

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет природничих наук

Кафедра хімії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ХІМІЯ СПЕЦІЙ І ПРЯНОЦІВ

Освітня програма магістра

Спеціальність 102 Хімія

Галузь знань 10 Природничі науки

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від “24” квітня 2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація			
Назва дисципліни	Хімія спецій і прянощів		
Освітня програма	Хімія		
Спеціальність	102 Хімія		
Галузь знань	10 Природничі науки		
Освітній рівень	магістр		
Статус дисципліни	основна		
Курс / семестр	1/2		
Розподіл за видами занять та годинами навчання (якщо передбачені інші види, додати)	Лекції – 14 год. Лабораторні заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.		
Мова викладання	українська		
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pro		
2. Опис дисципліни			
Мета та цілі курсу			
<p>Ознайомити студентів з хімічним складом спецій та прянощів, навчити оцінювати їх склад, корисність спецій за вмістом вітамінів, поліфенолів, антиоксидантів. Ознайомити з класифікацією спецій, історією їх походження; представити сфери їх застосування.</p> <p>Програмні результати навчання.</p> <p>Загальні компетентності (ЗК):</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 14. Здатність до пошуку, критичного аналізу та обробки інформації з різних джерел.</p> <p>Очікувані програмні результати навчання (ПРН):</p> <p>ПРН 2. Знати та розуміти наукові концепції та сучасні теорії хімії, а також фундаментальні основи суміжних наук.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати отримані знання і розуміння для вирішення якісних та кількісних задач хімії.</p>			
3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
Лекції			
1.	Класифікація прянощів	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
2.	Історія використання Прянощів	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
3.	Прянощі і спеції в арабській кухні	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
4.	Поліфенольні сполуки в спеціях	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
5.	Спеції та трави: природні джерела антиоксидантів	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
6.	Лікарські властивості прянощів	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси
7.	Вирощування, збір і зберігання ароматичних трав	ПРН1, ПРН3	Питання, кейси

Лабораторні			
1.	Методи аналізу трав і прянощів	ПРН1, ПРН3	Інструкція
2.	Методи аутентифікації фальсифікатів у спеціях	ПРН1, ПРН3	Інструкція
3.	Неруйнівні методи контролю якості та безпеки спецій	ПРН1, ПРН3	Інструкція
4.	Добування фенольних сполук із спецій	ПРН1, ПРН3	Інструкція
5.	Отримання ефірних олій	ПРН1, ПРН3	Інструкція
4. Система оцінювання курсу			
Накопичування балів під час вивчення дисципліни			
Види навчальної роботи		Максимальна кількість балів	
Лекція		10	
Лабораторне заняття		70	
Самостійна робота		20	
Максимальна кількість балів		100	

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні							Разом
	1	2	3	4	5	6	7	
Лекції			10					10
Лабораторні	10	10	10	10	10	10	10	70
Самостійна р-та							20	20
Всього за тиж-нь	10	10	20	10	10	10	30	100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення	Мультимедіа, лабораторії, комп'ютери та інше
Література:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Бажай-Жежерун, С. А., Береза-Кіндзерська, Л. В., & Говоруха, В. В. (2021). <i>Натуральні спеції важлива складова оздоровчих продуктів (Doctoral dissertation)</i>. 2. Бріт, В. М., and О. В. Антоненко. "Препарати до складу яких входять спеції." (2023). 3. Гуркіна, З. А. "Перспективи використання рослинних компонентів для виробництва напівфабрикатів, що імітують м'ясні вироби." (2021). 4. Шебеда, Анна Андріївна, and Наталія Валеріївна Володченко. Вплив пилу прянощів і спецій на працівників кухні. Diss. 2020. 5. Майдебура, О. П., Н. І. Корильчук, and А. В. Кавецька. "ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЩІВ В ЯКОСТІ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ ТА АНТИКАНЦЕРОГЕННИХ ФАКТОРІВ." (2021). 6. Кавецька, Анастасія Вячеславівна. "ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОТИЗАПАЛЬНОГО ВПЛИВУ СУМІШІ ПРЯНОЩІВ НА ОБМІН РЕЧОВИН." The 8th International scientific and practical conference "Modern directions of scientific research development"(January 26-28, 2022) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2022. 1008 p.. 2022. 7. Choudhary, M. Iqbal, and Sammer Yousuf, eds. <i>Science of Spices and Culinary Herbs- Latest Laboratory, Pre-clinical, and Clinical Studies</i>. Vol. 1. Bentham Science Publishers, 2019. 	

7. Контактна інформація

Кафедра	Назва, адреса, кабінет, телефон, сайт, електронна адреса
Викладач (і) Гостьові лектори	Доцент Микитин І. М.
Контактна інформація викладача	ihor.mykytyn@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» та опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, цим керується кафедра хімії. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри». Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять (відпрацювання)	Пропущені лекційні заняття відпрацьовуються шляхом освоєння матеріалу самостійно, пропущені лабораторні заняття необхідно відпрацювати.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне ідтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Додаткові бали	Виставляються під час активної участі на заняттях, відповіді на додаткові питання, підготовки презентацій за даною тематикою.
Неформальна освіта	Можливість зарахування. Рекомендовані платформи – Coursera, Udemy.

Викладач _____ **І.М. Микитин**