

ФІТОТЕРАПІЯ ТА ЛІКАРСЬКІ ТРАВИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Факультет біолого – технологічний

Семестр	8
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	залік
Викладач	К.т.н., доцент Крамаренко Дмитро Павлович

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти уявлень про аспекти та принципи фітотерапії (дравьягуна), набуті знання про лікарські рослини, спеції, мінерали та їх використання в аюрведичному харчуванні.

завдання:

- формування цілісного уявлення про можливості і принципи фітотерапії (дравьягуни);
- опанування форм і методів аюрведичної практики застосування лікарських трав в стравах та напоях відповідно конституційним типам людини;
- з'ясування можливості інтеграції аюрведичних знань використання трав з сучасними офіційними позиціями фармакології ;
- встановити взаємозв'язок між вмістом біологічно активних речовин лікарських трав і їх корисною дією;
- оволодіти методикою виготовлення з лікарських трав настоїв, відварів, масляних екстрактів, сиропів, квасів, вин.

Компетенції, якими оволодіє студент після вивчення дисципліни:

інтегральна:

- володіти знаннями про основні етапи розвитку фітотерапії; головні і сучасні напрямки наукових досліджень в галузі лікарських трав; характеристику сировинної бази лікарських трав (дикорослих і культивованих) в Україні; інтеграцію аюрведичних знань про трави в рецептури кулінарних страв.

загальні:

- реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України;
- розв'язувати типові та складні спеціалізовані задачі та практичні завдання у професійній діяльності фахівця харчових технологій із застосуванням положень, теорій і методів фундаментальних, хімічних, технологічних, біомедичних та соціально-економічних наук;
- інтегрувати знання та вирішувати складні питання, формулювати судження за недостатньої або обмеженої інформації про трави, спеції, фітопрепарати Аюрведи їх застосування в кулінарії;
- ясно і недвозначно доносити свої висновки та знання, обґрунтовуючи їх,

до фахової та нефахової аудиторії ;

- зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку фітотерапії (дравьягуна), її місця у загальній системі знань про природу і суспільство ;

- виявляти ініціативу та підприємливість, вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

- використання інформаційних та комунікаційних технологій;

- знати і розуміти фітотерапію (дравьягуну), мати здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

- оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

- працювати в команді та автономно.

фахові:

- знати номенклатуру лікарських трав (дикорослих і культивованих) і лікарських засобів, які ефективно використовуються у аюрведичному харчуванні;

- володіти знаннями щодо розповсюдження і місць зростання лікарських трав, що застосовуються в Україні та рекомендовані Аюрведою в харчування;

- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

Здобувачі повинні досягти таких **програмних результатів навчання:**

- розбиратися в сумісності трав в зборі

- володіти правилами безпеки при використанні нетрадиційної лікарської сировини в аюрведичному харчуванні ;

- основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі аюрведичного харчування ;

- розбиратися в хімічному складі трав, розуміти, коли трави володіють високою фармакологічною дією і які з них не поєднуються;

- володіти принципами та методами приготування фіто композицій, настоянок, відварів, сиропів, квасів за приписами Аюрведи. Стародавні формули препаратів в аюрведичному харчуванні.

Тематичний план:

Тема 1. Історія розвитку, організація та загальні питання фітотерапії.

Тема 2. Термінологія фітотерапії.

Тема 3. Основні принципи і завдання сучасної фітотерапії. Основні ресурси фітотерапії для аюрведичного харчування.

Тема 4. Активні речовини трав, спецій і продуктів харчування, які застосовуються в аюрведичному харчуванні.

Тема 5. Білки, жири і вуглеводи лікарських трав.

Тема 6. Глікозиди, фенольні глікозиди, гіркі глікозиди.

Тема 7. Слизові і дубильні речовини. Ефірні масла

Тема 8. Вітаміни, макро- і мікроелементи.

Тема 9. Способи використання фітозасобів. Принципи формування фітокомпозицій в Аюрведі .

Тема 10. Ферментація лікарських трав. Базові правила Аюрведи