants/special-issues/Spicy-Aromatic 5. Skaria B.P., Joy, P.P., Mathew S., Mathew G., Joseph A. and Joseph R. 2008. Aromatic Plants In: Horticultural Sciences, Vol. 7. (Ed. Prof. K.V. Peter), 225 pp. <p style="text-align: center;">Допоміжна</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Дудченко Л.Г., Козьяков А.С., Кривенко В.В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник. – Киев: Наукова думка, 1989. – 304 с. 7. COCCHI. BOTANICAL LIBRARY. Cited 9 January 2020. [Available at https://www.cocchi.it/en/botanical-library/]. 8. Pinto, T.; Aires, A.; Cosme, F.; Bacelar, E.; Morais, M.C.; Oliveira, I.; Ferreira-Cardoso, J.; Anjos, R.; Vilela, A.; Gonzalves, B. Bioactive (Poly)phenols, Volatile Compounds from Vegetables, Medicinal and Aromatic Plants. Foods 2021, 10, 106. https://doi.org/10.3390/foods10010106 9. Solomou, A. D., Martinos, K., Skoufogianni, E., & Danalatos, N. G. (2016). Medicinal and aromatic plants diversity in Greece and their future prospects: A review. Agricultural Science, 4(1), 9-21. http://dx.doi.org/10.12735/as.v4i1p09
<p>Тривалість курсу</p>	<p>1-2 семестр</p>

Обсяг курсу	90 год, з яких 10 лекційних, 10 практичних, 70 год. самостійної роботи). Кредитів ECTS – 3.
Очікувані результати навчання	Після завершення цього курсу здобувач буде: - знати основні види ароматичних рослин, їх таксономічну приналежність, біологічні особливості, частини тіла, які використовують; - розуміти вплив ароматичних сполук на організм людини, способи використання ароматичних рослин в медицині, харчуванні та в інших сферах;
Ключові слова	голонасінні, покритонасінні, однодольні, дводольні, ароматичні сполуки, медичні рослини,
Формат курсу	очний
	проведення лекцій, практичних занять і консультацій
Теми	Наведено у таблиці 1 і 2
Підсумковий контроль, форма	залік в кінці семестру
Пререквізити	Викладання курсу « Пряно-ароматичні рослини » базується на знаннях студентів, отриманих при вивченні дисциплін «Анатомія і морфологія рослин», "Ботаніка", а також при проходженні навчальної практики з ботаніки.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	лекція, презентація (ілюстрація, демонстрація), пояснення, самостійна робота, дискусія, цифрові методи навчання.
Необхідне обладнання	персональний комп'ютер, загальноживані комп'ютерні програми і операційні системи, проектор.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Рівень знань студентів оцінюють за результатами поточного контролю. Поточний контроль здійснюється шляхом оцінювання практичних робіт (50 балів) та письмових завдань (50 балів). Практичні роботи, які були пропущені студентом, повинні бути відпрацьовані упродовж семестру. Самостійна робота оцінюється за підготовкою до практичних робіт, а також за включенням питань, винесених на самостійне опрацювання, до поточного контролю.
Питання до іспиту (замірів знань)	-
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано після завершенню курсу

Таблиця 1

Схема курсу «Пряно-ароматичні рослини»

Тиждень	Тема занять (перелік питань)	Форма діяльності та обсяг годин	Література / ресурс для виконання завдань	Тер-мін виконання, тижні
1	Історія використання, значення і поширення ароматичних рослин	Лекції – 2 год, практ. роб. – 2 год, самоств.роб. – 10 год		2
2	Класифікації ароматичних рослин. Методи екстракції, аналізу і зберігання ароматичних сполук	Лекції – 2 год, практ. роб. – 2 год, самоств.роб. – 10 год		2
3	Систематичні групи ароматичних рослин	Лекції – 2 год, практ. роб. – 2 год, самоств.роб. – 20 год		2
4	Використання ароматичних рослин у харчуванні. Пряні рослини.	Лекції – 2 год, практ. роб. – 2 год, самоств.роб. – 15 год		2
5	Ароматичні рослини у виробництві напоїв. Використання ароматичних рослин у медицині і косметології.	Лекції – 2 год, практ. роб. – 2 год, самоств.роб. – 15 год		2

Таблиця 2

Теми практичних занять з курсу «Пряно-ароматичні рослини»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Історія використання, торгівлі та культивування ароматичних рослин	2
2.	Різноманіття ароматичних сполук та їхній вплив на організм людини	2
3.	Різноманіття ароматичних рослин та їх використання	2
4.	Пряні рослини української, середземноморської флори та країн тропічної Азії.	2
5.	Типи напоїв з використанням ароматичних сполук. Найпоширеніші рослини-ароматизатори напоїв	2

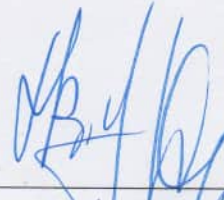
Автор



Анастасія ОДІНЦОВА

"ПОГОДЖЕНО"

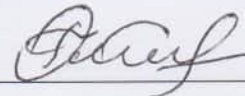
Голова методичної ради
біологічного факультету



Віталій ГОНЧАРЕНКО

" 13 " березня 2023 р.

Гарант ОПШ «Лабораторна діагностика біологічних систем»



Олена СТАСИК

" 10 " 03 2023 р.