ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ
ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету фізичного виховання, здоров'я і туризму ЗНУ

_____ М.В. Маліков
(підпис)

«__05__» _____10_____ 20_26_

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
(назва навчальної дисципліни)

підготовки бакалаврів
(назва освітнього ступеня)
денної та заочної форм здобуття освіти
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
(назва)
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр, назва спеціальності)
галузі знань J Транспорт та послуги
(шифр і назва)

ВИКЛАДАЧ: Люта Дарина Анатоліївна, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи_____
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи
Протокол №_1_ від "_25_" _____08_____ 20_26_р.
Завідувач кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи_____

_____ Н.В. Маковецька
(підпис) (ініціали, прізвище)

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми

_____ А.В. Борозенко
(підпис) (ініціали, прізвище)

2026-2027 навчальний рік

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу

Зв`язок з викладачем: кандидат педагогічних наук, доцент Люта Дарина Анатоліївна
E-mail: lyutadaryna@ukr.net
Телефон: (061) 228-75-74 (кафедра)
Інші засоби зв'язку: *Moodle (форум курсу, приватні повідомлення)*
Кафедра: туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи, IV корпус ЗНУ, ауд. 306 (3й поверх)

1. Опис навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни ***«Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу»*** є формування у здобувачів вищої освіти необхідних теоретичних знань та практичних навичок в організації сенсорного аналізу на підприємствах ресторанного господарства, його ролі в системі контролю та управління якістю харчових продуктів та сировини, а також психо-фізіологічних основ проведення сенсорного аналізу та фізіологічного функціонування сенсорних систем людини.

Основними ***завданнями*** навчальної дисципліни ***«Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу»*** є:

1. Демонстрація місця сенсорного аналізу в системі забезпечення якості харчових продуктів.
2. Формування у здобувачів інформаційно-понятійної бази і практичних навичок організації науково обґрунтованого сенсорного аналізу харчових продуктів з урахуванням факторів, що впливають на відтворюваність результатів (сам продукт, приміщення для проведення сенсорного аналізу, людина, методика експерименту).
3. Ознайомлення здобувачів із уявленням про психо-фізіологічні основи та атрибути сенсорного аналізу.
4. Надання здобувачам необхідних теоретичних та практичних знань з методологічних основ проведення сенсорного аналізу

Пререквізити: Технологія і якість продукції ресторанного господарства, Технологія продуктів для дієтичного та санаторно- курортного харчування.

Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	Денна форма здобуття освіти	Заочна форма здобуття освіти
Статус дисципліни	**Обов'язкова**	
Семестр	5-й	
Кількість кредитів ECTS	3 кредити	
Кількість годин	90 годин	
Лекційні заняття	24 год.	
Семінарські заняття	-	
Практичні заняття	12 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	54 год.	
Консультації	*особисті – щосереди з 13.00 до 14.00, IV корпус, ауд. 306; дистанційні – MOODLE, за попередньою домовленістю за електронною поштою*	
Вид підсумкового семестрового контролю:	**екзамен**	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=13709	

2. Методи досягнення запланованих освітньо-професійною програмою компетентностей і результатів навчання

Результати навчання та компетентності	Методи навчання / форми і методи оцінювання
Результати навчання: **РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. **РН 24.** Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. ***Компетентності:*** **ЗК 9.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. **СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. **СК 16.** Здатність здійснювати технологічний процес виробництва продукції для дієтичного та санаторно-курортного харчування і сервісний процес її реалізації.	Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини

3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація сучасного сенсорного аналізу.

Тема 1. Вступ до сенсорного аналізу: сучасний статус в харчовій промисловості.

Сенсорний аналіз, предмет та завдання дисципліни. Поняття «властивість продукції» та «органолептичні показники якості». Сенсорний аналіз, його значення в оцінюванні якості товарів. Основні поняття, терміни і визначення в області оцінювання якості товарів. Визначення смакового дальтонізму, порогу смакової чутливості, порогу смакової різниці. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості.

Тема 2. Організація сенсорного аналізу: приміщення, панель, продукти.

Змінні , що впливають на сенсорну оцінку. Організація приміщень для випробувань. Еволюція лабораторій сенсорного аналізу. Мобільні лабораторії – кабіни. Загальні компетенції до випробувальних лабораторій. Загальні настанови щодо відбору, навчання та контролю відібраних експертів та експертів з органолептичного оцінювання. Критерії для відбору та опис процедури навчання і контролю за роботою відібраних випробувачів і експертів. Загальне керівництво комісією випробувачів-експертів і контроль за їх навчання. Процедура подання зразків. Учасники сенсорних досліджень. Методології сенсорних досліджень, що використовується.

Змістовий модуль 2. Проведення сенсорного аналізу.

Тема 3. Сенсорні атрибути та способи їх сприйняття.

Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Аналізаторна система людини та механізм сприйняття і визначення. Смаковий аналізатор людини та смакові сприйняття. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. Чинники, що впливають на вразливість органів чуттів.

Тема 4. Фактори, що впливають на сприйняття кольору, смакових відчуттів та на формування запаху.

Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. Класифікація смаків, топографія смакового поля поверхні язика. Вплив хімічного складу харчових продуктів на смакові відчуття. Нюхові відчуття, їх сприйняття і визначення. Роль запаху в сенсорному оцінюванні якості харчових продуктів. Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Слухові і тактильні відчуття , їх сприйняття та участь у сенсорному оцінюванні і визначення якості харчових продуктів. Визначення смакової чутливості випробувачів: визначення смакової агнозії; оцінка індивідуальних рівнів розпізнавальної смакової чутливості дегустатора (поріг чутливості); визначення різних подразників, що формують смак.

Змістовий модуль 3. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.

Тема 5. Методи сенсорних досліджень.

Сенсорні методи визначення якості харчових продуктів. Споживчі, аналітичні та експертні методи сенсорного аналізу. Розпізнавальні методі сенсорного аналізу. Методі сенсорного аналізу з використанням шкал та категорій. Описові методі сенсорного аналізу , створення сенсорного профілю харчових продуктів.

Змістовий модуль 4. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.

Тема 6. Основні статистичні методи обробки результатів сенсорних досліджень.

Основні статистичні методи. Підсумовування сенсорних даних. Зведений аналіз даних у формі оцінок. Перетворення даних. Тестування статистичної гіпотези. Статистичні гіпотези. Тести на кошти, стандартні відхилення і пропорції. Обчислення розмірів вибірки при тестах дискримінації. Правила прийняття рішень в тестах сенсорної дискримінації. Методи примусового вибору. Методи з використанням шкал. Статистичний дизайн сенсорних панельних досліджень. Графічне представлення даних.

4. Структура навчальної дисципліни

Вид заняття /роботи	Назва теми	Кількість годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Лекція 1	**Тема 1.** *Вступ до сенсорного аналізу: сучасний статус в харчовій промисловості.*	4		*щотижня*
Семінарське заняття 1	**Тема 1.** *Вступ до сенсорного аналізу: сучасний статус в харчовій промисловості:* 1. Сенсорний аналіз, предмет та завдання дисципліни. 2. Поняття «властивість продукції» та «органолептичні показники якості». 3. Сенсорний аналіз, його значення в оцінюванні якості товарів. 4. Основні поняття, терміни і визначення в області оцінювання якості товарів. 5. Визначення смакового дальтонізму, порогу смакової чутливості, порогу смакової різниці. 6. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості.	2		*1 раз на 2 тижні*
Самостійна робота 1	**Тема 1.** *Вступ до сенсорного аналізу: сучасний статус в харчовій промисловості***:** **Питання:** 1. Яку роль в житті людини відіграють органи чуття? 2. Що собою являє аналізаторна система людини? 3. Як відбувається сприйняття і аналіз роздратування аналізатором? 4. Які властивості притаманні аналізатору? 5. Дайте характеристику рівнів відображення навколишнього середовища нервовою системою людини. 6. Яку роль відіграє пам'ять в сенсорному аналізі? 7. Що таке відчуття і що є його кількісною характеристикою? 8. Які існують пороги відчуттів і що вони характеризують? 9. Дайте характеристику властивостей органів чуття (чутливість, адаптація, втома, вразливість, сенсорна пам'ять). 10. 10. Які фактори впливають на чутливість органів чуття людини?	9		
Лекція 2	**Тема 2.** *Організація сенсорного аналізу: приміщення, панель, продукти***.**	4		*щотижня*
Семінарське заняття 2	**Тема 2.** *Організація сенсорного аналізу: приміщення, панель, продукти***:** 1. Змінні , що впливають на сенсорну	2		*1 раз на 2 тижні*

	оцінку. 2. Організація приміщень для випробувань. 3. Еволюція лабораторій сенсорного аналізу. 4. Мобільні лабораторії – кабіни. 5. Загальні компетенції до випробувальних лабораторій. 6. Загальні настанови щодо відбору, навчання та контролю відібраних експертів та експертів з органолептичного оцінювання. 7. Критерії для відбору та опис процедури навчання і контролю за роботою відібраних випробувачів і експертів. 8. Загальне керівництво комісією випробувачів-експертів і контроль за їх навчання. 9. Процедура подання зразків. 10. Учасники сенсорних досліджень. 11. Методології сенсорних досліджень, що використовується.			
Самостійна робота 2	**Тема 2.** *Організація сенсорного аналізу: приміщення, панель, продукти***:** **Питання:** 1. Що таке сенсорний аналіз і яка його основна мета? 2. Які вимоги висуваються до приміщення для проведення сенсорного аналізу? 3. Чому освітлення має важливе значення під час сенсорної оцінки продуктів? 4. Які фактори навколишнього середовища можуть впливати на результати сенсорного аналізу? 5. Що таке сенсорна панель і хто може входити до її складу? 6. Які основні вимоги висуваються до відбору та підготовки дегустаторів? 7. Які види сенсорних панелей використовують для оцінювання харчових продуктів? 8. Як правильно підготувати продукти та зразки до проведення сенсорного аналізу? 9. Чому під час дегустації важливо використовувати закодовані та однаково підготовлені зразки? 10. Які основні правила необхідно дотримуватися для забезпечення об'єктивності та достовірності результатів сенсорного аналізу?	9		
Лекція 3	**Тема 3.** *Сенсорні атрибути та способи їх сприйняття***.**	4		*щотижня*
Семінарське заняття 3	**Тема 3.** *Сенсорні атрибути та способи їх сприйняття:* 1. Психофізіологічні основи	2		*1 раз на 2 тижні*

	сенсорного аналізу. 2. Аналізаторна система людини та механізм сприйняття і визначення. 3. Смаковий аналізатор людини та смакові сприйняття. 4. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. 5. Чинники, що впливають на вразливість органів чуттів.			
Самостійна робота 3	**Тема 3.** *Сенсорні атрибути та способи їх сприйняття***:** **Питання:** 1. Яку роль у житті людини відіграють органи чуттів? 2. Що собою являє аналізаторна система людини? 3. Як відбувається сприйняття подразнень аналізатором? 4. Які властивості мають аналізатори? 5. Яку роль в аналізі подразнень відіграє рецепторний відділ? 6. Дайте характеристику рівнів відображення навколишнього світу нервовою системою людини. 7. Яку роль відіграє пам'ять у сенсорному аналізі? 8. Що таке відчуття? Які існують пороги відчуттів і що вони характеризують? 9. Які відчуття сприймає людина за допомогою своїх аналізаторів? 10. Дайте характеристику властивостей органів чуттів (вразливість, чутливість, адаптація, втомлюваність, сенсорна пам'ять). 11. Які фактори впливають на чутливість органів чуттів людини?	9		
Лекція 4	**Тема 4.** *Фактори, що впливають на сприйняття кольору, смакових відчуттів та на формування запаху***.**	4		*щотижня*
Семінарське заняття 4	**Тема 4.** *Фактори, що впливають на сприйняття кольору, смакових відчуттів та на формування запаху***:** 1. Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. 2. Класифікація смаків, топографія смакового поля поверхні язика. 3. Вплив хімічного складу харчових продуктів на смакові відчуття. 4. Нюхові відчуття, їх сприйняття і визначення. 5. Роль запаху в сенсорному оцінюванні якості харчових продуктів. 6. Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. 7. Слухові і тактильні відчуття , їх	2		*1 раз на 2 тижні*

	сприйняття та участь у сенсорному оцінюванні і визначення якості харчових продуктів. 8. Визначення смакової чутливості випробувачів: визначення смакової агнозії; оцінка індивідуальних рівнів розпізнавальної смакової чутливості дегустатора (поріг чутливості); визначення різних подразників, що формують смак.			
Самостійна робота 4	**Тема 4.** *Фактори, що впливають на сприйняття кольору, смакових відчуттів та на формування запаху***:** **Питання:** 1. Чим відрізняються між собою поняття «смак» і «смаковитість» продовольчих товарів? 2. У чому полягає сутність процесу формування смаковитості продукту? 3. Який орган виконує роль сприймаючого відділу смакового аналізатора Топографія смакових сосочків на поверхні язика. 4. Яку роль відіграє слина у процесі сприйняття смаку? 5. Які фактори впливають на результати визначення смаку продукту? 6. Дайте характеристику таким явищам, як суперництво смаків, маскування та компенсація смаку, смаковий контраст, смакова гармонія. Яку роль вони відіграють при сенсорному аналізі харчових продуктів? 7. Дайте характеристику суб'єктивним і об'єктивним розладам смаку. 8. Які ви знаєте теорії сприйняття смаку? У чому їхня сутність? 9. Дайте характеристику основних смаків. 10. Яку роль відіграють смакові відчуття у визначенні якості продовольчих товарів? 11. Будова органа нюху та механізм сприйняття запаху. 12. Чому при визначенні запаху харчові продукти треба нагрівати? 13. Які фактори впливають на чутливість органа нюху? 14. Які запахові аномалії зустрічаються у людей? 15. Розкрийте сутність теорій сприйняття запаху. 16. Розкрийте сутність класифікації запахів, запропонованої Крокером і Гендерсоном. Чому вона, на вашу думку, не застосовується у сенсорному аналізі? 17. Яка класифікація запахів найбільшою мірою підходить для сенсорного	9		

	аналізу якості харчових продуктів? 18. Чим відрізняються поняття «запах», «аромат», «букет»? 19. Яку роль відіграє запах в оцінці якості продовольчих товарів? 20. Які фактори суттєво впливають на результати визначення запаху? 21. Будова слухового аналізатора та механізм сприйняття звуку. 22. Дайте характеристику основних властивостей слуху (гострота, поріг чутності, звуковий дискомфорт). 23. Дайте характеристику органів дотику людини. 24. Які органолептичні показники сприймаються органами дотику? 25. Роль органів слуху і дотику в сенсорному аналізі. 26. Будова органа зору і роль окремих відділів зорового аналізатора у сприйнятті зорового відчуття. 27. Які функції виконує зір людини? 28. Дайте характеристику основних властивостей зорового аналізатора (константність, трансформація, акомодація). 29. У чому полягає сутність трикомпонентної теорії кольорового зору? 30. Дайте характеристику основних понять кольорового зору (колірний тон, насиченість і яскравість кольору, одночасний і послідовний контрасти). 31. Які умови можуть забезпечити правильне сенсорне сприйняття кольору? 32. Яку роль відіграє колір продуктів у визначенні їх якості?			
Лекція 5	**Тема 5.** *Методи сенсорних досліджень.*	4		*щотижня*
Семінарське заняття 5	**Тема 5.** *Методи сенсорних досліджень:* 1. Сенсорні методи визначення якості харчових продуктів. 2. Споживчі, аналітичні та експертні методи сенсорного аналізу. 3. Розпізнавальні методи сенсорного аналізу. 4. Методи сенсорного аналізу з використанням шкал та категорій. 5. Описові методи сенсорного аналізу, створення сенсорного профілю харчових продуктів.	2		*1 раз на 2 тижні*
Самостійна робота 5	**Тема 5.** *Методи сенсорних досліджень:* **Питання:** 1. Що таке флейвор? 2. Наведіть відмінності між методами консенсусу та незалежними. 3. Наведіть послідовність дій під	9		

	час визначенні флейвору харчового продукту. 4. В якому з розглянутих методів голова ДК бере учать в дослідженнях? 5. Які види шкал Вам відомі?			
Лекція 6	**Тема 6.** *Основні статистичні методи обробки результатів сенсорних досліджень.*	4		*щотижня*
Семінарське заняття 6	**Тема 6.** *Основні статистичні методи обробки результатів сенсорних досліджень:* 1. Основні статистичні методи. 2. Підсумовування сенсорних даних. 3. Зведений аналіз даних у формі оцінок. 4. Перетворення даних. 5. Тестування статистичної гіпотези. 6. Статистичні гіпотези. 7. Тести на кошти, стандартні відхилення і пропорції. 8. Обчислення розмірів вибірки при тестах дискримінації. 9. Правила прийняття рішень в тестах сенсорної дискримінації. 10. Методи примусового вибору. 11. Методи з використанням шкал. 12. Статистичний дизайн сенсорних панельних досліджень. 13. Графічне представлення даних.	2		*1 раз на 2 тижні*
Самостійна робота 6	**Тема 6.** *Основні статистичні методи обробки результатів сенсорних досліджень:* **Питання:** 1. Що таке сенсорний мінімум? 2. Які здібності людини визначають у процесі психологічного відбору фахівців? 3. Що таке смакова агнозія, як її можна визначити? 4. Що таке нюхова аносмія, як вона визначається? 5. Що таке поріг виявлення смаку та поріг розпізнавання смаку? 6. Чим викликана необхідність вивчення дегустаторами споживчих оцінок? 7. Яких правил необхідно додержуватися, розробляючи програму вдосконалення якості продукції?	9		

5. Види і зміст контрольних заходів

Вид заняття/ роботи	Вид контрольного заходу	Зміст контрольного заходу*	Критерії оцінювання та термін виконання*	Усього балів
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Поточний контроль				
Семінарське заняття	Практична робота,	Виконання письмового завдання на практичних	Письмова задача – правильне	**10**

№1	тестування	заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 5 питань тесту.	вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	
Семінарське заняття №2	Практична робота, тестування	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.	Письмова задача – правильне вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	**10**
Семінарське заняття №3	Практична робота, тестування	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.	Письмова задача – правильне вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	**10**
Семінарське заняття №4	Практична робота, тестування	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.	Письмова задача – правильне вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	**10**
Семінарське заняття №5	Практична робота, тестування	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.	Письмова задача – правильне вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	**10**
Семінарське заняття №6	Практична робота, тестування	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – вирішення задач. Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.	Письмова задача – правильне вирішення 5 балів. Тестування – по 1 балу за кожне питання (5 балів).	**10**
Усього за поточний контроль				**60**
Підсумковий контроль				
Екзамен	Теоретичне завдання	Відповідь на питання тесту. **(розміщено на СЕЗН ЗНУ)**	Тестування передбачає надання відповідей на 20 запитань. Кожна правильна	**20**

			відповідь оцінюється у 1 бал	
	Практичне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Максимальна кількість балів – 20, які нараховуються за виконання таких частин роботи: ґрунтовний аналіз – 4 б.; визначення необхідних ресурсів – 2 б.; творчий підхід до завдання – 4 б.	**20**
Усього за підсумковий контроль				**40**

Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

6. Основні навчальні ресурси

Рекомендована література:

1. Ткаченко О.Б., Каменева Н.В., Тітлова О.О. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Гельветика, 2020. 304 с.
2. Олабоді О.В. Сенсорний аналіз харчових продуктів : наук.-допом. бібліогр. покажч. Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. : Київ, 2020. 106 с.

Інформаційні ресурси:

1. Національний орган стандартизації ДП «УкрНДНЦ». URL: https://uas.gov.ua/.
2. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). URL: https://www.iso.org/home.html.

7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків.
Успішне освоєння дисципліни потребує завчасного ознайомлення з метою, завданнями та структурою курсу (силабусом), вдумливого сприйняття лекційного матеріалу, своєчасної підготовки до практичних занять, відповідального і своєчасного (згідно з графіком навчального процесу) виконання всіх передбачених програмою завдань. Взаємоповага серед учасників навчального процесу включає вимоги не спізнюватися на заняття, не відволікати викладача й колег телефонними дзвінками, виявляти доброзичливий інтерес до відповідей одногрупників, проявляти коректну активність при обговоренні проблемних питань тощо.

Політика академічної доброчесності.
Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених ***Кодексом академічної доброчесності ЗНУ*****:** https://tinyurl.com/ya6yk4ad. *Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти* (додається в обов'язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): https://tinyurl.com/y6wzzlu3.

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті.
Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). Будь ласка, не забувайте активувати режим «без звуку» до початку заняття.
Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено. У разі порушення цієї заборони роботу буде анульовано без права перескладання.

Комунікація.
Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle.
Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт, коди доступу до сесій у Cisco Webex та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу. Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень. Відповіді на запити студентів подаються викладачем впродовж трьох робочих днів. Для оперативного отримання повідомлень про оцінки та нову інформацію, розміщену на сторінці курсу у Moodle, будь ласка, переконайтеся, що адреса електронної пошти, зазначена у вашому профайлі на Moodle, є актуальною, та регулярно перевіряйте папку «Спам».
Якщо за технічних причин доступ до Moodle є неможливим, або ваше питання потребує термінового розгляду, направте електронного листа з позначкою «Важливо» на адресу lyutadaryna@ukr.net. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2026-2027 н. р.

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2026-2027 н. р. доступний за адресою: https://tinyurl.com/yckze4jd.

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ. Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених **Кодексом академічної доброчесності ЗНУ:** https://tinyurl.com/ya6yk4ad. Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти (додається в обов'язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): https://tinyurl.com/y6wzzlu3.

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: https://tinyurl.com/y9tve4lk.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9pkmmp5. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ: https://tinyurl.com/ycds57la.

НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА. Порядок зарахування результатів навчання, підтверджених сертифікатами, свідоцтвами, іншими документами, здобутими поза основним місцем навчання, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті: https://tinyurl.com/y8gbt4xs.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: https://tinyurl.com/57wha734. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/yd6bq6p9; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9r5dpwh.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ Запорізького національного університету: Банах Віктор Аркадійович.
Електронна адреса: **v_banakh@znu.edu.ua**
Тел.: (061) 227-12-76

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: https://tinyurl.com/ydhcsagx.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ.
Наукова бібліотека: http://library.znu.edu.ua. Графік роботи абонементів: понеділок-п`ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE): https://moodle.znu.edu.ua
Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: moodle.znu@znu.edu.ua.
У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу. Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: http://sites.znu.edu.ua/child- advance/.
ЦЕНТР НІМЕЦЬКОЇ МОВИ, ПАРТНЕР ГЕТЕ-ІНСТИТУТУ: https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim.
ШКОЛА КОНФУЦІЯ (ВИВЧЕННЯ КИТАЙСЬКОЇ МОВИ): http://sites.znu.edu.ua/confucius.