**ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ**

**Викладач:** *кандидат фізичного виховання і спорту наук, доцент Конох Олена Євгенівна*

**Кафедра***: туризму**і готельно-ресторанної справи, ІV корпус, ауд. 306*

**E-mail:** *konoh \_o\_ye @ ukr.net*

**Телефон:** *(061) 289-12-71*

**Інші засоби зв’язку:** *Moodle (форум курсу, приватні повідомлення)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Освітня програма, рівень вищої освіти:** | | Готельно ресторанна справа  Бакалавр | | | | | |
| **Статус дисципліни:** | | Вибіркова | | | | | |
| **Кредити ECTS** | 4 | **Навч. рік:** | 2020-2021 | **Рік навчання** | 1 | **Тижні** | 14 |
| **Кількість годин** | 120 | **Кількість змістових модулів[[1]](#footnote-1)** | 2 | **Лекційні заняття** – 24  **Практичні заняття** – 24  **Самостійна робота** – 84 | | | |
| **Вид контролю:** | | залік | |  | | | |
| **Посилання на курс в Moodle** | | | <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5803> | | | | |
| **Консультації:***особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, IV корпус, ауд. 306; дистанційні – CISCO Webex, за попередньою домовленістю*  *Запис на консультації:* https://tinyurl.com/y74w86ng | | | | | | | |

**ОПИС КУРСУ**

*Курс має на* ***меті*** *сформувати у студентів цілісне уявлення про основи гастрономії, національні особливостями харчування, режимами харчування, різноманітними способами теплової обробки продуктів, етикету споживання та послідовності подачі страв. Знайомство з основами гастрономії, дозволить слухачам курсу впевнено почуватися у загальноєвропейському культурному просторі, вільно орієнтуватися у спеціальній термінології, поглибити знання історії молекулярної гастрономії як кулінарного мистецтва, класифікацією, технологією, особливостями зберігання продукції, історичними аспектами розвитку, принципами та методами молекулярних технологій та міксології – створення напоїв-коктейлів за допомогою нових смаків та текстур. які вони вивчають. Це аналіз і застосування фізико-хімічних законів при приготуванні страв і кулінарних виробів та використання новітніх відкриттів у різних наукових галузях для створення незвичайних рецептів.*

*Термін «молекулярна гастрономія» був введений фізиком Ніколасом Курті з Оксфордського університету та хіміком Ерве Тисом, докторська дисертація якого так і називалася. Що ж таке молекулярна гастрономія. Одже, молекулярна гастрономія – це новітній напрям наукових досліджень, який дозволить створювати страви та напої з покращеними органолептичними властивостями, підвищеної харчової та біологічної цінності, а головне у «яскравій упаковці», яка привертає увагу споживачів. Це прогресивний крок, який дозволить нашим майбутнім фахівцям підвищити свій рівень професійної майстерності та виділитися на ринку праці.*

*Для вітчизняного ресторанного господарства майбутнє за молекулярною кухнею – і ті, хто це вчасно зрозуміють, зможуть підняти свої заклади на новий якісний рівень.*

*Глибоке, аналітичне розуміння, розглянутих новітніх технологій основи гастрономії дозволить створювати страви з покращеними органолептичними властивостями, яка привертає увагу споживачів, сприятиме розвитку таких затребуваних роботодавцями «м’яких» навичок, як розуміння позитивного ставлення до несхожих технологій молекулярної гастрономії, критичне мислення, працювати з інформацією в глобальних комп’ютерних мережах, знання міжнародного гастрономічного кулінарного мистецтва.*

*Інтерактивний формат курсу, що спонукатиме до дебатів, аргументованого відстоювання власної точки зору, орієнтований на розвиток критично важливих для фахівця готельно-ресторанної справи.*

*Виконання групових практичних завдань та підсумкових групових творчих проектів спонукає до розвитку навичок командної роботи, організаційних та лідерських якостей.*

*Використання новітніх програмних засобів під час виконання практичних завдань розвине як загальні, так і професійні компетенції слухачів.*

**ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

**У разі успішного завершення курсу студент зможе:**

* *характеризувати основні дефініції, принципи, процеси та технологічні операції, які забезпечують одержання не тільки традиційних страв, але й нових технологій харчових виробництв актуальних для закладів ресторанного господарства сьогодення;*
* *використовувати асортимент страв, способи їх теплової обробки продукції в готельно-рестранних туристичних підприємствах;*
* *застосовувати декілька видів меню, які відображають специфіку національної гастрономії гостей, релігійні вірування, культові заборони, звичаї, церемоніали споживання їжі*
* *робити якісні науково-популярні огляди презентацій до гастрономічних фестивалів, весілля, гастрономічних турів;*
* *використовувати теми, сюжети гастрономії народів світу при створенні будь-якого контенту чи продукту для підвищення їхньої обізнаності, тощо;*
* *самостійно здійснювати наукові дослідження та презентувати їхні результати на студентських науково-практичних конференціях;*
* *впевнено користуватися сучасними програмними продуктами (Storyboard, Prezi, WordCloud, MindMeister) для створення презентацій, візуалізації даних етнографічного го аналізу.*

**ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ**

*Презентації лекцій, плани практичних занять, методичні рекомендації до виконання індивідуальних дослідницьких завдань та групових творчих проектів розміщені на платформі Moodle:*

<https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5803>

**КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ**

***Поточні контрольні заходи***

***Обов’язкові види роботи:***

***Письмова контрольна робота*** *(max 1 бал) – на початку кожного лекційного заняття.*

***Робота у групі*** *над розв’язанням практичного завдання, поставленого викладачем (max 1 бал) – на кожному практичному занятті.*

***Письмові тестові завдання*** *(max 10 балів)**– двічі на семестр, наприкінці кожного змістового модулю курсу. Контрольна робота складається з двадцяти питань (max 0,5 бали кожне).Надати правильну відповідь відповідно варіантам (а,б,в).*

***Додаткові види роботи:***

***Індивідуальне письмове завдання*** *у вигляді реферату або аргументативного есе (max 8 бали) виконується за бажанням студента. Теми рефератів та есе на вибір студента зазначені у планах практичних завдань у розділі «Індивідуальне письмове завдання». Гранична кількість індивідуальних письмових завдань – не більше 1 реферату та 1 есе за семестр. Усі письмові завдання подаються виключно через платформу Moodle.*

***Реферат*** *передбачає реферування (себто, стислий переказ основних положень, дотичних до теми) двох актуальних (опублікованих не раніше ніж за 5 років та таких, що мають високий індекс цитування) наукових статей, опублікованих у зарубіжних фахових виданнях мовою, яку вивчає студент. Обсяг реферату – до 5000 знаків. Пряме цитування реферованих джерел заборонене. Перелік реферованих джерел оформлюється за зразком:*

<https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod_resource/content/1/prikladi_oformlen_literatur.pdf>

***Аргументативне есе (Standard Argumentative Essay)*** *складається з таких структурних елементів:*

* *вступу, де студент декларує власну точку зору на проблему, поставлену у заголовку есе;*
* *щонайменше трьох аргументів на користь власної точки зору, структурованих за принципом SEXI (Statement-Explanation-Example-Importance/Impact).*
* *висновку, де попередні результати синтезуються та інтегруються у більш глобальний контекст.*

*Оскільки головна мета есе – змусити читача розділити точку зору автора, важливо використовувати риторичні фігури переконання, маркери логічної послідовності елементів («по-перше», «по-друге», «з вищезазначеного витікає» та ін.), апелювати до етосу (спільних цінностей, поглядів, знань) та фактів (дослідження, статистичні дані, думки фахівців, приклади з життя), проводити ефектні паралелі й аналогії для демонстрації вашої ерудиції, вдало використовувати цитати з прочитаних текстів, правильно обрати інтонацію спілкування з читачем. Детальні вимоги та практичні рекомендації до написання аргументативного есе див. на сторінці курсу у Moodle:*

<https://moodle.znu.edu.ua/mod/forum/discuss.php?d=738>

***Підсумкові контрольні заходи:***

***Усна відповідь на заліку*** *(max 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного основ гастрономії (max 10 балів) основ малекулярної гастрономії (max 10 балів). Перелік питань див. на сторінці курсу у Moodle:* <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=6877>

***Захист групового творчого проекту або індивідуального дослідницького завдання*** *(max 20 балів) здійснюється на заліковому тижні. Публічний захист є обов’язковою вимогою для зарахування результатів за даними видами робіт.*

***Індивідуальне дослідницьке завдання (ІДЗ)*** *варто обрати тим, хто володіє базовими методами ведення літературознавчих наукових досліджень і прагне поглибити власні знання з теорії гастрономії та опанувати сучасні методи молекулярної гастрономії.*

*Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем за посиланням:* <https://docs.google.com/document/d/1XldtqwAmkOIdDFxRbA6iEVqP7W-vK_qf7eI6XiXHlxA/edit>

*Результати ІДЗ можуть стати основою для доповідей на студентських науково-практичних конференціях. Методичні рекомендації до виконання ІДЗ та критерії оцінювання див. на сторінці курсу у Moodle:* <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=6877>

***Груповий творчий проект*** *з кулінарних традицій світу й тим, хто володіє навичками візуалізації інформації, розкадрування наративу, вміє працювати з графічними та відеоредакторами і бажає розвинути навички проектного мислення, інтермедіального аналізу та командної роботи.*

*Формат проекту: презентація, вистава, міні-фільм тривалістю до 15 хвилин.*

*Кількість учасників у групі: 5-7 осіб.*

*Для запису на груповий творчий проект слід впродовж перших двох тижнів семестру подати заявку із зазначенням обраного твору, прізвищ та функцій виконавців, контактних даних керівника проекту за посиланням:*

<https://moodle.znu.edu.ua/mod/assign/view.php?id=103863>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Контрольний захід** | | **Термін виконання** | **% від загальної оцінки** |
| **Поточний контроль (max 60%)** | |  |
| *Змістовий модуль 1 (розділ 1)* | *Письмова контрольна робота* | *Лекційні 1,2,3,4,5,6* | **6** |
| *Групова робота на практичному занятті* | *Практичні 1,2,3,4,5,6,* | **6** |
| *Письмова контрольна робота (тестування)* | *Тиждень 7* | **10** |
| *Індивідуальне письмове завдання* | *Тиждень 1-6* | **8** |
| *Змістовий модуль 2 (розділ 2)* | *Письмова контрольна робота* | *Лекційні7,8, 9,10,11,12* | **6** |
| *Групова робота на практичному* | *Практичні8, 9,10,11,12,13,14,15* | **6** |
| *Письмова контрольна робота (тестування)* | *Тиждень 14* | **10** |
| *Індивідуальне письмове завдання* | *Тиждень 12* | **8** |
| **Підсумковий контроль (max 40%)** | |  |  |
| *Залік* | |  | **20** |
| *Захист індивідуального дослідницького завдання або групового проекту* | |  | **20** |
| **Разом** | |  | **100%** |

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | 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) |

**РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тиждень**  **і вид заняття** | **Тема заняття** | **Контрольне завдання** | **Кількість балів** |
| Змістовий модуль 1. | | | |
| Тиждень 1  Лекційне 1  Практичне1 | Історія розвитку, базова характеристика основ гастрономії технології виробництва. | Письмова контрольна робота  Робота в групах: характеристика основ гастрономії, основні способи технології виробництва продукції, гастрономія в поняттях Брилья Саварена «фізіологія смаку», значення для суспільств здорового харчування, технології виробництва. | 2 |
| Тиждень 2 Лекційне2  Практичне2 | Технологія страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. | Письмова контрольна  Робота у групах: характеристика, класифікація і технологія страв і кулінарних виробів з овочів , грибів, способи теплової обробки, технологія. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції за групами. | 2 |
| Тиждень 3  Лекційне3  Практичне3 | Технологія страв і кулінарних виробів з м’яса і м’ясопродуктів. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: Класифікація страв і кулінарних виробів з м’яса за сукупними ознаками, характеристика способів т/о, технологічна схема виробництва | 2 |
| Тиждень 4  Лекційне4  Практичне4 | Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: характеристика кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини за сукупними ознаками, характеристика способів т/о, визначення режимів, параметрів процесу, схема технологічного процесу виробництва. | 2 |
| Тиждень 5  Лекційне5  Практичне5 | Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). | Письмова контрольна робота:  Робота у групах: класифікація страв з риби, за сукупними ознаками, характеристика способів т/о, (визначення режиму, параметрів процесу), схема виробництва, умови, терміни зберігання, характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності, ,терміни зберігання, вимоги до якості. | 2 |
| Тиждень 6  Лекційне6  Практичне6 | Технологія соусів. | Письмова контрольна робота:  Робота у групах: характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація соусів, технології виробництва, соусів за групами, способи приготування, реалізації,вимоги до якості. | 2 |
| Змістовий модуль 2. | | | |
| Тиждень7  Лекційне7  Практичне7 | Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: характеристика класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів, асортимент, загальна схема виробництва, борошняних та кондитерських виробів; умови, терміни зберігання та реалізації, вимоги до якості. | 2 |
| Тиждень 8  Лекційне8  Практичне8 | Основи молекулярної гастрономії. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: історичні аспекти розвитку молекулярної гастрономії, мета, технології, які використовують в закладах ресторанного господарства. | 2 |
| Тиждень 9  Лекційне9  Практичне9 | Методи молекулярної технології продукції ресторанного господарства. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: характеристика методів молекулярної гастрономії: бульбашки за допомогою повітряного насосу, метод желатинової фільтрації, спагетті з агар-агару, техніка приготування хрустиків, , корбонізовані шипучі фрукти, диспергування аромату із сухим льодом «пара». | 2 |
| Тиждень 10  Лекційне10  Практичне10 | Класифікація і технологія приготування холодних і гарячих напоїв. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: Класифікація холодних і гарячих напоїв, Основи технології виробництва, вимоги до якості.. | 2 |
| Тиждень 11  Лекційне11  Практичне11 | Основи міксології. | Письмова контрольна робота  Робота у групах: особливості розвитку молекулярної міксології, завдання, напрями молекулярної міксології, недоліки молекулярної міксології | 2 |
| Тиждень 12  Лекційне12  Практичне12 | Різновиди молекулярних коктейлів. | Письмова контрольна робота.  Робота у групах: характеристика молекулярних коктейлів: пароподібні коктейлі, коктейлі у крижаній сфері, коктейлі-сфери, шаруваті коктейлі, коктейлі-желе та інші приклади | 2 |

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА**

**Основна:**

1.Бородина В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.Бородина.- М. : Книжн. мир ,2002.-165с.

2.Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства .Пер. с англ./ Р.А. Браймер. –М: Аспект.Пресс. 1995. –382с.-ISBN 5-7567-0028-5.

3.Бутейко Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. Учебник 3-е изд. / Н.Г. Бутейко. -М. Высшая школа 1990-128с.

4.В.К. Федорченко. Туристський словник-довідник: Навч. Посібник. / В.К. Федорченко, І.М. Мініч .-К.: Дніпро, 2000.-160с.

5.Организация производства в общественном питании: Учеб.пособие для вузов / [Е.Д. Агроновский и др.].-М.:Экономика,1990. -268 с.

6.ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185.' - К., 2003. -17 с.

7.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Купейна, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.

8.Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А А Мазаракі, Мі. Пересічний, Н.М. Зубгф, РГ. Кугепова. -К.: КНТЕУ, 2003.

9.Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры: пер. с англ. / Дж. Райт, 3. Трой. - М.: Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 - 352 с.

10.Справочник технолога общественного питання. - М.: Экономика, 2000.

11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питання / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.

12.Сборник рецептур для кондитера. Серия «Учебный курс». - Ростов н/Д : Феникс, 2001. -320 с.

13.Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

14.Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. - М.: Мир, 2003. -416 с.

15.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с,

**Додаткова:**

1.Химический состав пищевых продуктов. - М. : Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

2.Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, З.Н. Ким.-К., 2001.

1. Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гущин. - М. : Колос, 2002. -200 с.
2. Денисов Д.И. Соусы / Д.И. Денисов. - М.: Издат. дом «Рестор. ведомости», 2002. - 200 с.
3. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2004. - 245 с.
4. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2001.-51 с.
5. Искусство кулинарии. - М. : Изд-во ЄКСМСШресс, 2002. - 560 с.
6. Органолептический анализ пищевых продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. - М.: МГУПП, 2002. - С. 16-72.
7. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. - Ростов н/Д: Март, 2202.
8. Корячкина С.Я.Новые видыі мучныїх кондитерских изделий /СЯ.Корячкина. - М., 2002.
9. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М.І. Пересічного. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.
10. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - 2003. - 526 с.
11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 320 с.
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. - 428 с.
13. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. -445 с.
14. Стрингер М. Охлажденные и замороженные продукти: научные основы и технологии / М. Стрингер, К. Деннис. - СПб.: Професия, 2003. - 496 с.
15. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л.Г. Шатун. - М. : Дашков и К°, 2004.-480 с.
16. Николаєнко В.В.,Дис.д.соц.н., Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціальний вимір.,-407с.
17. Панченко В.Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє.Уроки здоров’я /В.Г.Панченко. Д.:Герда,2010.-240с.
18. Яворницький Д.І. Історія запорозьких козаків:у 3-х т./Д.І.Яворницький.- Львів:Світ,1992.-Т.3.-456с.

**Інформаційні ресурси**

1. Организация работы заведений ресторанного хазяйства. Режим доступа: nibu.factor.ua

2.Ресторанное хозяйство. Режим доступа: ccu.crimea.ua

3.Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного хозяйства. Режим доступу: zakon.rada.gov.ua›laws/show/z0680-02

4. Туризм. Учебники. Ресторанное хозяйство. Режим доступа: tourism-book.com

5.Отельно-ресторанное дело технологий питания, отельно-ресторанного хозяйства. Режим доступа: horeca.od.ua›archives/79.

6. Исследование дефиниции понятия "ресторанные услуги". Режим доступа: rusnauka.com

7. Открытие ресторанов, ресторанное хозяйство, лицензирование, условия. Режим доступа: com.ua›litsenzirovanie/otkritie

8. Ресторанное хозяйство Лава (Киев): меню, отзывы, цены. Режим доступа: restoran.izum.ua›lava\_209575

9. Технологія харчових виробництв. Режим доступу: uipa.kharkov.ua

**РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ[[2]](#footnote-2)**

**Відвідування занять. Регуляція пропусків.**

*Інтерактивний характер курсу передбачає обов’язкове відвідування практичних занять. Студенти, які за певних обставин не можуть відвідувати практичні заняття регулярно, мусять впродовж тижня узгодити із викладачем графік індивідуального відпрацювання пропущених занять. Окремі пропущенні завдання мають бути відпрацьовані на найближчій консультації впродовж тижня після пропуску. Відпрацювання занять здійснюється усно у формі співбесіди за питаннями, визначеними планом заняття. В окремих випадках дозволяється письмове відпрацювання шляхом виконання індивідуального письмового завдання.*

*Студенти, які станом на початок екзаменаційної сесії мають понад 70% невідпрацьованих пропущених занять, до відпрацювання не допускаються.*

**Політика академічної доброчесності**

*Усі письмові роботи, що виконуються слухачами під час проходження курсу, перевіряються на наявність плагіату за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення UniCheck. Відповідно до чинних правових норм, плагіатом вважатиметься: копіювання чужої наукової роботи чи декількох робіт та оприлюднення результату під своїм іменем; створення суміші власного та запозиченого тексту без належного цитування джерел; рерайт (перефразування чужої праці без згадування оригінального автора). Будь-яка ідея, думка чи речення, ілюстрація чи фото, яке ви запозичуєте, має супроводжуватися посиланням на першоджерело. Приклади оформлення цитувань див. на Moode:* [*https://moodle.znu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=103857*](https://moodle.znu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=103857)

*Виконавці індивідуальних дослідницьких завдань обов’язково додають до текстів своїх робіт власноруч підписану Декларацію академічної доброчесності (див. посилання у Додатку до силабусу).*

*Роботи, у яких виявлено ознаки плагіату, до розгляду не приймаються і відхиляються без права перескладання. Якщо ви не впевнені, чи підпадають зроблені вами запозичення під визначення плагіату, будь ласка, проконсультуйтеся з викладачем.*

*Висока академічна культура та європейські стандарти якості освіти, яких дотримуються у ЗНУ, вимагають від дослідників відповідального ставлення до вибору джерел. Посилання на такі ресурси, як Wikipedia, бази даних рефератів та письмових робіт (Studopedia.org та подібні) є неприпустимим. Рекомендовані бази даних для пошуку джерел:*

*Електронні ресурси Національної бібліотеки ім. Вернадського:* <http://www.nbuv.gov.ua>

*Цифрова повнотекстова база даних англомовної наукової періодики JSTOR:* <https://www.jstor.org/>

**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 (термінологічних диктантів, контрольних робіт, іспитів) 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 konoh\_o\_ye@ukr.net У листі обов’язково вкажіть ваше прізвище та ім’я, курс та шифр академічної групи.*

**ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2020-2021**

***ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ 2020-2021 н. р. (гіперпосилання на сторінку сайта)***

***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>.

***ОСВІТНІЙ 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/ycyfws9v>. 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>.

***ЗАПОБІГАННЯ КОРУПЦІЇ.*** Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції (Воронков В. В., 1 корп., 29 каб., тел. +38 (061) 289-14-18).

***ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА.*** Телефон довіри практичного психолога (061)228-15-84 (щоденно з 9 до 21).

***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 17.00; субота з 09.00 до 15.00.

***ЕЛЕКТРОННЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE): HTTPS://MOODLE.ZNU.EDU.UA***

Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресами:

· для студентів ЗНУ - moodle.znu@gmail.com, Савченко Тетяна Володимирівна

· для студентів Інженерного інституту ЗНУ - alexvask54@gmail.com, Василенко Олексій Володимирович

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.

1. **1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита EСTS)** [↑](#footnote-ref-1)
2. **Тут зазначається все, що важливо для курсу: наприклад, умови допуску до лабораторій, реактивів і т.д. Викладач сам вирішує, що треба знати студенту для успішного проходження курсу!** [↑](#footnote-ref-2)