

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



Факультет природничих наук

Кафедра хімії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ХІМІЯ СПЕЦІЙ І ПРЯНОЩІВ

Рівень вищої освіти - перший

Освітня програма Хімія

Спеціальність 102 Хімія

Галузь знань 10 Природничі науки

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 1 від “25” січня 2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Хімія спецій і прянощів
Викладач (і)	Микитин І.М.
Контактний телефон викладача	0663609405
E-mail викладача	ihor.mykytyn@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/6493
Консультації	Щотижневі

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є набуття студентами знань про хімічний склад спецій і прянощів, можливості їх використання та про їх хімічний аналіз.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета: Ознайомити студентів з хімічним складом спецій та прянощів, навчити оцінювати їх склад, корисність спецій за вмістом вітамінів, поліфенолів, антиоксидантів.

Цілі: Ознайомити з класифікацією спецій, історією їх походження; представити сфери їх застосування, навчити проводити хімічний аналіз спецій і прянощів.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК10. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК11. Здатність бути критичним і самокритичним.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК5. Здатність здійснювати сучасні методи аналізу даних.

СК7. Здатність здійснювати типові хімічні лабораторні дослідження.

СК8. Здатність здійснювати кількісні вимірювання фізико-хімічних величин, описувати, аналізувати і критично оцінювати експериментальні дані.

СК9. Здатність використовувати стандартне хімічне обладнання.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	10
семінарські заняття / практичні / лабораторні	20
самостійна робота	60

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
4	102 Хімія	2	Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам. роб
Тема 1. Класифікація прянощів.	2		5
Тема 2. Історія використання Прянощів	2		5
Тема 3. Прянощі і спеції в арабській кухні	1		5
Тема 4. Поліфенольні сполуки в спеціях	2		6
Тема 5. Спеції та трави: природні джерела антиоксидантів	2		6
Тема 6. Лікарські властивості прянощів	1		6
Тема 7. Методи аналізу трав і прянощів		4	6
Тема 8. Методи аутентифікації фальсифікатів у спеціях		4	6
Тема 9. Неруйнівні методи контролю якості та безпеки спецій		4	5
Тема 10. Добування фенольних сполук із спецій		4	5

Тема 11. Отримання ефірних олій		4	5
	ЗАГ.:	10	20
			60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Тести оцінюються в 100 бальній шкалі. Завданням даних видів контролю є перевірка розуміння та засвоєння лекційного матеріалу, набуття практичних навичок при вирішенні, уміння самостійно опрацьовувати теоретичний матеріал, висловлювати та обґрунтовувати власні думки.
Вимоги до письмових робіт	Після виконання лабораторної роботи студент повинен оформити звіт, а також захистити її у викладача.
Семінарські заняття	-
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконані практичні завдання та тести з сумарними балами більше 50 з 100 можливих.
Підсумковий контроль	<i>Форма контролю - залік; форма здачі – усна.</i>

7. Політика навчальної дисципліни

<p>Письмові роботи: повинні виконуватись з дотриманням академічної доброчесності.</p> <p>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.</p> <p>Відвідування занять: відвідування лабораторних занять, відпрацювання пропущених лабораторних занять в назначений викладачем час, допуск до лабораторних занять у халатах є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із викладачем.</p> <p>Неформальна освіта: можливість зарахування. Рекомендовані платформи – Coursera, UdeMy.</p>

8. Рекомендована література

1. Бажай-Жежерун, С. А., Береза-Кіндзерська, Л. В., & Говоруха, В. В. (2021). *Натуральні спеції важлива складова оздоровчих продуктів (Doctoral dissertation)*.
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. *Science of Spices and Culinary Herbs-Latest Laboratory, Pre-clinical, and Clinical Studies. Vol. 1. Bentham Science Publishers, 2019.*

Викладач І.М. Микитин, доцент кафедри хімії