


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра Товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
 Г.О.Бірта
підпис ініціали, прізвище

«01» вересня 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Фармакогнозія</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство та експертиза в митній справі»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>магістр</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Фармакогнозія» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології експертизи та митної справи

Протокол від «2» вересня 2022 року №1

Полтава 2022

Укладач:

Флока Л.В., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня магістр


підпис

О.В.Кириченко
ініціали, прізвище

«02»вересня 2022 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Фармакогнозія»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	10
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	24
Розділ 6. Інформаційні джерела	25
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	27

1. Опис навчальної дисципліни «Фармакогнозія»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Фармакогнозія»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: «Ідентифікація та фальсифікація товарів», «Управління якістю» Постреквізити: «Еко- та ГМО-продукти»</i>	
Мова викладання	<i>українська, англійська</i>	
Статус дисципліни	<i>вибіркова</i>	
Курс/семестр вивчення	<i>1 курс, 2 семестр</i>	
Кількість кредитів ЄКТС / кількість модулів	<i>5 / 2</i>	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: <i>150 год.</i>		
– лекції: <i>20 год.</i>		
– практичні заняття: <i>40 год.</i>		
– самостійна робота: <i>90- год.</i>		
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <i>ПМК (залік)</i>		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: <i>150 год.</i>		
– лекції: <i>8 год.</i>		
– практичні заняття: <i>4 год.</i>		
– самостійна робота: <i>138 год.</i>		
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <i>ПМК (залік)</i>		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни «Фармакогнозія» полягає у формуванні у майбутніх фахівців системи спеціальних теоретичних знань щодо споживних властивостей, асортименту та практичних навичок оцінки споживних властивостей лікарсько-рослинної сировини.

Програма навчальної дисципліни «Фармакогнозія» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі».

Основним завданням дисципліни є:

- знати поняття лікарська рослина (ЛР), лікарська рослинна сировина, біологічно активні речовини (БАР),
- знати поняття ідентичності та доброякісності ЛРС;
- знати загальні правила заготівлі ЛРС;
- знати систему стандартизації ЛРС;
- знати види класифікації ЛРС (хімічна, фармакологічна, ботанічна, морфологічна);
- знати вплив географічних і екологічних факторів на продуктивність ЛР;
- засвоїти методи макроскопічного і мікроскопічного аналізів цільної, подрібненої ЛРС.

Вивчення дисципліни надасть фахівцям необхідні знання та здатність використовувати професійно-профільовані знання в товарознавчій галузі; здатність використовувати математичний апарат для освоєння теоретичних основ і практичного використання методів оброблення хімічних, фізичних, технологічних, організаційних даних і моделювання фармацевтичних процесів; здатність використовувати інформаційні технології для рішення експериментальних і практичних завдань у галузі професійної діяльності.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> – мати здатність до адаптації та дії в новій ситуації (ЗК01); – мати здатність на основі глибоких знань застосовувати сучасні методи експертизи товарів та послуг (СК12). 	<ul style="list-style-type: none"> – вміти адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність в ситуаціях, які виникають в професійній діяльності (ПР01); – вміти оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних та/або біржових структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень (ПР08).

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Продукція рослинного походження

Тема 1. Зерняткові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживні властивості

Зерняткові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживчі властивості. Яблуня лісова: ареали поширення, товарні ресурси, споживчі властивості, напрямки використання. Груша-дичка: ареали поширення, товарні ресурси, споживні властивості, напрямки використання. Горобина звичайна і чорноплідна: товарні ресурси і напрямки використання. Глід колючий, український, криваво-червоний: ареали поширення, товарні ресурси, напрямки використання і переробки.

Тема 2. Кісточкові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживчі властивості.

Кісточкові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживчі властивості. Вишня звичайна і войлочна: поширення, ресурси, споживні властивості, використання. Черешня-дичка: ресурси, споживні властивості, напрямки використання. Абрикоси-жерделі: поширення, ресурси, властивості, напрямки використання. Терен, тернослива, алича: поширення, ресурси, споживні властивості, напрямки використання.

Тема 3. Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, споживні властивості

Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, ресурси, споживні властивості. Види дикоростучих ягід, будова, хімічний склад, поширення. Горіхи: будова, споживні властивості, хімічний склад, видовий склад.

Тема 4. Малопоширені овочі: класифікація, напрямки використання, споживчі властивості.

Класифікація (ботанічна і за органами рослин), хімічний склад, видовий склад, поширення, напрямки використання та споживчі властивості малопоширених овочів.

Тема 5. Гриби: значення, класифікація, характеристика основних видів їстівних і отруйних грибів.

Значення, загальна характеристика і класифікація їстівних грибів. Зовнішні ознаки і споживчі властивості найбільш поширених їстівних грибів України. Календар збирання їстівних грибів. Зовнішні ознаки і токсичність отруйних грибів, поширених в країні. Продукти переробки грибів, товарний асортимент, вимоги до якості.

Модуль 2. Лікарсько-рослинна сировина

Тема 6. Загальні відомості про лікарські рослини. Основи заготівельного процесу ЛРС

Терміни і правила збирання листя і трави лікарських рослин. Терміни і правила збирання коренів і кореневищ, підготовка сировини для сушіння. Режими сушіння трави і листя лікарських рослин. Режими сушіння коренів і кореневищ. Технологія збирання лікарської рослинної сировини. Шкідники. Вимоги до якості.

Тема 7. Діючі речовини лікарських рослин

Біологічно активні речовини лікарських рослин. Комплекси фармакологічно активних і супутніх речовин, які утворюються в процесах первинного і вторинного синтезу. Алгоритмічна схема проведення товарознавчого аналізу рослинної сировини. Макроскопічний аналіз лікарської рослинної сировини

Тема 8. Пакування, маркування та зберігання ЛРС. Нормативно-аналітична документація на ЛРС.

Правила пакування та маркування ЛРС. Зберігання ЛРС. Нормативно-аналітична документація на ЛРС. Визначення запасів ЛРС. Визначення методу урожайності ЛРС. Загальні правила заготівлі лікарської рослинної сировини. Заготівля ЛРС різних морфологічних груп (окремих рослинних органів). Правила роботи з отруйною ЛРС. Процедура стандартизації ЛРС. Стандартизація ЛРС.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 – Тематичний план дисципліни «Фармакогнозія» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Продукція рослинного походження					
<p>Тема 1. Зерняткові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживні властивості</p> <p>1. Яблуння лісова. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>2. Груша-дичка. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>3. Горобина звичайна і чорноплідна. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>4. Глід колючий, український, криваво-червоний. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>5. Калина. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p>	2	<p>Практичне заняття 1</p> <p>Тема: Ресурси і споживчі властивості окремих представників дикоростучих зерняткових плодів. Асортимент і вимоги до якості продуктів переробки дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>1. Ареали поширення і товарні ресурси дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>2. Хімічний склад і напрями використання дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>3. Показники якості сушених дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>4. Показники якості соків і напоїв із дикоростучих зерняткових плодів</p>	4	<p>1. Походження зерняткових плодових культур.</p> <p>2. Еволюція дикорослих видів та культурних форм зерняткових плодів.</p> <p>3. Біологічні і виробничі характеристики зерняткових дикорослих плодів.</p> <p>4. Генетичні особливості дикорослих зерняткових.</p>	10
<p>Тема 2. Кісточкові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси,</p>	2	<p>Практичне заняття 2</p> <p>Тема: Ресурси і споживчі</p>	4	<p>1. Походження кісточкових плодових культур.</p>	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>споживчі властивості.</p> <p>1. Вишня повстяна. Поширення, споживні властивості, використання</p> <p>2. Черешня-дичка. Споживні властивості, напрямки використання</p> <p>3. Абрикоси-жерделі. Поширення, властивості, напрямки використання</p> <p>4. Терен, тернослив, алича. Поширення, споживні властивості, напрямки використання</p>		<p>властивості окремих представників дикоростучих кісточкових плодів.</p> <p>Асортимент і вимоги до якості продуктів переробки дикоростучих кісточкових плодів</p> <p>1. Ареали поширення і товарні ресурси дикоростучих кісточкових плодів</p> <p>2. Хімічний склад дикоростучих кісточкових плодів</p> <p>3. Показники якості сушених дикоростучих кісточкових плодів</p> <p>4. Показники якості соків і компотів із дикоростучих кісточкових плодів</p>		<p>2. Еволюція дикорослих видів та культурних форм кісточкових плодів.</p> <p>3. Біологічні і виробничі характеристики кісточкових дикорослих плодів.</p> <p>4. Генетичні особливості дикорослих кісточкових.</p>	
<p>Тема 3. Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, споживні властивості</p> <p>1. Дикоростучі ягоди. Видовий склад, споживні властивості</p> <p>2. Горіхи. Видовий склад, споживні властивості</p>	2	<p>Практичне заняття 3</p> <p>Тема : Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, споживні властивості</p> <p>1. Ареали поширення та особливості споживних властивостей дикоростучих ягід</p> <p>2. Хвороби та пошкодження ягід</p> <p>3. Норми якості ягід</p> <p>4. Ареали поширення, ресурси, хімічний склад та напрями використання горіхоплідних</p> <p>5. Вимоги до якості ліщини</p> <p>6. . Вимоги до якості грецьких горіхів</p>	4	<p>1. Значення для людини та роль дикорослих ягідників в лісових біогеоценозах.</p> <p>2. Технологія заготівлі, зберігання та переробки ягід.</p> <p>3. Вплив антропогенних факторів на ягідники, їх збереження і підвищення продуктивності.</p> <p>4. Створення плантацій лісових плодово-ягідних рослин.</p>	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		7. Оцінка якості горіхів фундука			
<p>Тема 4. Малопоширені овочі: класифікація, напрямки використання, споживчі властивості</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення та харчова цінність овочів 2. Зелені овочі 3. Багаторічні овочі 4. Пряно-смакові овочі 5. Цибулеві овочі 6. Капустяні овочі 7. Плодові овочі 8. Столові коренеплоди 9. Бобові і зернові овочі 	2	<p>Практичне заняття 4 Тема: Вивчення видового складу малопоширених цибулевих, коренеплідних і плодових овочів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морфо-біологічні особливості та хімічний склад малопоширених цибулевих овочів 2. Морфо-біологічні особливості та споживчі властивості малопоширених коренеплідних овочів. 3. Морфо-біологічні особливості та споживчі властивості малопоширених плодових овочів <p>Практичне заняття 5 Тема: Вивчення видового складу малопоширених овочів: листових-салатних і пряно-смакових овочів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морфо-біологічні особливості салатно-шпинатних листових овочів 2. Морфо-біологічні особливості багаторічних овочів 3. Морфо-біологічні особливості пряно-смакових овочів 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сировинні ресурси деревної зелені. 2. Хімічний склад деревної зелені. 3. Заготівля деревної зелені, її використання для виготовлення вітамінного борошна. 	10
<p>Тема 5. Гриби: значення, класифікація, характеристика основних</p>	4	<p>Практичне заняття 6 Тема: Вивчення споживчих</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчове значення та лікувальні властивості грибів. 	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
видів їстівних і отруйних грибів 1. Загальна характеристика, харчова цінність і класифікація їстівних грибів. 2. Зовнішні ознаки і споживчі властивості найбільш поширених їстівних грибів. 3. Рідкісні екзотичні гриби. 4. Отруйні гриби і їх вплив на організм людини. 5. Технологія вирощування грибів в промислових умовах. 6. Продукти переробки грибів.		властивостей і морфо-біологічних особливостей їстівних і отруйних грибів 1. Морфологічні ознаки і період заготівлі їстівних трубчастих грибів 2. Морфологічні ознаки, зони поширення, строки заготівель пластинчастих їстівних грибів 3. Зовнішні ознаки найбільш небезпечних отруйних грибів		2. Фактори, що впливають на плодоношення грибів. 3. Збір грибів. Промислова заготівля та первинна переробка грибів. 4. Раціональна експлуатація та заходи з підвищення врожайності грибів. 5. Штучне розведення грибів.	
Модуль 2. Лікарсько-рослинна сировина					
Тема 6. Загальні відомості про лікарські рослини. Основи заготівельного процесу ЛРС 1. Напрями використання лікарської сировини 2. Збирання лікарських рослин 3. Сушіння і зберігання лікарських рослин 4. Способи використання лікарських рослин	4	Практичне заняття 7 Тема: Рослинна лікарсько-технічна сировина. Видовий склад та ресурси лікарських рослин груп листя, трава, корені і кореневища. Вивчення показників якості сухої сировини лікарських рослин 1. Ареали поширення і морфо-біологічні особливості лікарських рослин груп листя: брусниця, мати-й-мачуха, меліса лікарська, шавлія лікарська 2. Ареали поширення і морфо-біологічні особливості лікарських рослин групи	4	1. Біологічно активні речовини тваринного і рослинного походження. Класифікація. Загальна характеристика первинних метаболітів та терпеноїдів. 2. Біологічно активні речовини тваринного і рослинного походження. Класифікація. Загальна характеристика вторинних метаболітів. 3. ЛР і сировина, які містять різні біологічно активні речовини.	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>коренів і кореневища: алтея лікарська, кульбаба лікарська, женьшень звичайний, цикорій</p> <p>3. Показники якості для сировини-листя на прикладі рослин мати-й-мачуха, брусниця, меліса лікарська, м'ята холодна. Показники якості та допустимі дефекти, сировини груп листя</p> <p>4. Показники якості сировини-трави на прикладі лікарських рослин: звіробій, буркун лікарський, чебрець, полин звичайний</p> <p>5. Показники якості та допустимі дефекти сировини-корені і кореневища на прикладі лікарських рослин: кульбаба лікарська, лопух великий, алтея лікарська, цикорій. Показники якості та допустимі дефекти сировини-корені і кореневища</p> <p>6. Ареали поширення, ресурси і морфо-біологічні особливості лікарських рослин групи квіти: бузина чорна, глід колючий, конвалія звичайна, липа серце листа, ромашка лікарська, полин гіркий</p>		<p>Культура тканин. Джерела алантоїну (огірочник лікарський, види живокісту, види квасолі), види гарбуза, залізник колючий, полин звичайний, піретрум, любисток. Культура ізольованих тканин</p> <p>4. Організація заготівлі ЛРС. Освоєння прийомів раціонального збору ЛРС різних морфологічних груп.</p> <p>5. Організаційні заходи щодо заготівлі ЛРС</p> <p>6. Рідкісні, зникаючі види ЛР. Червона і Зелена книги України.</p> <p>7. Система заходів з охорони, раціонального природокористування і відтворення запасів ЛР в регіоні.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p align="center">Практичне заняття 8 Тема: Основи заготівельного процесу ЛРС. Прогресивні методи вивчення і переробки ЛРС. Нові та перспективні види ЛРС</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила заготівлі трави, листків, кори, бруньок лікарських рослин. 2. Правила заготівлі квіток та суцвіть лікарських рослин. 3. Правила заготівлі підземних органів лікарських рослин. 4. Первинна обробка ЛРС. 5. Сушка ЛРС. 6. Приймання ЛРС від заготівельників. 	4		
<p>Тема 7. Діючі речовини лікарських рослин</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Речовини первинного синтезу 2. Речовини вторинного синтезу 	2	<p align="center">Практичне заняття 9 Тема: Приймання ЛРС, відбір проб для аналізу, встановлення токсичності, чистоти та доброякісності сировини</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Біологічно активні речовини лікарських рослин 2. Алгоритмічна схема проведення I етапу товарознавчого аналізу 3. Алгоритмічна схема проведення II 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Макроскопічний аналіз як основний метод встановлення тотожності цілої лікарської рослинної сировини у загальному комплексі фармакогностичного дослідження. 2. Головна мета макроскопічного аналізу при визначенні ідентичності рослинної сировини. 3. Оволодіння методикою 	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		етапу товарознавчого аналізу 4. Алгоритмічна схема проведення III етапу товарознавчого аналізу 5. Макроскопічний аналіз лікарської рослинної сировини		макроскопічного аналізу лікарської рослинної сировини, що в значній мірі залежить від знання характеристики родин та морфологічної будови органів рослин	
Тема 8. Пакування, маркування та зберігання ЛРС. Нормативно-аналітична документація на ЛРС. 1. Правила пакування та маркування ЛРС. 2. Зберігання ЛРС. 3. Нормативно-аналітична документація на ЛРС	2	Практичне заняття 10 Тема: Методи визначення запасів ЛРС. Умови прийому і зберігання ЛРС 1. Визначення запасів ЛРС 2. Визначення методу урожайності ЛРС 3. Загальні правила заготівлі лікарської рослинної сировини. 4. Заготівля ЛРС різних морфологічних груп (окремих рослинних органів) 5. Правила роботи з отруйною ЛРС 6. Вимоги до сушіння ЛРС 7. Основні правила зберігання, пакування та маркування ЛРС. 8. Процедура стандартизації ЛРС.	4	1. Ідентифікація лікарської рослинної сировини за макроскопічним аналізом. 2. Аналіз лікарської рослинної сировини, що містить різні групи БАР. 3. Аналіз зборів	10

Таблиця 4 – Тематичний план дисципліни «Фармакогнозія» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Продукція рослинного походження					
<p>Тема 1. Зерняткові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживні властивості</p> <p>1. Яблуння лісова. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>2. Груша-дичка. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>3. Горобина звичайна і чорноплідна. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>4. Глід колючий, український, криваво-червоний. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p> <p>5. Калина. Ареали поширення, споживні властивості та напрями використання.</p>	-	<p>Практичне заняття 1</p> <p>Тема: Ресурси і споживчі властивості окремих представників дикоростучих зерняткових плодів. Асортимент і вимоги до якості продуктів переробки дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>1. Ареали поширення і товарні ресурси дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>2. Хімічний склад і напрями використання дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>3. Показники якості сушених дикоростучих зерняткових плодів</p> <p>4. Показники якості соків і напоїв із дикоростучих зерняткових плодів</p>	-	<p>1. Походження зерняткових плодових культур.</p> <p>2. Еволюція дикорослих видів та культурних форм зерняткових плодів.</p> <p>3. Біологічні і виробничі характеристики зерняткових дикорослих плодів.</p> <p>4. Генетичні особливості дикорослих зерняткових.</p>	20
<p>Тема 2. Кісточкові дикоростучі плоди: видовий склад, ресурси, споживчі властивості.</p>	-	<p>Практичне заняття 2</p> <p>Тема: Ресурси і споживчі властивості окремих представників ди-</p>	-	<p>1. Походження кісточкових плодових культур.</p> <p>2. Еволюція дикорослих видів та</p>	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1. Вишня повстяна. Поширення, споживні властивості, використання 2. Черешня-дичка. Споживні властивості, напрямки використання 3. Абрикоси-жерделі. Поширення, властивості, напрямки використання 4. Терен, тернослив, алича. Поширення, споживні властивості, напрямки використання		коростучих кісточкових плодів. Асортимент і вимоги до якості продуктів переробки дикоростучих кісточкових плодів 1. Ареали поширення і товарні ресурси дикоростучих кісточкових плодів 2. Хімічний склад дикоростучих кісточкових плодів 3. Показники якості сушених дикоростучих кісточкових плодів 4. Показники якості соків і компотів із дикоростучих кісточкових плодів		культурних форм кісточкових плодів. 3. Біологічні і виробничі характеристики кісточкових дикорослих плодів. 4. Генетичні особливості дикорослих кісточкових.	
Тема 3. Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, споживні властивості 1. Дикоростучі ягоди. Видовий склад, споживні властивості 2. Горіхи. Видовий склад, споживні властивості	-	Практичне заняття 3 Тема : Дикоростучі ягоди, горіхи: видовий склад, споживні властивості 1. Ареали поширення та особливості споживних властивостей дикоростучих ягід 2. Хвороби та пошкодження ягід 3. Норми якості ягід 4. Ареали поширення, ресурси, хімічний склад та напрями використання горіхоплідних 5. Вимоги до якості ліщини 6. Вимоги до якості грецьких горіхів 7. Оцінка якості горіхів фундука	-	5. Значення для людини та роль дикорослих ягідників в лісових біогеоценозах. 6. Технологія заготівлі, зберігання та переробки ягід. 7. Вплив антропогенних факторів на ягідники, їх збереження і підвищення продуктивності. 8. Створення плантацій лісових плодово-ягідних рослин.	20
Тема 4. Малопоширені овочі:	2	Практичне заняття 4	-	4. Сировинні ресурси деревної	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>класифікація, напрямки використання, споживчі властивості</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення та харчова цінність овочів 2. Зелені овочі 3. Багаторічні овочі 4. Пряно-смакові овочі 5. Цибулеві овочі 6. Капустяні овочі 7. Плодові овочі 8. Столові коренеплоди 9. Бобові і зернові овочі 		<p>Тема: Вивчення видового складу малопоширених цибулевих, коренеплідних і плодових овочів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морфо-біологічні особливості та хімічний склад малопоширених цибулевих овочів 2. Морфо-біологічні особливості та споживчі властивості малопоширених коренеплідних овочів. 3. Морфо-біологічні особливості та споживчі властивості малопоширених плодових овочів <p>Практичне заняття 5</p> <p>Тема: Вивчення видового складу малопоширених овочів: листових-салатних і пряно-смакових овочів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морфо-біологічні особливості салатно-шпинатних листових овочів 2. Морфо-біологічні особливості багаторічних овочів 3. Морфо-біологічні особливості пряно-смакових овочів 	-	<p>зелені.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Хімічний склад деревної зелені. 6. Заготівля деревної зелені, її використання для виготовлення вітамінного борошна. 	
<p>Тема 5. Гриби: значення, класифікація, характеристика основних видів їстівних і отруйних грибів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика, харчова 	2	<p>Практичне заняття 6</p> <p>Тема: Вивчення споживчих властивостей і морфо-біологічних особливостей їстівних і отруйних грибів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морфологічні ознаки і період заготівлі 	-	<ol style="list-style-type: none"> 6. Харчове значення та лікувальні властивості грибів. 7. Фактори, що впливають на плодоношення грибів. 	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>цінність і класифікація їстівних грибів.</p> <p>2. Зовнішні ознаки і споживчі властивості найбільш поширених їстівних грибів.</p> <p>3. Рідкісні екзотичні гриби.</p> <p>4. Отруйні гриби і їх вплив на організм людини.</p> <p>5. Технологія вирощування грибів в промислових умовах.</p> <p>6. Продукти переробки грибів.</p>		<p>їстівних трубчастих грибів</p> <p>2. Морфологічні ознаки, зони поширення, строки заготівель пластинчастих їстівних грибів</p> <p>3. Зовнішні ознаки найбільш небезпечних отруйних грибів</p>		<p>8. Збір грибів. Промислова заготівля та первинна переробка грибів.</p> <p>9. Рациональна експлуатація та заходи з підвищення врожайності грибів.</p> <p>10. Штучне розведення грибів.</p>	
Модуль 2. Лікарсько-рослинна сировина					
<p>Тема 6. Загальні відомості про лікарські рослини. Основи заготівельного процесу ЛРС</p> <p>1. Напрями використання лікарської сировини</p> <p>2. Збирання лікарських рослин</p> <p>3. Сушіння і зберігання лікарських рослин</p> <p>4. Способи використання лікарських рослин</p>	2	<p>Практичне заняття 7</p> <p>Тема: Рослинна лікарсько-технічна сировина. Видовий склад та ресурси лікарських рослин груп листя, трава, корені і кореневища. Вивчення показників якості сухої сировини лікарських рослин</p> <p>1. Ареали поширення і морфо-біологічні особливості лікарських рослин груп листя: брусниця, мати-й-мачуха, меліса лікарська, шавлія лікарська</p> <p>2. Ареали поширення і морфо-біологічні особливості лікарських рослин групи коренів і кореневища: алтея лікарська, кульбаба лікарська, женьшень звичайний, цикорій</p>	2	<p>1. Біологічно активні речовини тваринного і рослинного походження. Класифікація. Загальна характеристика первинних метаболітів та терпеноїдів.</p> <p>2. Біологічно активні речовини тваринного і рослинного походження. Класифікація. Загальна характеристика вторинних метаболітів.</p> <p>3. ЛР і сировина, які містять різні біологічно активні речовини. Культура тканин. Джерела алантоїну (огірочник лікарський, види живокісту, види квасолі), види гарбуза, залізняк колючий, полин</p>	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>3. Показники якості для сировини-листя на прикладі рослин мати-й-мачуха, брусниця, меліса лікарська, м'ята холодна. Показники якості та допустимі дефекти, сировини груп листя</p> <p>4. Показники якості сировини-трави на прикладі лікарських рослин: звіробій, буркун лікарський, чебрець, полин звичайний</p> <p>5. Показники якості та допустимі дефекти сировини-корені і кореневища на прикладі лікарських рослин: кульбаба лікарська, лопух великий, алтея лікарська, цикорій. Показники якості та допустимі дефекти сировини-корені і кореневища</p> <p>6. Ареали поширення, ресурси і морфо-біологічні особливості лікарських рослин групи квіти: бузина чорна, глід колючий, конвалія звичайна, липа серце листа, ромашка лікарська, полин гіркий</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 8 Тема: Основи заготівельного процесу ЛРС. Прогресивні методи вивчення і переробки ЛРС. Нові та перспективні види ЛРС</p>	-	<p>звичайний, піретрум, любисток. Культура ізольованих тканин</p> <p>4. Організація заготівлі ЛРС. Освоєння прийомів раціонального збору ЛРС різних морфологічних груп.</p> <p>5. Організаційні заходи щодо заготівлі ЛРС</p> <p>6. Рідкісні, зникаючі види ЛР. Червона і Зелена книги України.</p> <p>7. Система заходів з охорони, раціонального природокористування і відтворення запасів ЛР в регіоні.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила заготівлі трави, листків, кори, бруньок лікарських рослин. 2. Правила заготівлі квіток та суцвіть лікарських рослин. 3. Правила заготівлі підземних органів лікарських рослин. 4. Первинна обробка ЛРС. 5. Сушка ЛРС. 6. Приймання ЛРС від заготівельників. 			
<p>Тема 7. Діючі речовини лікарських рослин</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Речовини первинного синтезу 2. Речовини вторинного синтезу 	2	<p>Практичне заняття 9 Тема: Приймання ЛРС, відбір проб для аналізу, встановлення токсичності, чистоти та доброякісності сировини</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Біологічно активні речовини лікарських рослин 2. Алгоритмічна схема проведення I етапу товарознавчого аналізу 3. Алгоритмічна схема проведення II етапу товарознавчого аналізу 4. Алгоритмічна схема проведення III етапу товарознавчого аналізу 5. Макроскопічний аналіз лікарської рослинної сировини 	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Макроскопічний аналіз як основний метод встановлення тотожності цілої лікарської рослинної сировини у загальному комплексі фармакогностичного дослідження. 2. Головна мета макроскопічного аналізу при визначенні ідентичності рослинної сировини. 3. Оволодіння методикою макроскопічного аналізу лікарської рослинної сировини, що в значній мірі залежить від знання характеристики родин та морфологічної будови органів рослин 	18

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 8. Пакування, маркування та зберігання ЛРС. Нормативно-аналітична документація на ЛРС.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила пакування та маркування ЛРС. 2. Зберігання ЛРС. 3. Нормативно-аналітична документація на ЛРС 		<p>Практичне заняття 10 Тема: Методи визначення запасів ЛРС. Умови прийому і зберігання ЛРС</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення запасів ЛРС 2. Визначення методу урожайності ЛРС 3. Загальні правила заготівлі лікарської рослинної сировини. 4. Заготівля ЛРС різних морфологічних груп (окремих рослинних органів) 5. Правила роботи з отруйною ЛРС 6. Вимоги до сушіння ЛРС 7. Основні правила зберігання, пакування та маркування ЛРС. 8. Процедура стандартизації ЛРС. 	-	<ol style="list-style-type: none"> 4. Ідентифікація лікарської рослинної сировини за макроскопічним аналізом. 5. Аналіз лікарської рослинної сировини, що містить різні групи БАР. 6. Аналіз зборів 	10

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Фармакогнозія»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): робота на практичному занятті (12 балів), проходження підсумкового тесту до тем (24 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	100
Модуль 2 (теми 6-8): робота на практичному занятті (16 балів), проходження підсумкового тесту до тем (21 бал); завдання самостійної роботи (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	
Підсумковий контроль: залік (ПМК)	

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

6. Інформаційні джерела

Основні

1. Єлін Ю.Я., Зерова М.Я., Лушпа В.І., Шабарова С.І. Дари лісів. – Київ: Урожай, 2016. – 437 с.
2. Ковальов В.М., Павлій О.І., Ісакова Т.І. Фармакогнозія з основами біохімії рослин. Підручник. – Харків: Прапор, вид. НФАУ, 2020. – 703с.
3. Коз'яков С.М. Гриби лісів України: підручник / С.М. Коз'яков, А. В Фесюк. – Київ: Мінліспром України, 2014. – 248с.
4. Лікарські рослини. / Відп. ред. А.Ш. Гродзінський. – Київ: УРЕ, 2019. – 258с.
5. Лікарські рослини: Енциклопедичний довідник. Під ред. А.М. Гродзинський. – Київ: Укренциклопедія, 2012. – 114с.
6. Носаль М.А., Носаль І.М. Лікарські рослини і способи їх застосування в народі. - Житомир: Полісся, 2018. – 184 с.
7. Рябчук В.П. Недеревні ресурси лісу: підручник / В.П. Рябчук. – Львів: Світ, 2006. – 312 с.
8. Солодовниченко Н. М. Лікарська рослинна сировина та фітопрепарати: посібник з фармакогнозії з основами біохімії лікарських рослин / Солодовниченко Н. М., Журавльов М. С., Ковальов В. М. – Харків: Вид-во НФАУ «Золоті сторінки», 2018. – 408 с.

Додаткові

9. Івашин Д.С., Катіна З.Ф., Рибачук І.З. та ін. Довідник по заготівлі ЛР України. – Київ: Урожай, 2012. – 187с.
10. Кияк Г.С. Рослинництво / Г.С. Кияк. – Київ: Вища школа, 2015. – 400 с.
11. Козирацький Л.А. Відтворення і раціональне використання недеревної рослинності лісів / Л.А. Козирацький. – Київ: Урожай, 2015. – 88 с.
12. Коновалова О.Ю. Отруйні рослини: Навчальний посібник для студентів вищих медичних та фармацевтичних навчальних закладів III-IV рівнів акредитації / О.Ю. Коновалова, В.А. Туманов, Ф.А. Мітченко, Т.В. Джан та

- ін. / під ред. О.Ю. Коновалової та В.А. Туманова. – Київ: ЧП «Блудчий М.І.», 2013. – 494 с.
13. Лісовий кодекс України. – Київ: Закон України. – № 3404 – IV, 2006. – 34с.
 14. Машковська С. П., Шабарова С. І., Якубенко Б. Є. Ботанічна термінологія латинською мовою. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів. – Київ: Вид-во НАУ, 2018. – 103 с.
 15. Мінеральні елементи лікарських рослин та їх роль у життєдіяльності людини. Навчальний посібник / О.Ю. Коновалова, Ф.А. Мітченко, Т.К. Шураєва, Т.В. Джан. – Київ: ЧП «Блудчий М.І.», 2014. – 192 с.
 16. Свириденко В.Є. Побічне користування лісом: навчальний посібник / В.Є. Свириденко. – Київ: 2002. – 240 с.
 17. Товстуха Е.С. Фітотерапія. – Київ: Оріони, 2016. – 156 с.
 18. Червона книга України. Рослинний світ / за ред. Я.П. Дідуха. – Київ: Глобалконсалтинг, 2019. – 900 с.
 19. European Pharmacopoeia. - 4th ed.; Plant Drug Analysis. – Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2018.- 2416p.
 20. WHO monographs on selected medicinal plants. Vol. 1. - World Health Organization. - Geneva. – 2019. – 350p.
 21. WHO monographs on selected medicinal plants. Vol. 2. - World Health Organization. - Geneva. – 2017.- 358p.
 22. British Pharmacopoeia Codex. - London, Phrm. Press, 2019. - 1433 p.
 23. Trease G.E., Evans W.C. Pharmacognosy. - London; Philadelphia; Toronto: Sydney; Tokyo; WB Saunders, 2016. - 832 p.
 24. Tyler V.E., Brady L.R., Robbers J.E. Pharmacognosy, 9-th ed. - Leo and Fabiger. Philadelphia, 2018. -856 p.
 25. Max Wichtl Herbal drugs and Phytopharmaceuticals, 3-rd ed. – medpharm, Scientific Publishers Stuttgart, 2013. – 704p.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни:

дистанційний курс – <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3093>