**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

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

**Кафедра:** *туризму та готельно-ресторанної справи, IV корпус, 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:** | 242 Туризм Бакалавр  |
| **Статус дисципліни:** | За вибором  |
| **Кредити ECTS** | 3 | **Навч. рік:** |  2023 | **Рік навчання** |  4 | **Тижні**  | 14 |
| **Кількість годин** | 90 | **Кількість змістових модулів[[1]](#footnote-1)** |  4 | **Лекційні заняття** – 20**Практичні заняття** – 10**Самостійна робота** – 60 |
| **Вид контролю:** | Екзамен |  |
| **Посилання на курс в Moodle** | https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=14254 |
| **Консультації:***особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, ІV корпус, ауд. 306; дистанційні – CISCO Webex, за попередньою домовленістю* *Запис на консультації:* https://tinyurl.com/y74w86ng |

**ОПИС КУРСУ**

*Курс має на* ***меті*** *ознайомити слухачів з основними поняттями курсу гастрономічний туризм спеціальності 242 «туризм», метою гастрономічного туризму, що визначає подорожі з отриманням автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі та напоїв; етапами розвитку гастрономічного туризму, основними особливостями гастрономічного та еногастрономічного туризму, соціально-економічні основи та перспективи розвитку гастрономічного туризму, вивчення міжнародного досвіду країн світу, сформувати у студентів цілісне уявлення про появу та розвиток гастрономічного туризму в суспільстві як нового виду туристичної індустрії. Вважається, що вперше термін «гастрономічний туризм» був введений в обіг, в 1998 році професором Університету «Bowling Green», штат Огайо (США) Л .Лонгом для вираження ідеї про те, що люди пізнають інші культури через місцеву їжу.*

 *Як про нову тенденцію в подорожах про гастрономічний туризм стали говорити, починаючи з 2001 року, коли Ерік Вульф, засновник і президент Міжнародної Асоціації кулінарного туризму (ІСТА), представив цілісне дослідження гастрономічного і винного туризму, а також описав, як запити на кулінарні тури змусили місцеві підприємства та рестораторів задовольняти зростаючий попит. Відзначимо, що в українській туризмології гастрономічний туризм визначають наступні терміни, як от «дегустаційний туризм», «винно-гастрономічний», «еногастрономічний туризм», «кулінарний туризм», гурман-тури, «харчовий туризм». З нашої точки зору, найбільш вичерпаним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну гастрономія – наука, що вивчає зв’язок між харчуванням та культурою, відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія – галузь прикладної діяльності, пов’язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів, і є частиною гастрономії.*

*Тобто гастрономічний туризм - вид туризму, пов’язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.*

*Етапи розвитку гастрономічного туризму складаються:*

 *І. 1998-2000 рр. Зародження гастрономічного туризму (введення терміну «кулінарний туризм»).*

*ІІ. 2001-2002рр. Стаття та перша книга про кулінарний туризм.*

*ІІІ. 2003-2011рр. Заснована Міжнародна Асоціація гастрономічного туризму -The International Culinary Tourism.*

*IV. 2012-2013рр. Вдосконалення основних дефініцій (термін «кулінарний туризм» змінений на «гастрономічний туризм»)*

*V. 2016р.- до теперішнього часу. Впровадження гастрономічного туризму у світових регіонах туризму (відкриття університетів, ресторанів, тощо).*

*2013 році в Україні було створено Асоціацію сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні як об’єднання вищих навчальних закладів, підприємств, установ і організацій, які функціонують в галузі туризму, готельного та ресторанного бізнесу, виноробної та харчової промисловості з метою сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні шляхом популяризації оригінальної гастрономічної, кулінарної та винної продукції, поширення національних автентичних традицій, створення промоції гастрономічних та винних маршрутів, популяризацію національного туристичного продукту на території України та за кордоном.*

*Економічна і соціальна значимість гастрономічного туризму сприяє розвитку таких галузей: ресторанний бізнес, готельне господарство, сільське господарство, виробництво товарів, продуктів харчування та напоїв, торгівля, зв’язок, транспортне обслуговування, зайнятість населення, валютні надходження.*

*Отже, гастрономічний туризм та його розвиток має особливе значення, тому що національна гастрономія, страви та напої займають центральне місце в будь-якому туристичному досвіді, а концепція формування туристичного продукту об’єднує економічні, соціальні і культурні цінності території, охоплює ландшафт, клімат, традиційні види сільського господарства та промислів, національні звичаї, традиції, побут та мистецтво. Гастрономічний туризм є новою хвилею розвитку індустрії туризму в майбутньому нашої держави.*

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

* *розкрити етапи розвитку гастрономічного туризму та еногастрономічного туризму;*
* *ознайомитися з базовою термінологією, нормативними документами «Про туризм», гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм, Всесвітня Асоціація гастрономічного туризму, тощо;*
* *засвоїти класифікацію та напрями становлення гастрономічного туризму;*
* *розкрити об’єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні, локальні харчові системи, гастрономічні інвенти, найвідоміші кулінарні школи світу);*
* *засвоїти географію гастрономічного туризму в Світі;*
* *міжнародний досвід розвитку винного та гастрономічного туризму;*
* *перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні ;*
* *розкрити Традиції національних страв та напоїв, як потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні.*
* *гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном;*
* *винні шляхи Європи як практичний досвід організації винних турів;*
* *розкрити особливості гастрономічного туризму, проаналізувати сучасний стан вітчизняного гастроенотуризму;*
* *розвиток сиро-винного туризму (на прикладі Закарпатської та Одеської областей);*
* *організацію фестивалів вуличної їжі як складову еногастрономічного туризму;*
* *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 .*
* **ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**
* Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студентиповинні досягти таких **професійних компетенцій:**
* **К01.** Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні
* **К06.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
* **К07.** Здатність працювати в міжнародному контексті
* **К08.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
* **К10.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

|  |
| --- |
| * **К16.**Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
* **К17.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
* **К18.** Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій
* **К21.** Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

 **К22.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту  |

* Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти повинні досягнути **програмних результатів навчання:**
* **ПР01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
* **ПР07.** Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт
* **ПР14.** Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
* **ПР23.** Розуміти особливості регіональних туристично-рекреаційних ресурсів у процесі створення національного туристичного продукту
* **ПР26.** Вмітирозробляти і просувати інноваційний туристичний продукт в умовах воєнного і повоєнного часу
* **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=14254

**КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ**

***Поточні контрольні заходи***

***Обов’язкові види роботи:***

***Контрольна робота*** *(max 1 бал) – на початку кожного лекційного заняття. Терміни для вивчення зазначені у планах практичних занять.*

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

***Тестування*** *(max 10 балів)**– двічі на семестр, наприкінці кожного змістового модулю курсу.*

***Додаткові види роботи:***

***Індивідуальне письмове завдання*** *у вигляді реферату (max 4 балів) виконується обов’язково студентом. Теми рефератів та есе на вибір студента зазначені у планах практичних завдань у розділі «Індивідуальне завдання». Гранична кількість індивідуальних письмових завдань – не більше 1 реферату. Усі письмові завдання подаються виключно через платформу Moodle.*

***Реферат*** *передбачає реферування ( стислий переказ основних розділів з теми, 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 екзамені*** *(max 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного (max 10 балів) й хронології гастрономічного туризму; особливостей та формування індивідуальних й групових турів гастрономічного туризму (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 літератури та опанувати сучасні методи аналізу художніх текстів.*

*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*** *гастрономічного туризму слід 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, 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 обраної теми, 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 1-2 (розділ 1)* | *Відвідування лекцій*  | *Лекційні 1,2,3,4,5,* | **5** |
| *Групова робота на практичному*  | *Практичні 1,2,3* | **12** |
| *Письмове тестування*  | *Тиждень 6* | **8** |
| *Індивідуальне письмове завдання*  | *Тиждень 1-7* | **7** |
| *Змістовий модуль 3-4 (розділ 2)* | *Відвідування лекцій*  | *Лекційні 6,7,8,9,10.* | **5** |
| *Групова робота на практичних*  | *Практичні 4,5.* | **8** |
| *Письмове тестування* | *Тиждень 12* | **8** |
| *Індивідуальне письмове завдання*  | *Тиждень 14* | **7** |
| **Підсумковий контроль (max 40%)** |  |  |
| *Екзамен* |  | **20** |
| *Захист індивідуального дослідницького завдання або гупового 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. **Гастрономічний туризм як окремий вид туризму: поняття, класифікація, етапи розвитку.**  |
| Тиждень 1Лекційне 1 | Загальна характеристика понятійного апарату, чинники розвитку, сутність та перспективи еногастрономічного туризму в Україні. | Відвідування основні терміни, (закон « Про туризм», ЮНВТО про гастрономічний туризм, міжнародні асоціації)Основні чинники, історичні етапи гастротуризму. | 1 |
| Практичне 1 | Сучасні підходи до поняття туризму, пов’язаного з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією. | Робота в групах:Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | 4 |
| Змістовий модуль 2.  **Наукова оцінка гастротуристичного потенціалу, кулінарних традицій, типових продуктів, страв та напоїв та харчової поведінки населення різних регіонів України.**  |
| Тиждень 2Лекційне 2 | Історія формування та характерні риси української кухні.  | Відвідування:1.Характеристика старовинних українських напоїв, історія виноробства на території України.2.Туристичний потенціал гастрономії, історія найпопулярніших страв. | 1 |
| Тиждень 3Лекційне 3 | Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні . Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном. | ВідвідуванняПисьмове тестування | 18 |
| Практичне2 | Гастрономічний туризм як важлива складова частина матеріальної культури українського народу. | Робота в групах: Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення рольової гри «Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном» на практичних заняттях. | 4 |
| Змістовий модуль 3. **Організація гастрономічних турів в Україні.** |
| Тиждень 4Лекційне 4 | Культурно-історичний потенціал міста Луцька у розвитку гастрономічних турів. | Відвідування:   | 1 |
| Тиждень 5Лекційне 5 | Розвиток гастрономічних турів Пирятинського району (Полтавської області). | Відвідування | 1 |
| Практичне3 | Гастрономічний туризм м. Луцька, Полтавської області, туристичні маршрути. | Робота в групах:Розвиток туристичного іміджу дестинації на основі гастрономічних брендів | 4 |
| Тиждень 6Лекційне 6 | Організація сиро-винних турів на прикладі (Закарпатської та Одеської областей). Гастрономічні тури півдня України. | Відвідування | 1 |
| Змістовий модуль 4. **Досвід та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Світі.**  |
| Тиждень 7Лекційне 7 | Гастрономічний туризм в країнахЗахідної та Східної Європи.  | Відвідування:  | 1 |
| Тиждень 8Лекція 8 | Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії. | Відвідування:Письмове тестування  | 18 |
| Практичне 4 | Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи та Азії. | Робота в групах: Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення рольової гри «Гастрономічний туризм в країнах Західної та Східної Європи.», презентації гастротуризму Південно-Східної Азії. | 4 |
| Тиждень 9Лекційне 9 | Гастротуризм США та Південної Америки. . | Відвідування:Індивідуальне письмове завдання:.  | 17 |
| Тиждень 10Лекційне10 | Гастрономічний туризм Австралії.  | Відвідування:Індивідуальне письмове завдання: | 7 |
| Практичне 5 | Досвід та перспективи гастрономічного туризму в Світі. | Робота в групах:Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | 4 |
| Разом |  |  | 60 |

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА**

**Основна**:

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур /Антоненко В.Г.// Філософські нариси туризму. За ред.проф. Пазенкова В.С. – Київ., 2015. – 223-233с.
2. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] за наук.ред. Д.І.Басюк .-Винниця: ПП <<ТД<< Едельвейс: Київ, 2017.- 316с.
3. Мазурець Р.Р. Териториально-рекреаційний комплекс Волинської області : Монографія /Р.Р. Мазурець.-Луцьк: ПрАТ «Волинська обласна друкарня», 2016.-264 с.
4. Мальська М.П. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ.: Видавництво «Каравела», 2021.- 304с.
5. Фоєр Дж. Atlas Obscura. Найдивовижніші місця планети/Джошуа Фоєр, Ділан Тьюрас, Елла Мортон.-Харків: Книжковий Клуб «Клуб сімейного дозвілля», 2019. - 464с.

8. Про туризм: Закон України від 15.09.95 №324/95-ВР //Відомості Верховної Ради України.- 1995-№31-С. 241,705-717

9. Ощипок І.М. Кухні народів Світу: навчальний посібник [для студ.вищ.навч.закл.] /І.М.Ощипок , П.Х. Пономарьов, М.У.Філь.-К. Центр учбової літератури. 2015.-752с.

10. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму: підручник /Ф.Ф. Шандор, М.П. Кляп.-Київ.: Знання, 2015.-334с.

**Додаткова:**

1. Багатирьова Г.А., Головань М.Г., Літвінова-Головань О.Г. , Коптєва Т.С., Снігур К.В., Спеціалізований туризм. [текст]: навч.посіб./ Донец. наук. ун.-т економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2021.,-173с.

 2. Бусигін А.П. Як організувати кулінарний туризм? /А.П.Бусигін // Готельний та ресторанний бізнес. 2008. №2. С.74-76.

3. Кляп М.П., Шандор Ф.Ф, Сучасні різновиди туризму /М.П.Кляп, Ф.Ф., Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття. 2015.- 334с.

4. Кропивко М.Ф. Підвищення конкурентноспроможності та соціальної спрямованості агропромислового виробництва на основі розвитку кластерних систем / М. Ф. Кропивко.- Економіка АПК.-2013.-№3.- С.3-15.

 5. Корж. Н.В. Управління туристичними дестинаціями: підручник/КоржН.В., Басюк Д.І. – Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. -322с.

 6. Михайлюк О.Л. Перспективи розвиткувинних туристичних кластерів на Півдні України /О.Л. Михайлюк. - Науковий вісник ОНЕУ.-№1(181).-С.29-41.

 7. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України /А.М. Расулова.// Економіка та держава.-2015.-С.78-83.

8. Руднєва М.Г. Географія виноробничих кластерів світу: дис. канд. геогр. наук:11.00.02 Економічна та соціальна географія/М.Г.Руднєва; Нац. ун-т ім. Тараса Шевченка.-К.2013.-213с.

 9. Смоляр В.І, Формування і розквіт української кухні / Проблеми харчування -2008, №1-2,С.63-67.

 **Інформаційні ресурси**

1. Фестиваль та його значення [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://estetika>.etika.in.ua/festival-ta-jogo-znachennya.

2.Замрий Т. Что украинцы едят на ходу - тенденции стрит-фуда //. URL: http://horeca.ua/articles/la-pizza-espresso3/.

3.Инновации в ресторанном мире //. URL: <http://reston.com.ua/topics/8>.

4.Инновации в ресторанном бизнесе //. URL: <http://nippondom.com/innovatsii-v-restorannom-biznese>.

5.Харченко А. Между офисом и домом: 7 коворкингов и креативных пространств Киева //. URL: <http://ain.ua/2013/01/22/108929>.

6.Етно-фестиваль «Різдво у Волинській родині» //Волинь туристична [Електронний ресурс] -Режим доступу: <http://www.vturyzm.com/ua/board/festivali/etnofestival_rizdvo_u_volinskij_rodini/4-1-0-29>.

7.Lutsk Food Fest //u Fest.in.ua [Електронний ресурс].-Режим доступу: http: //www. Ufest.in/ua/ua/fest/lutsk-food-fest

1. 3акон України про туризм. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi.
2. «Шоу высокой кухни»: Звёзды Мишлен в Украине! [Електронний ресурс]. -Режим доступу: http:// izum.ua/articles/restoran/shouvysokojj kukhni zvezdy mishlenvukraine\_45984
3. C. Michael Hall and Richard Mitchell Tourism Bussiness Frontiers: Consumers, Products and Industry [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter16> gastronomy food andwi netourism

**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 – 2023-2024 рр.**

**ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2023-2024 н. р.** доступний за адресою: <https://tinyurl.com/yckze4jd>.

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

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

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

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

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

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

**УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ** Запорізького національного університету: **Борисов Костянтин Борисович**

Електронна адреса: uv@znu.edu.ua Гаряча лінія: Тел. (061) 228-75-50

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

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

**ЕЛЕКТРОННЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE): https://moodle.znu.edu.ua**

Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: **moodle.znu@znu.edu.ua.**

У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу.

Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

**Центр інтенсивного вивчення іноземних мов**: http://sites.znu.edu.ua/child-advance/

**Центр німецької мови, партнер Гете-інституту**: https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim

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

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)