

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДІСЦИПЛІНИ
ХІМІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

(назва навчальної дисципліни)

підготовки бакалавра

(назва освітнього ступеня)

денної форми здобуття освіти
освітньо-професійна програма Хімія

(назва)

спеціальності 102 Хімія

(шифр, назва спеціальності)

галузі знань 10 Природничі науки

(шифр і назва)

Викладач: Генчева Вікторія Іванівна, к.б.н., доцент кафедри хімії

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри хімії

Протокол №1 від 21.08.2025 р.
в. о. завідувача кафедри хімії

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми


(підпис)

В.І. Генчева
(ініціали, прізвище)


(підпис)

М. М. Корнет
(ініціали, прізвище)



ХІМІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Зв'язок з викладачем (викладачами): Генчева Вікторія Іванівна

E-mail: genchevaviktoriya1@gmail.com

Сезн ЗНУ повідомлення: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5283>

Телефон: (095) 336-71-27

Інші засоби зв'язку: *Viber*

Кафедра: *хімії, III корпус, ауд. 303*

ОПИС КУРСУ

Метою викладання навчальної дисципліни «Хімія харчових добавок» є уявлення про класифікацію, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, споживчі властивості харчових добавок, методи їх контролю та гігієнічного регламентування та з'ясування позитивних наслідків використання харчових добавок для поліпшення споживчих властивостей продуктів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Хімія харчових добавок» є навчитись оцінювати функціонально-технологічні, споживчих властивості та безпечність харчових добавок та механізм дії харчових добавок згідно їх хімічної природи та технологічного призначення в продуктах харчування.

Базовими для успішного засвоєння курсу «Хімія харчових добавок» є знання, отримані студентами з освітніх компонентів: Органічна хімія, Аналітична хімія (**пререквізити**).

Вивчення освітньої компоненти «Хімія харчових добавок» забезпечує успішність вивчення наступних освітніх компонентів: Навчальна практика, Виробнича практика (**постреквізити**).

1. Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	денна форма здобуття освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Семестр	6-й
Кількість кредитів ECTS	7
Кількість годин	210
Лекційні заняття	44 год.
Лабораторні заняття	30 год.
Самостійна робота	136 год.
Консультації	Поточні консультації проводяться у понеділок з 15.00 до 16.00 на платформі Google Meet https://meet.google.com/mna-padq-omt ; <i>Viber</i> за попередньою домовленістю за телефоном: (095) 336-71-27 (у робочий час з 8.00 до 16.00)
Вид підсумкового семестрового контролю:	залік
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5283



2. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Компетентності, результати навчання	Методи навчання	Форми і методи оцінювання
ЗК 1 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
ЗК 2 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
ЗК 6 Здатність спілкуватися іноземною мовою.	Лекція, розповідь, пояснення, пояснювальна бесіда.	Тестування; виконання індивідуального дослідницького завдання.
ЗК 10 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
ЗК 11 Здатність бути критичним і самокритичним.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
СК 2 Здатність розпізнавати аналізувати проблеми, застосовувати обґрунтовані методи вирішення проблем, приймати обґрунтовані рішення в області хімії.	Лекція, розповідь, пояснення, пояснювальна бесіда, лабораторні роботи	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
СК 5 Здатність здійснювати сучасні методи аналізу даних.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
СК 10 Здатність до опанування нових областей хімії шляхом самостійного навчання.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
Р 1 Розуміти ключові хімічні поняття, основні факти, концепції, принципи і теорії, що стосуються природничих	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального



наук та наук про життя і землю, а також хімічних технологій на рівні, достатньому для їх застосування у професійній діяльності та для забезпечення можливості в подальшому глибоко розуміти спеціалізовані області хімії.		дослідницького завдання.
Р 3 Описувати хімічні дані у символічному вигляді.	Лекція, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, лабораторні роботи.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт.
Р 13 Аналізувати та оцінювати дані, синтезувати нові ідеї, що стосуються хімії та її прикладних застосувань.	Лекція, розповідь, пояснення, демонстрація, пояснювальна бесіда, евристична бесіда, лабораторні роботи, досліди.	Розв'язання ситуаційних задач; тестування; виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
Р 16 Виконувати комп'ютерні обчислення, що мають відношення до хімічних проблем, використовуючи стандартне та спеціальне програмне забезпечення.	Моделювання, демонстрація, пояснення, аналіз.	Виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.
Р 17 Працювати самостійно або в групі, отримати результат у межах обмеженого часу з наголосом на професійну сумлінність та наукову добросовісність.	Інтелектуальні ігри, лабораторні роботи, ситуаційна модель.	Виконання завдань лабораторних робіт; розв'язання ситуаційних задач
Р 18 Демонструвати знання та розуміння основних фактів, концепцій, принципів та теорій з хімії.	Моделювання, лекція, дискусія, інформаційне повідомлення	Виконання завдань лабораторних робіт; виконання індивідуального дослідницького завдання.

3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Харчові добавки; їх класифікація. Визначення харчова добавка. Кодифікація харчових добавок.

Переваги та недоліки використання синтетичних та нативних харчових добавок. Принципи GMP на виробництвах харчових добавок.

Змістовий модуль 2.

Дисперсні і колоїдні системи в виробництві харчових добавок. Основні технологічні процеси їх виробництва. Використання органолептичних методів під час оцінювання якості харчової продукції



4. Структура навчальної дисципліни

Вид заняття / роботи	Назва теми	Кількість годин	Згідно з розкладом
1	2	3	4
Лекція 1	Харчові добавки; їх класифікація.	11	1 раз на тиждень
Лабораторне заняття 1	Аналіз якості лимонної кислоти.	7	1 раз на тиждень
Самостійна робота	<p>Санітарні правила і норми застосування харчових добавок. Причини створення поширення і використання харчових добавок.</p> <p>Синтетичні харчові барвники, їх хімічна будова, фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості, переваги і недоліки у порівнянні з натуральними барвниками, використання у складі харчових продуктів. Суміші харчових барвників, технологічні принципи їх отримання; товарознавчі аспекти використання у складі харчових продуктів. Використання сучасних методів хімічного аналізу для контролю якості та безпечності харчових добавок, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів, та продукції з їх використанням.</p> <p>Цукрозааміни і підсолоджувачі, їх фізико-хімічні показники, принципи застосування, критерії вибору. Нормативне регламентування їх використання у харчових продуктах. Характеристика окремих представників харчових добавок даної групи та їх сумішей. Огляд сучасного ринку смакоароматичних добавок. Сучасні теорії впливу харчових добавок на стан здоров'я людини.</p>	46	1 раз на тиждень
Лекція 2	<p>Переваги та недоліки використання синтетичних та нативних харчових добавок.</p> <p>Принципи GMP на виробництвах харчових добавок.</p>	4	1 раз на тиждень
Лабораторне заняття 2	Аналіз якості субстанції сахарину розчинного.	11	1 раз на тиждень
Самостійна робота	<p>Харчові добавки – регулятори консистенції харчових продуктів, їх визначення, призначення, класифікації. Загусники та драглеутворювачі (желеутворювачі), їх загальна характеристика, хімічна будова, властивості. Механізми загущення і драглеутворення. Комбінації загусників і драглеутворювачів, за яких спостерігається синергетичний ефект.</p> <p>Консерванти, їх бактерицидна, бактеріостатична, фунгістатична та фунгіцидна дія, хімічна будова, фізико-хімічні властивості. Характеристика окремих представників консервантів та їх сумішей.</p>	45	1 раз на тиждень
Лекція 3, 4	Дисперсні і колоїдні системи в виробництві харчових	22	1 раз на



	добавок. Основні технологічні процеси їх виробництва. Використання органолептичних методів під час оцінювання якості харчової продукції.		<i>тиждень</i>
Лабораторне заняття 3, 4	Аналіз якості харчового ароматизатора. Аналіз якості синтетичного харчового барвника.	16	<i>1 раз на тиждень</i>
Самостійна робота	Загальна характеристика антиоксидантів, класифікація за сукупними ознаками. Хімічна будова, фізико-хімічні характеристики, принцип дії стабілізаторів у харчових системах. Огляд сучасного ринку консервантів, антибіотиків та антиоксидантів. Технічне регламентування їх застосування у складі харчових продуктів. Методи дослідження властивостей та ідентифікації. Загальна характеристика антибіотиків, класифікація за сукупними ознаками. Хімічна будова, фізико-хімічні характеристики, принцип дії антибіотиків у харчових системах. Підготовка антибіотиків до застосування в технології харчових продуктів. Токсико-гігієнічні аспекти використання антибіотиків у харчових продуктах, нормативні вимоги та рекомендації, критерії допуску щодо їх застосування. Антибіотики дозволені до застосування.	45	<i>1 раз на тиждень</i>

5. Види і зміст контрольних заходів

Вид заняття/роботи	Вид поточного контрольного заходу	Зміст контрольного заходу*	Критерії оцінювання та термін виконання*	Усього балів
1	2	3	4	5
Поточний контроль				
Модуль 1				
Лабораторні заняття	Лабораторні роботи №№1-2	Виконання лабораторних робіт та оформлення їх протоколу	Виконання кожної з Лабораторних робіт поточної атестації №1 та оформлення їх протоколів максимально оцінюється в 5 бали . 2,5 балів – лабораторна робота виконана вчасно та в повному обсязі, та оформлена правильною якісно. Здобувач освіти повно та вірно здатен Проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні лабораторної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу.	10



			<p>1,5 бала – лабораторна робота виконана вчасно, але не в повному обсязі (на 50-74%), при виконанні лабораторної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>1 балів – робота виконана невчасно та менш, ніж на 25%, оформлена неохайно, висновки невірно сформульовані. Робота повинна бути представлена на оцінювання впродовж поточної атестації №1.</p>	
Поточні контрольні роботи (тестування)	Тестування	Тести	<p>2,5 бал за проходження кожного розділу тестів 0 балів виставляється студенту за допущену помилку.</p> <p>Тести виконуються он-лайн на платформі в Moodle. https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=9042</p> <p>Тестування повинно бути пройдено впродовж поточної атестації №1.</p>	10
Поточна атестація	Контрольна робота	Питання для підготовки	<p>Максимальна кіл-ть балів – 10. Відповідь повинна бути повна, конкретна, всі питання висвітлені. В залежності від того на скільки питань є відповідь проставляються бали.</p>	10
Модуль 2				
Лабораторні заняття	Лабораторні роботи №3-4	Виконання лабораторних робіт та оформлення їх протоколу	<p>Виконання кожної з лабораторних робіт поточної атестації №2 та оформлення їх протоколів максимально оцінюється в 2,5 бали.</p> <p>2,5 бали – лабораторна робота виконана вчасно та в повному обсязі, та</p>	10



			<p>оформлена правильно й якісно. Здобувач освіти повно та вірно здатен проаналізувати та узагальнити отриманий результат. При виконанні лабораторної роботи було дотримано всіх вимог, передбачених програмою курсу.</p> <p>1,5 бала – лабораторна робота виконана вчасно, але не в повному обсязі (на 50-74%), при виконанні лабораторної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>1 бал – лабораторна робота виконана вчасно, але не в повному обсязі (на 50-74%), при виконанні лабораторної роботи здобувач освіти виконує роботу за зразком з помилками; робить висновки, але не розуміє достатньою мірою мету роботи.</p> <p>0 балів – робота виконана невчасно та менш, ніж на 25%, оформлена неохайно, висновки невірно сформульовані. Робота повинна бути представлена на оцінювання впродовж поточної атестації №1.</p>	
Поточні контрольні роботи (тестування)	Тестування	Тести	<p>1 бал за проходження кожного розділу тестів 0 балів виставляється студенту за допущену помилку.</p> <p>Тести виконуються онлайн на платформі в Moodle. https://moodle.znu.edu.ua/c</p>	10



			course/view.php?id=9042 Тестування повинно бути пройдено впродовж поточної атестації №2.	
Поточна атестація	Контрольна робота	Питання для підготовки	Максимальна кіл-ть балів – 10. Відповідь повинна бути повна, конкретна, всі питання висвітлені. В залежності від того на скільки питань є відповідь проставляються бали	10
Усього поточний контроль				60
Підсумковий контроль				
Залік	Питання для підготовки	Залік складається з тестових питань (40 тестів).	Кожне питання оцінюється в 1 бал. Відповідь повинна бути повна, змістовна.	40
Усього підсумковий контроль				40

Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

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

Відмінно (90-100 балів) виставляється, якщо здобувач у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано викладає його під час усних виступів та надання письмових відповідей; глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому літературні джерела; демонструє високий рівень застосування отриманих умінь і навичок, а також оригінальний підхід під час виконання під лабораторного завдання.

Добре (75-89 балів) виставляється, якщо здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та надання письмових відповідей; в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов’язкову



літературу; демонструє високий рівень застосування отриманих умінь і навичок під час виконання лабораторного завдання. Проте, при викладенні деяких теоретичних питань та вирішення лабораторного завдання йому не вистачає достатньої глибини та аргументації, може припускатися окремих несуттєвих неточностей та незначних помилок.

Задовільно (60-74 бали) виставляється, якщо здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та надання письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації; демонструє середній рівень застосування отриманих умінь і навичок під час виконання лабораторного завдання, припускаючись при цьому суттєвих неточностей та окремих помилок.

Незадовільно (з можливістю повторного складання) (35-59 балів) виставляється, якщо здобувач слабо володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та надання письмових відповідей; демонструє низький рівень застосування отриманих умінь і навичок під час виконання лабораторного завдання, припускаючись суттєвих помилок та неточностей.

Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни) (0-34 бали) виставляється, якщо здобувач майже не володіє навчальним матеріалом, не в змозі розкрити зміст більшості питань під час усних виступів та надання письмових відповідей; не вміє застосовувати отримані вміння й навички під час виконання лабораторного завдання.

6. Основні навчальні ресурси

Основна література

1. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія : Навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.
2. Воробйова В.І., Чигиринець О.Е., Пилипенко Т.М., Хрокало Л.А., Єфімова В.Г. Технічний аналіз харчових добавок та косметичних продуктів [Електронний ресурс] : підручник для студ. спеціальності 161 «Хімічні технології та інженерія», освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок». КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 345 с.
3. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія : навчальний посібник. Львів : «Новий Світ – 2000», 2020. 514 с.
4. Хімія смаку, кольору і запаху: навч. посібник / укл. Борук С.Д., Дійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В., Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с.
5. Харчові добавки: тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" / Уклад.: Гуменюк О.Л. Чернівці: ЧНТУ, 2019. 177 с.
6. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум: навчально методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. 105 с.
7. Боечко Ф.Ф., Назаренко Н.В. Харчова хімія : навчальний посібник. Черкаси, 2017. 236 с.
8. Ломницька Я.Ф., Василечко В.О. Методи аналізу об'єктів довкілля. Курс лекцій. Частина 2 Хімічний склад продуктів харчування та їхній аналіз (для студентів хімічного факультету). Львів. 2017. 116 с.

Додаткова література

1. Шовкопляс І.А., Кравченко Л.А., Шипова О.Ю. Вплив харчових добавок на здоров'я людини. *Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування* : матеріали Міжнар. наук. конф., 27-28 квіт. 2023 р. Харків, 2023. С. 37-38.
2. Субота В. В. Харчові добавки: класифікація та безпека. *Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії : матеріали п'ятої міжнар. наук.-практ. конф.*, Черкаси, 4-5 листоп. 2021 р. Черкаси, 2021. С. 18-22.
3. Малєєв В.О., Безпальченко В.М., Семенченко О.О. Харчові добавки: визначення, ризику, аналіз споживання. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки*. Київ, 2020. Т. 31, ч. 2, № 3. С. 7-12.
4. Василюшина О. В. Харчові добавки під час вивчення дисципліни «Харчова хімія»



Science and education: problems, prospects and innovations : the 1 st International scientific and practical conference (October 7-9, 2020). Kyoto, Japan, 2020. С. 141145.

5. Гончаренко Т.П., Гончаренко О.Г. Харчові добавки як об'єкт моніторингових досліджень. *Екологія довкілля та безпека життєдіяльності*. 2008. № 4. С. 81-84.

Інформаційні джерела

1. Перелік харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах та умови їх використання. URL: https://moz.gov.ua/uploads/ckeditor/%D0%93%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F/2023/04/10_1%D0%B4%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BA%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%201-4%20%D0%A5%D0%94.pdf. Дата звернення: 01.02.2026.
2. Харчові добавки. URL: <https://www.if.gov.ua/storage/app/sites/24/uploaded-files/uns-pp-kharchovi-dobavki.pdf>. Дата звернення: 01.02.2026.
3. Харчові інгредієнти. URL: https://galean.com.ua/content&content_id=339. Дата звернення: 01.02.2026.
4. Харчові добавки: види, особливості застосування. URL: <https://novohim.com.ua/xarchovi-dobavki-vidi-osoblivosti-zastosuvannya/?srsltid=AfmBOop5d6FVcP4o7FcqlkhytOWlrCkrs4hCCGsaFbFd00UfvHZY2cfg>. Дата звернення: 01.02.2026.

7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків. Відвідування усіх занять є обов'язковим. Студенти, які за певних обставин не можуть відвідувати лабораторні заняття регулярно, мусять впродовж тижня узгодити із викладачем графік індивідуального відпрацювання пропущених занять. Окремі пропущені 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. Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтеся з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (див. посилання на Кодекс академічної доброчесності ЗНУ в додатку до силабусу).

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті.

Будь ласка, вимкніть на беззвучний режим свої мобільні телефони та не користуйтеся ними під час занять. Мобільні телефони відволікають викладача та ваших колег. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Електронні пристрої можна використовувати лише за умови виробничої необхідності в них (за погодженням з викладачем).

Комунікація. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle. Важливі повідомлення загального характеру 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 k.khimiyi@gmail.com. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

Визнання результатів неформальної/інформальної освіти. 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>.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ НА 2025-2026 н.р. доступний за адресою: https://sites.znu.edu.ua/navchalnyj_viddil/1635.ukr.html.

НАВЧАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь 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://lnk.ua/gk4x2wkVy>.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (у 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. Процедура повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://lnk.ua/9MVwgEpVz>.

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://lnk.ua/EYNg6GpVZ>.

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://lnk.ua/QRVdWGwe3>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://lnk.ua/3R4avGqeJ>.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марти 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

Гаряча лінія: тел. (061) 227-12-76, факс 227-12-88

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. Спеціалізована допомога: (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://lnk.ua/5pVJr17VP>.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА: <https://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 ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ (СЕЗН ЗНУ): <https://moodle.znu.edu.ua/>.

Посилання для відновлення паролю: <https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015>.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: <https://sites.znu.edu.ua/child-advance/>.