



ДИЗАЙН СТРАВ.

Викладач: кандидат педагогічних наук, доцент Дзюба Надія Анатоліївна, кандидат наук фізичного виховання і спорту, доцент Конох Олена Євгенівна

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

E-mail: konoh_o_je@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:		За вибором					
Кредити ECTS	6	Навч. рік:	2021-2022	Рік навчання	2	Тижні	14
Кількість годин	180	Кількість змістових модулів¹	10	Лекційні заняття – 28 Практичні заняття – 14 Самостійна робота – 128			
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, II 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 дизайн страв – як мистецтво оформлення різноманітних страв від найдавніших часів й до сучасності. Історія розвитку мистецтва дизайну страв на прикладі Південно-Східної Азії, Таїланду, Китаю, Японії та України надають можливості використовувати напрацьований досвід, що допоможе майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи креативно декорувати страви композиціями з ретельно підібраним художнім смаком, по формі й кольору сполучення від темних до яскраво світлих, настельних тонів, а також вирізати вироби з різноманітних овочів та фруктів, можливість викладати сюжетні композиції при умові, якщо необхідно сконцентрувати свою фантазію і майстерність, що допоможе зробити свято для гостей. Теоретичні і практичні знання з дизайну страв допоможуть слухачам курсу впевнено почуватися у загальноєвропейському культурному просторі, вільно орієнтуватися у спеціальній термінології, поглибити знання з карвінгу, для цього існують ножі і спеціальні пристрої, інструменти. Карвінг - означає вирізання овочів та фруктів й з інших продуктів різноманітні прикраси, які вони вивчають.

Глибоке, аналітичне розуміння, розглянутих тем допоможе розвитку таких затребуваних роботодавцями форм «м'яких» навичок, як розуміння позитивного ставлення до несхожих культур, розвине естетичні смаки, навички креативного мислення, працювати з інформацією в глобальних комп'ютерних мережах, знання міжнародного карвінгу.

Інтерактивний формат курсу, що спонукатиме до дебатов, аргументованого відстоювання власної точки зору, орієнтований на розвиток критично важливих для фахівця готельно-ресторанної справи навичок оформлення дизайну банкетів та урочистих свят.

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

¹ 1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита ECTS)



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 **зможє:**

- Робити визначення основних термінів «кулінарне мистецтво», «дизайн страв», «карвінг», «кулінарний карвінг», «європейський карвінг», знати історичні аспекти розвитку Східного та Європейського карвінгу, передачу народних надбань в національних традиціях.
- Користуватися технікою простого і складного карвінгу, основ квітководення і композиції, декорованого оформлення салатів та закусок, художнє оформлення солодких блюд і десертів, кондитерських виробів та різноманітних коктейлів,
- робити якісні науково-популярні огляди презентацій до дизайну страв, національних та банкетних свят, фестивалів, весілля, гастрономічних турів.
- використовувати теми, сюжети дизайну страв для підвищення обізнаності, ефективного впровадження в професійній діяльності;
- 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, дизайну наративу.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

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

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

КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ

Поточні контрольні заходи

Обов'язкові види роботи:

Контрольна письмова робота диктант (тах 1 бали) – на початку кожного лекційного заняття. Терміни для вивчення зазначені у планах лекційних.

Робота у групі над розв'язанням практичного завдання, поставленого викладачем (тах 2 бали) – на кожному практичному занятті.

Письмова контрольна робота-тестування (тах 8 балів) – двічі на семестр, наприкінці кожного змістового модулю курсу. Контрольна робота-тестування складається з шістьнадцяти тестів (тах 0,5 балів кожний тест) - де надаються варіанти відповідей (а,б,в) .

Додаткові види роботи:

Індивідуальне письмове завдання у вигляді реферату або аргументативного есе (тах 4 бали) виконується за бажанням студента. Темі 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 запитання (тах 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного (тах 10 балів) й практичного (тах 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 (тах 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 наукових досліджень і прагне поглибити власні знання з теорії літератури та опанувати сучасні методи аналізу етнотрадицій.

Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем за посиланням: https://docs.google.com/document/d/1XldtqwAmkOIdDFxRbA6iEVqP7W-yK_qf7eI6XiXHIxA/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 адаптації етнотрадицій народів світу варто обрати 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, комікс, 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>

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ
 Силабус навчальної дисципліни



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

Шкала оцінювання: 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)		



РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Тиждень і вид заняття	Тема заняття	Контрольне завдання	Кількість балів
Змістовий модуль 1. Історія дизайну, поняття, методи.			
Тиждень 1 Лекційне1 Практичне1	Історія дизайну страв Основні поняття, методи дизайну оформлення страв і виробів.	Відвідування лекції Робота в групах: основні інструменти для прикрас страв, карвінг, підготовка продуктів, прикраси з помідорів, огірків, редису ,моркви .	1 2
Змістовий модуль 2. Різновиди карвінга			
Тиждень2 Лекційне 2	Карвінг як кулінарне мистецтво.	Відвідування лекції	1
Тиждень3 Лекційне3	Різновиди карвінга, прикраси з перцю, цибулевих овочів, грибів, пекінської капусти	Відвідування лекції	1
Змістовий модуль 3 Оформлення банкету фуршету.			
Тиждень 4 Лекційне 4	Асортимент й характеристика овочів та фруктів для карвінга. Основи квітковедення і композиції.	Відвідування лекції прикраси з картоплі, артишока, спаржі; буряка. Виготовлення квітів, їх фарбування. Декоративні композиції для виставок.	1
Тиждень5 Лекційне 5 Практичне2	Асортимент і характеристика салатів, бутербродів для оформлення банкетів- фуршетів. Дизайн страв.	Відвідування лекції Робота у групах: технологія приготування закусок, їх декоративне оформлення. Проста та фігурна нарізка салатів, бутербродів. Приготування і оформлення страв	1 2
Змістовий модуль 4. Карвінг з дині, арбузів, тикви , фруктові десерти			
Тиждень 6 Лекційне 6	Карвінг з дині, арбузів, ананасів, тикви.	Відвідування лекції Карвінг з дині, арбузів, ананасів, тикви.	1
Тиждень 7 Лекційне 7 Практичне 3	Приготування та оформлення солодких страв. Харчова цінність, класифікація, асортимент вимоги до якості, дизайн страв.	Відвідування лекції Індивідуальне письмове завдання Робота у групах: салат з дині, фруктовий десерт, карвінг з цитрусових, прикраси з яблук, бланшировані яблука з різноманітними продуктами. Шматочки фруктів на шпажках для прикрашання коктейлів	1 8 2

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ
Силабус навчальної дисципліни



Змістовий модуль 5. Солодкі страви – киселі, желе, муси, самбуки, креми, їх оформлення.			
Тиждень 8 Лекція 8	Компоти, желеподібні солодкі страви. Оформлення страв.	Відвідування лекції Письмова контрольна робота (тестування)	1 8
Тиждень 9 Лекційне 9 Практичне 4	Гарячі солодкі страви, солодкі соуси та сиропи. Оформлення страв, дизайн.	Відвідування лекції Робота у групах: технологічна схема приготування киселів, желе, мусів, самбук, кремів; варіанти оформлення страв.	1 2
Змістовий модуль 6. Солодкі страви закордонної кухні, їх оформлення.			
Тиждень 10 Лекційне 10 Практичне 5	Технологія окремих солодких страв закордонної кухні, вимоги до якості, дизайн страв.	Відвідування лекції Робота в групах: крем англійський, десерт ананасовий (іспанська кухня), десерт «Шоколадна маркіза» (французька кухня), зефір вершковий ананасний (французька кухня), любовний (десерт французької кухні), чорнослив фарширований зі збитими вершками, фрукти з ванільним кремом (страва чеської кухні).	1 2
Змістовий модуль 7. Дизайн кондитерських виробів, оформлення солодких дієтичних страв			
Тиждень 11 Лекційне 11 Практичне 6	Кондитерські вироби, класифікація, асортимент, вимоги до якості., дизайн.	Відвідування лекції Робота у групах: нові види напівфабрикатів, технології оформлення тортів, робота з шоколадом.	1 2
Змістовий модуль 8..Приготування страв для основних дієт. Дизайн.			
Тиждень 12 Лекційне 12	Основні властивості та роль харчових продуктів у лікувальному харчуванні. Технологія приготування страв для основних дієт. Оформлення страв.	Відвідування лекції Індивідуальне письмове завдання:	1 8
Змістовий модуль 9. Дизайн солодких страв дієтичного харчування			
Тиждень 13 Лекційне 13	Асортимент , приготування солодких страв дієтичного харчування. Дизайн страв.	Відвідування лекції Контрольна письмова робота (тестування)	1 8
Змістовий модуль 10.Дизайн коктейлів			
Тиждень 14 Лекційне 14 Практичне 7	Приготування та оформлення коктейлів.	Відвідування лекції Робота у групах: приготування і оформлення коктейлів: шаруваті коктейлі, коблери, ег-ног та фліп, айс-крім, крющон.	1 2
Разом			60

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

Основна:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова, А.В.Архіпова -К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007.-382с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -230с.
3. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия »Учебники 21 века») /Н.В. Чалова.- Ростов н/Д:Феникс,2002.-352с.
4. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка.- М.: Эксмо, 2007.- 512 с.: - (Кулинарное искусство).
5. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХІІ від 15.12.93.
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/91-ВР від 23 грудня 1997р. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2.- 1999.- 341-348с.
7. ГОСТ 30390 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г.(протокол № 8 12.10.95г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97г. № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-22с.
8. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. (протокол №11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-16с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін.. К.: А.С.К.,2000.- 848с.
10. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За аг.ред. В.Л.Іванова.- Львів: ННЦ «Леонорм»,1999-С.243-264.
11. Технологические карты на продукцию общественного питания. Ч.І.- К.: Техника,1990.-532с.
12. Кристофер Эгертон -Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер.с англ. –М.: Росконсульт, 1999.-272с.
13. Особенности национального кейтеринга «Ресторанная жизнь».2002. № 6, С.8-9.
14. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания / А.Г. Романов.- Харьков: Центр Консульт, 2004.- 269с.
15. Управление качеством: Учебник /Под ред. С.Д. Ильенковой. –М. Юнити 1999.-199с.
16. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие/В.Г. Федцов. – М.: Изд-во ПРИОР, 2000.-208с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных и изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К. : Арий, 2011-680с.

Додаткова:

1. Мари Ельза Лобо. Украшения из овощей и фруктов / Пер. С англ. М. : АРТ- РОДНИК, 2007.,- 120с.
2. Мануела Кардиола-Серджио Бацетти. Фантазии из овощей и фруктов /Пер. с итал. М.: «Ниола - Пресс», 2008.-167с.
3. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А.Крымская ,В.В. Балашов .- М.: Экономика,1986- 1 53 с.
4. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос./Радченко Л.-Ростов-на-Дону: Феникс,2003.-38с.
5. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания(2-е изд) / Х .Ригель. – Ростов-на-Дону: Феникс,2004.-352 с.
- 6.Ефимов А.Д. Профессиональная кухня. Сто готовых проектов / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова .-



М.: Веди, 2000.- 208с.

7. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М. Кузнєцова . - К.: Федерація профспілок України, Інститут туризму, 1997.-248с.

8. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола / В.М. Лощинский . - Минск: Элайда, 1998.- 156с.

9. Могильный М. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. Могильный . - М.: ДеЛи принт, 2004.-176с.

10. Надежин И.А. Современный ресторан и культурное обслуживание / И.А. Надежин . - М.: Экономика, 1980. – 154с.

11. Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского. - М.: ЭКМОС, 2000. – 201с.

12. Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В. Уокер. - М.: Высшая школа, 1990.-264с.

13. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекций / Р.В. Крюков. - М.: Приор-издат, 2006.-112с.

14. Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.

Інформаційні ресурси

1. Кулінарія карвінг: domsovetof.ru>publ...kulinarija...karving_dlja_detej...
2. Ресторанное хозяйство. Режим доступа: ssu.crimea.ua
3. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Режим доступа: zakon.rada.gov.ua>laws/show/z0680-02
4. 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. Карвінг <http://uroki-online.com/other/carving/page/4/>
7. Исследование дефиниции понятия "ресторанные услуги". Режим доступа: rusnauka.com
8. Открытие ресторанов, ресторанное хозяйство, лицензирование, условия. Режим доступа: com.ua>litsenzirovanie/otkritie
9. Ресторанное хозяйство Лава (Киев): меню, отзывы, цены. Режим доступа: restoran.izum.ua>lava_209575
10. Технологія харчових виробництв. Режим доступа: uira.kharkov.ua

РЕГУЛЯЦІЯ І ПОЛІТИКИ КУРСУ²

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.

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!



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 Moodle: <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 англomовної 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 kopoh_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. (зіпосилання на сторінку сайту)

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 вмій (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до *Положення про організацію та методу 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/ycyfw9y>. 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](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/ocnu/nim>

Школа Конфуція (вивчення китайської мови): <http://sites.znu.edu.ua/confucius>.

