

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З ЛІКАРСЬКО - ТЕХНІЧНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

### ВИКЛАДАЧ

#### Погарська Вікторія Вадимівна



Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування

Науковий ступінь – доктор технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока

Досвід роботи – понад 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (34), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (9);
- наявність 4 монографій;
- наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 16
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 6
- виконання функцій наукового керівника (4) та відповідального виконавця (1) наукових тем.

телефон	(067) 49 92 762 (066) 12 92 059	електронна пошта	viktoria.pogarskaya@ukr.net viktoria.pogarskaya@gmail.com	дистанційна підтримка	e-Front, Moodle
---------	------------------------------------	------------------	--	-----------------------	-----------------

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Лосєва Світлана Михайлівна

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з особливостями хімічного складу та біологічної цінності лікарсько-технічної рослинної сировини, з традиційними та інноваційними технологіями переробки її в біологічно активні добавки – джерела цілющих БАР для використання як збагачуючих антиоксидантних добавок при виробництві широкого асортименту харчових продуктів
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність відшукувати, систематизувати та аналізувати інформацію про особливості хімічного складу ЛТРС, технології їх переробки в біологічно активні добавки – джерела антиоксидантних БАР для використання в різних видах харчових продуктів (ЗК 1, РН 1) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність проводити дослідження, приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків пов'язаних із застосуванням ЛТРС, що є джерелом цілющих властивостей але може містити в своєму складі небезпечні речовини, кількість яких в харчовому продукті не повинна перевищувати ГДК (ЗК 2, РН 2) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне та технологічне обладнання, сучасні методи та інструменти для розв'язання складних задач розробки продуктів і добавок з використанням та на основі ЛТРС з урахуванням особливостей її хімічного складу та будови (СК 1, РН 3) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність оцінювати та усувати ризики і невизначеності технологічних рішень для забезпечення якості та безпечності продуктів отриманих з використанням лікарсько-технічної сировини (СК 6, РН 11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ЕКТС (150 годин): 16 годин лекції, 24 години лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p><b>СК 1.</b> Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково – обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень в сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі</p>	Програмні результати навчання	<p><b>РН 1.</b> Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p><b>РН 2.</b> Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p><b>РН 3.</b> Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне та комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p><b>РН 11.</b> Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</p>
-------------	--	-------------------------------	--

# СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

## Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З ЛІКАРСЬКО-ТЕХНІЧНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ (ЛТРС)

Лекція 1.	Лікарсько - технічна рослинна сировина: характеристика, класифікація, цілющі властивості, особливості збору, зберігання, використання	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Характеристика, аналіз якості та хімічного складу різних видів лікарської рослинної сировини, що використовується при виробництві харчових продуктів	Самостійна робота	Роль лікарських рослин та продуктів з їх використанням у житті людини
Лекції 2-3.	Особливості хімічного складу ЛТРС, що використовується при виробництві харчових продуктів	ЛПЗ 2 ЛПЗ 3	Визначення якості культивованих видів ЛТРС вітчизняної флори, яка використовується в харчовій галузі		Основні види лікарської рослинної сировини, що використовуються в харчовій галузі: характеристика, хімічний склад, застосування
Лекція 4.	БАД із ЛТРС в формі екстрактів: технологія, якість, використання	ЛПЗ 4	Вивчення якості екстрактів-антиоксидантів з лікарсько-технічної рослинної сировини		Основні види пряно-смакових лікарських трав та гостро-смакових натуральних прянощів, що використовуються в харчовій галузі: характеристика, хімічний склад, застосування
Лекція 5.	БАД із ЛТРС в формі ефірних олій та порошкоподібних сумішей: технологія, якість, використання		Визначення якості ЛТРС за вмістом ефірних олій, дубильних речовин, фенольних сполук		
Лекція 6.	БАД із ЛТРС в формі CO <sub>2</sub> -екстрактів: технологія, якість, використання	ЛПЗ 5	Вивчення якості різних видів дикорослої ЛТРС вітчизняної флори, яка використовується в харчовій галузі		Основні види антоціанвмісних дикорослих ягід, що використовуються в харчовій галузі: характеристика, хімічний склад, застосування
Лекція 7.	Фіточаї із ЛТРС: технологія, хімічний склад, лікувально – профілактична дія		Вивчення якості дикорослих ягід - натуральних вітаміноносіїв		Основні види каротинвмісних дикорослих ягід, що використовуються в харчовій галузі: характеристика, хімічний склад, застосування
Лекція 8.	Технології продуктів та БАД із дикорослих плодів та ягід – натуральних вітаміноносіїв	ЛПЗ 6			

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Товароведение и инновационные технологии переработки лекарственно - технического растительного сырья: учебное пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий и др.; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Харьк. торг.-эконом. инс-т Киевск. нац. торг – эконом. ун-та. – Х.: 2013 – 429 с.
2. Товароведение и переработка лекарственно - технического растительного сырья в БАД: учебное пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий и др.; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Гос. Департамент прод-вия Минагропром Укр. – Харьков; Киев, 2003 – 306 с.
3. Пряно-ароматические и пряно - вкусовые растения. Справочник. / Л.Г. Дудченко, А.С. Козьякова, В.В. Кравченко и др. – К: Наукова думка, 1989. –304 с.
4. Доморецкий В.А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков. Справочник. – К: Урожай, 1990. – 240 с.

Методичне забезпечення

1. Энциклопедия питания. Т. 5 Биологически активные добавки: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Е.С. Балабай, А.С. Погарский, С.М. Лосева и др. – Х.: Мир Книг, 2017. – 406 с.
2. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. А. Павлюк, Л. О. Радченко, О.О. Юр`ева та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; Харк. торг.-економ. коледж Київськ. нац. торг – економ. ун-ту; Харк. торг.-економ. інс-т Київськ. нац. торг – економ. ун-ту;. – Х.: Факт, 2017 – 380 с.
3. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр`ева, С.М. Лосева та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с.
4. Технології продуктів з лікарсько-технічної сировини : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини і молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр`ева О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : Факт, 2022. – 46 с.

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.