**ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

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

**Кафедра:** *туризму і готельно ресторанної справи , IVкорпус, ауд. 306*

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

**Телефон:** *(067) 146-01-44*

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Освітня програма, рівень вищої освіти:** | | Готельно ресторанна справа  Бакалавр | | | | | |
| **Статус дисципліни:** | | Нормативна (Цикл загальної підготовки) | | | | | |
| **Кредити ECTS** | 3 | **Навч. рік:** | 2023/2024 | **Рік навчання** | 1 | **Тижні** | 14 |
| **Кількість годин** | 90 | **Кількість змістових модулів[[1]](#footnote-2)** | 4 | **Лекційні заняття** – 28  **практичні заняття** – 14  **Самостійна робота** – 48 | | | |
| **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 «Вступ до спеціальності» має на* ***меті*** *сформувати у студентів цілісне уявлення про історичне виникнення закладів гостинності, хронологію розвитку ресторанної справи, історію вітчизняного та зарубіжного досвіду готельно-ресторанної справи, що значною мірою підвищить культурний рівень майбутніх фахівців. Знайомство з базовою термінологією особливостями розвитку готельно-ресторанної справи в різні епохи, становлення готельно-ресторанної справи як в Україні, так і за кордоном дозволить слухачам курсу впевнено почуватися у загальноєвропейському культурному просторі, поглибити знання з історії й культури готельно-ресторанної справи. Вивчення дисципліни тісно пов’язано з такими дисциплінами як: «Історія України», «Краєзнавство», «Історико-культурна спадщина козацтва», «Основи сервісу», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та інші.*

*Основними* ***завданнями*** *вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» є:*

* *ознайомити з структурою, історією та традиціями факультету, кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи;*
* *надати основні поняття навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності», ознайомити з основними положеннями «Закон про туризм», базовою термінологією, нормативними документами;*
* *знати етапи становлення готельно-ресторанної справи в різні епохи розвитку людства;*
* *знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів;*
* *розуміти особливості розвитку готельно-ресторанної справи в світі та Україні;*
* *знати сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії в Світі та Україні;*
* *використовувати отриманні знання на практиці в готельно- ресторанних підприємствах;*
* *самостійно здійснювати наукові дослідження та презентувати їхні результати на студентських науково-практичних конференціях;*
* **Формат курсу:** Blended Learning – викладання курсу передбачає поєднання традиційних форм аудиторного навчання з елементами електронного навчання, в якому використовуються спеціальні інформаційні технології, інтерактивні елементи, онлайн-консультування тощо.

**ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студентиповинні досягти таких **професійних компетенцій:**

**ЗК 1.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

**ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 4.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 5.** Здатність працювати в команді.

**СК 1.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 3.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти повинні досягнути **програмних результатів навчання:**

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**РН 28.** Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу

**РН 29.** Здатність здійснювати різноманітну діяльність засобами гостинності та харчування, спрямовану на допомогу жителям та біженцям у воєнний час.

**ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ**

*Презентації лекцій, плани семінарських 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***

Поточний контроль знань студентів з навчальної дисципліни проводиться в письмовій та усній формах.

У процесі **поточного контролю** викладачем використовуються такі **критерії оцінки**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Види контрольного заходу | Результат | Кількість балів |
| Підготовка завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни.  Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять | Виконання 15 тестових запитань (одна правильна відповідь з чотирьох запропонованих) або надання розгорнутої відповіді на 2 теоретичні питання в рамках теми | 0 - 2 |
| Виконання практичного завдання шляхом формування обґрунтованого висновку. | 0 - 2 |
| **Усього** | | **0 - 4** |
| Підготовка завдання самостійної творчої роботи. Публічна презентація доповіді й дискусійне обговорення самостійного творчого завдання на практичному занятті.  Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять | конспект доповіді (тези) | 0 - 1 |
| публічна презентація | 0 - 1 |
| наочний графічний супровід презентації | 0 - 1 |
| жваве дискусійне обговорення творчого завдання з висловлюванням власного бачення рішення поставлених проблем | 0 - 1 |
| **Усього** | | **0 - 4** |

Максимально за усі види контрольних заходів студент може отримати 60 балів.

Підсумкові контрольні заходи:

**Підсумковий контроль** – екзамен, передбачає:

* захист індивідуального завданням;.
* виконання письмової комплексної контрольної роботи, яка містить 15 тестів (слід обрати одну правильну відповідь з чотирьох запропонованих) та усної відповіді на два практичні завдання.
* практичні завдання.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Види контрольного заходу | Результат | Кількість балів за 1 захід |
| **Індивідуальне завдання** | Виконане індивідуальне завдання на одну із запропонованих тем, допущене до захисту | **5** |
| Презентаційний (графічний, наочний) матеріал | **10** |
| Знання дослідженого матеріалу. Здатність самостійно формулювати та обґрунтовувати отримані результати з визначення перспективних напрямів розвитку тематики. | **5** |
| **Усього** | | **20** |
| **Контрольне тестування** за вивченим матеріалом проводиться письмово у вигляді комплексної контрольної роботи, яка включає 15 тестів (слід обрати одну правильна відповідь з чотирьох запропонованих) та виконати  два практичні завдання різного рівня складності | Рішення тестових завдань: 15 тестів (одна правильна відповідь з чотирьох запропонованих) | **5** |
| Рішення практичного завдання середнього рівня складності з формуванням обґрунтованого висновку, підкріпленого розрахунками | **7** |
| Рішення практичного завдання високого рівня складності з формуванням обґрунтованого висновку, підкріпленого розрахунками, та з посиланнями на конкретні нормативно-правові акти | **8** |
| **Усього** | | **20** |
| **Загалом** | | **40** |

Максимально за усіма видами поточного контролю студенти можуть отримати:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Види контрольного заходу | Кількість  контрольних заходів | Кількість  балів за 1 захід | Усього балів |
| 1 | | Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні  Терміни виконання – у межах підготовки до практичних занять | 10 | 4 | 40 |
| 2 | | Самостійне проходження тесту за матеріалом Розділу 1 у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (за умови виконання тесту не менше ніж на 85 %. Кількість спроб не більше  3-х. Час проходження тестування 160 хвилин на30 тестів середнього рівня складності) | 1 | 0-10 | 10 |
| 3 | | Самостійне проходження тесту за матеріалом Розділу 2 у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (за умови виконання тесту не менше ніж на 85 %. Кількість спроб не більше  3-х. Час проходження тестування 160 хвилин на30 тестів середнього рівня складності) | 1 | 0-10 | 10 |
|  | |  |  |  |  |
| 4 | **Підсумковий контроль**  **- екзамен** | **Індивідуальне завдання** | 1 | 20 | 20 |
| **Залік** проводиться **в усній формі чи письмовій формі** за вивченим матеріалом. Два питання теоретичного і практичного напрямку обов’язкові, третє – за вибором студента. | 20 | 20 |
| **Усього** | | | **7** |  | **100** |

**Розподіл балів, які отримують студенти**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Поточний контроль знань | | | Залік | Сума |
| Атестація 1 | Атестація 2 | Індивідуальне завдання | 20 | 100 |
| Змістовна контрольна 1 | Змістовна контрольна 2 | 20 |
| 30 | 30 |

**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.Основи готельно-ресторанної справи, становлення перших закладів гостинності | | | |
| Тиждень 1  Лекційне 1 | Загальна характеристика понятійного апарату готельно-ресторанної справи, історія кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. Світі | Відвідування лекції :  загальна характеристика основних дефініцій, історія розвитку кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. |  |
| Тиждень 2  Лекційне 2 | Передумови виникнення місць для подорожуючих, умови харчування та гостинність. | Відвідування лекції |  |
| Практичне1 | Передумови виникнення місць для подорожуючих, умови харчування та гостинність. | Робота у групах: етногенез і культура харчування в різних регіонах Світу, перші прообрази готелів для подорожуючих в стародавній Індії, Китаю, Єгипті, епоха Античності Древньої Греції та Риму Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Тиждень 3  Лекційне3  Практичне 2 | Традиції гостинності та харчування на Київській Русі в Х-ХVстоліттях . | Відвідування лекції  Робота у групах:  кулінарні книги середньовіччя, їжа бідних і багатіїв, застольний етикет, описи харчування кочівників Євразії - подорожі Марко Поло в Монголію, Китай. Традиції харчування на Київській Русі.  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Змістовий модуль 2. Великі географічні відкриття, розвиток готельної справи в епоху Просвітництва | | | |
| Тиждень 4  Лекційне4 | Перші кав’ярні Венеції, французькі «Бутіки гарячого шоколаду, англійські «Шоколадні будинки», перший заклад ресторанного типу в Парижі Tour d`Argent (1533р) | Відвідування лекції |  |
| Практичне 3 | Перші кав’ярні Венеції, французькі «Бутіки гарячого шоколаду, англійські «Шоколадні будинки», перший заклад ресторанного типу в Парижі Tour d`Argent (1533р) | Робота у групах:  Кав’ярні Венеції, Лондона, Відня. Поява обслуговування table d`hote (хозяйський стіл) та (a la carte), поява перших готелів в Європі у Нанті в1788р. «Готель Генріха IV», американська таверна Stadt Hause (1642р.), готель Нью-Йорку(1794р.), система ресторанів у Франції, інфраструктура гостинності-термальні курорти. Реформи Петра Великого-гостинні двори та ямські станції.  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Тиждень5  Лекційне5 | Розвиток готельно-ресторанної справи в епоху Просвітництва (XVII-XVIIIст.). | Відвідування лекції  Розвиток системи гостинності |  |
| Тиждень 6  Лекційне 6 | Дослідження історії української готельно-ресторанної справи, обриси національного ресторану в просторі і часі. | Відвідування лекції  Письмова контрольна робота (тести) | 10 |
| Практичне 3 | Історія розвитку українських страв, борщова веселка, запрошення до столу, козацька кухня. | Робота у групах:  Етнографічно-кулінарне дослідження історії розвитку української кухні в просторі і часі  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Тиждень 7  Лекційне 7 | Розвиток готельно-ресторанної справи в світі, в ХІХ - на початку ХХ століття | Відвідування лекції:  Індивідуальне письмове завдання  ресторанний бізнес з традиціями національної кухні Франції в країнах Європи  будівництво фешенебельних готелів з ресторанами «Савой» 1898р. в Лондоні, Рітц – синонім розкоші та назва одного з популярних готельних ланцюгів, бум «гігантоманії» у 1829р.побудовано готель «Тремонт» -170 номерів, перші мотелі, «Будинки Харвея»,інш. | 6 |
| Змістовий модуль 3. Становлення готельно-ресторанної справи на українських землях | | | |
| Тиждень 8  Лекційне 8 | Розвиток готельно-ресторанної справи на українських землях у складі в Російської імперії в ХІХ-на початку ХХст. | Відвідування лекції |  |
| Практичне 4 | Сервіс готелів другої половини 18 ст. при поштових трактах, заклади харчування. | Робота у групах: сервіс готелів другої половини 18 ст. при поштових трактах, заклади харчування. | 4 |
| Тиждень 9  Лекційне 9 | Розвиток готельно-ресторанної справи в СРСР в 20-30 рр.ХХ століття. | Відвідування лекції:  початок соціалістичної реконструкції суспільного харчування, молодіжні комуни, розвиток харчової промисловості |  |
| Тиждень 10  Лекційне 10 | Розвиток туризму та готельних послуг на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX-1914р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.). | Відвідування лекції |  |
| Практичне 5 | Розвиток туризму та готельних послуг на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX-1914р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.). | Робота у групах: особливості готельних послуг, найбільш відомі готелі Львова , пансіонати-мебльовані кімнати, ресторани, заклади харчування, корчми.  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Змістовий модуль 4. Готельно-ресторанна справа на рубежі ХХ-ХХІ століття | | | |
| Тиждень 11  Лекційне 11 | Туризм та готельно-ресторанна справа в Радянському Союзі. | Відвідування лекції  завдання Н.С. Хрущова догнати та випередити США, комуністичні їдальні і домові кухні проти капіталістичного сервісу. Відпуск обідів за замовленням, автоматизація виробництва, розвиток форм обслуговування, методи обслуговування, молодіжні кафе часів «відлиги». |  |
| Тиждень 12  Лекційне 12 | Розвиток туризму, готельної індустрії в світі у другій половині ХХ - на початку ХХІ ст.. | Відвідування лекції: |  |
| Практичне 5 | Основні моделі готельної індустрії, міжнародні готельні асоціації. Ресторани з національною кухнею, ресторани швидкого обслуговування. | Робота в групах: Основні моделі готельної індустрії, міжнародні готельні асоціації. Ресторани з національною кухнею та швидкого обслуговування.  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Тиждень13  Лекційне13 | Розпад Радянської системи суспільного харчування. | Відвідування лекції  Письмова контрольна робота (тести) | 10 |
| Практичне 6 | Ресторанна справа в період проведення Олімпіади-80, меню олімпійських підприємств з інтернаціо-нальними стравами, підготовка обслуговуючого персоналу для зустрічі з іноземними туристами, торгівельно-розважальні комплекси, різноманітні типи барів | Робота в групах:  Бізнес-проекти й сумісні підприємства-кооперативи.  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Тиждень 14  Лекційне 14 | Готельно-ресторанний Світ незалежної України | Відвідування лекції:  Індивідуальне письмове завдання | 6 |
| Практичне 7 | Готельно-ресторанний Світ незалежної України | Робота у групах: королі і імперії вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу. Фаст-фуд на різних континентах  Виконання завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни, його публічна презентація та участь у дискусійному обговоренні | 4 |
| Усього за змістові модулі |  |  | 60 |

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА**

**ОСНОВНА**

1. Абрамов В.В. Історія туризму : підруч. / В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур; Харк. Нац.акад. міськ. госп-ва.- Х. ХНАМГ,2010.-294с.

2.Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. К. Центр учбової літератури, 2009.-342 с.

3.Гарбар Г. Гостинність у соціокультурній сфері туризму як основний предмет філософського аналізу / Г. Гарбар // Вища освіта України. -2010 -№1.-С.77-82.

4.Заячук О., Брик С. Історія туризму: навч. посіб., Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022.- 200с.

5. Іванік О.Л. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http: //www.rusnauka.com/14\_APSN\_2008/Ekonomiks/32215.doc.htm/ 7 (дата звернення:22.02.2018).

6. Круль Г, Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец.нац. ун-т ім. Ю.Федьковича. 2022.- 488с.

7. Клапчук В.М.,Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторінг. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013.408с.

8. Круль Г.Я. Основи готельної справи.- К.: Центр учбової літератури, 2011.- 368с.

9. Пересічний О.В. Готельно-ресторанний бізнес: стан та перспективи розвитку. Київ: Знання, 2007.430 с.

10. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч.посіб. /В.П.Самодай, ,А.І. Кравченко.-Суми : Вид-во СумДПУ імені А.С. Макаренка, 2015.424с.

11.СупруненкоВ.П. Український борщ: Етнографічно-кулінарне дослідження у ліричному просторі та часі. Рецепти./ Володимир Супруненко. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. - 112с.

12. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль.-Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020.-496с.

13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підруч. для ВУЗів / За ред.проф.Н.О. П’ятницької.-К.: КНТЕУ, 2011.-579с.

14. Устименко Л.М. Історія туризму. / Л.М.Устименко,І.Ю. Афанасьєв. Навчальний посібник.- К. : Альтерпрес, 2008.-354с.

**Додаткова:**

1. Богач А. Основні аспекти розвитку ресторанного господарства. / А.О.Богач, В.П. Самодай // стан і перспективи сучасного туризму : матеріали І Всеукр. наук.практ.конф. з міжнар. участю, 22-23 листоп. 2012р. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Сум.держ. пед. ун-т імені А.С. Макаренка, Ін-т фіз.культури ; [ред.кол.: І.О. Калиниченко, В.А. Косяк, М.М. Ксенофонтова та ін.]-Суми: Унів..кн., 2012-С.3-9
2. Готельна справа / Т.М. Апатенко; Харків.нац. ун-т міськ. Госп-ва ім.О.М. Бекетова.- Харків :ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
3. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.-К.: Центр учбової літератури, 2011.-584с.
4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч.посіб. //А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К.: Київ.нац. торг.ун-т.2013.- 630с.

5. Яковенко Н.М. Нарис історії України з найдавніших часів до кінця ХVІІІ ст.: Навч. пос. для учнів гуманіт. гімназій, ліцеїв, студентів іст. фак. вузів, вчителів / Н.М. Яковенко. - К., 2000. - 284с.

**Інформаційні ресурси**

1. Организація роботи підприємств ресторанного господарства. Режим доступу:nibu.factor.ua
2. Ресторанне господарство.- Режим доступу: ccu.crimea.ua
3. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного хозяйства. -Режим доступу: zakon.rada.gov.ua›laws/show/z0680-02
4. Туризм. Підручники. Ресторанне господарство.- Режим доступу: tourism-book.com
5. Готельно-ресторанна справа технологій харчування, готельно-ресторанного господарства.- Режим доступу: horeca.od.ua›archives/79.
6. Дослідження дефініцій поняття "ресторанні послуги".- Режим доступу: rusnauka.com
7. Відкриття ресторанів, ресторанне господарство, ліцензування, вимоги. -Режим доступу: com.ua›litsenzirovanie/otkritie
8. Ресторанне господарство Лава (Киев): меню, відгуки, ціни. -Режим доступу: restoran.izum.ua›lava\_209575
9. Технологія харчових виробництв. -Режим доступу: uipa.kharkov.ua

**РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ[[2]](#footnote-3)**

**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\_@ ykr.net*](mailto:tupakhina@znu.edu.ua) *У листі обов’язково вкажіть ваше прізвище та ім’я, курс та шифр академічної групи.*

****

1. **1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита EСTS)** [↑](#footnote-ref-2)
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-3)