**ЕТИКЕТ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

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

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

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

**Телефон:** *(061) 289-12-71*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Освітня програма, рівень вищої освіти:** | Готельно ресторанна справа Бакалавр  |
| **Статус дисципліни:** | Вибіркова (в межах спеціальності) |
| **Кредити ECTS** | 3 | **Навч. рік:** | 2023-2024 | **Рік навчання** |  2 | **Тижні**  | 10 |
| **Кількість годин** | 90 | **Кількість змістових модулів[[1]](#footnote-1)** |  4 | **Лекційні заняття** – 20**Практичні заняття** – 20**Самостійна робота** – 56 |
| **Вид контролю:** | Залік |  |
| **Посилання на курс в Moodle** | https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=9983 |
| **Консультації:***особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, IV корпус, ауд. 306; дистанційні – CISCO Webex, за попередньою домовленістю* *Запис на консультації:* https://tinyurl.com/y74w86ng |

**ОПИС КУРСУ**

*Курс має на* ***меті*** *сформувати у студентів цілісне уявлення про етикет ресторанної справи, засвоєння теоретичних основ формування етикету професійного спілкування, уміння та навички соціальної взаємодії спілкування, індивідуального і сумісного прийняття рішень методами модулювання, засвоєння культури ділової бесіди, культури проведення ділових переговорів та міжнародного етикету.*

***Мета етикету ресторанної справи*** *є глибоке, аналітичне розуміння, розглянутих вимог до професіоналізму, естетики ,етики й культури обслуговування, що дозволить ефективно реагувати на зміни зовнішніх умов, вміння перемагати конкуренцію та знайти і досконало зайняти свою позицію на ринку, що привертає увагу споживачів та сприятиме розвитку таких навичок, як розуміння позитивного ставлення до гостей, спілкування, міміка, жести, знання психології, критичне мислення, працювати з інформацією в глобальних комп’ютерних мережах, знання міжнародного етикету.*

*Основними* ***завданнями*** *вивчення дисципліни є:*

* *характеризувати теоретичні основи визначення понять, етикет як суспільно історичне явище, професійна культура, етикет спілкування, етикет професійного спілкування;*
* *використовувати професійну етику працівника ресторанної справи, розв’язувати причини виникнення конфліктів, використовувати методи і способи для вирішення конфліктних ситуацій;*
* *вести культуру ділового листування й тактику ділових перемовин , нарад тощо;*
* *робити якісні науково-популярні огляди презентацій до різноманітних ситуацій які виникають під час спілкування с гостями, міжнародний етикет з закордонними партнерами, ділові перемовини та їх специфіку;*
* *використовувати теми, сюжети етикету ресторанної справи при створенні будь-якого контенту чи продукту для підвищення їхньої обізнаності, тощо;*
* *самостійно здійснювати наукові дослідження та презентувати їхні результати на студентських науково-практичних конференціях;*

**ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

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

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та

ресторанних послуг.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати

їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при

організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та

ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо

розвитку бізнесу.

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 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства,

усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і

свобод людини і громадянина в Україні.

**ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ**

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

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

**КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ**

***Поточні контрольні заходи***

***Обов’язкові види роботи:***

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

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

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

***Додаткові види роботи:***

***Індивідуальне письмове завдання*** *у вигляді реферату або аргументативного есе (max 5 балів) виконується за бажанням студента. Теми рефератів та есе на вибір студента зазначені у планах практичних завдань у розділі «Індивідуальне письмове завдання». Гранична кількість індивідуальних письмових завдань – не більше 1 реферату та 1 есе за семестр. Усі письмові завдання подаються виключно через платформу Moodle.*

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

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

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

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

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

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

***Підсумкові контрольні заходи:***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою університету | За національною шкалою |
| Екзамен | Залік |
| A | 90 – 100 (відмінно) | 5 (відмінно) | Зараховано |
| B | 85 – 89 (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84 (добре) |
| D | 70 – 74 (задовільно)  | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69 (достатньо) |
| FX | 35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34 (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тиждень** **і вид заняття** | **Тема заняття** | **Контрольне завдання** | **Кількість балів** |
| Змістовий модуль 1. **Основи етикету ресторанних послуг .**  |
| Тиждень 1Лекційне 1Практичне1  | Історія розвитку, базова характеристика основ етикету ресторанної справи | Відвідування лекціїРобота в групах: характеристика етикету, історія розвитку культури ресторанної справи. | 12 |
| Тиждень 2 Лекційне2Практичне2 | Сучасні тенденції розвитку культури ресторанної справи. | Відвідування лекціїРобота у групах: основні відомості про психологію, характеристика психологічної культури ресторанного сервісу, особливості діяльності робітників ресторанної справи | 12 |
| Змістовний модуль 2. **Психологічна культура готельно-ресторанної справи.** |
| Тиждень 3 Лекційне3Практичне3 | Психологія обслуговування ресторанного сервісу. | Відвідування лекціїРобота у групах: сутність психології обслуговування для закладів ресторанного господарства. Типи споживачів послуг, взаємодії з ними.  | 12 |
| Тиждень 4Лекційне4Практичне4 | Етикет спілкування робітників ресторану з гостями.  | Відвідування лекціїРобота у групах: про особливості професійної поведінки робітників ресторану, етикет спілкування робітників ресторану з гостями.  | 12 |
| Змістовний модуль 3. **Етикет обслуговування ресторанної справи.**  |
| Тиждень5Лекційне5Практичне5 | Технічна естетика та дизайн ресторанному комплексі. | Відвідування лекції:Письмова контрольна робота (тестування):Робота в групах: обладнання приміщень, сучасний інтер’єр, композиції інтер’єру приміщень, світло в інтер’єрі залу технологічний процес в ресторані, підготовка й процес обслуговування гостей,. | 1102 |
| Тиждень 6Лекційне 6Практичне6 | Рекламні засоби ресторанного комплексу. | Відвідування лекції:Індивідуальне письмове завдання:Робота у групах: роль реклами, види рекламної торгівлі, формування сприятливого іміджу готельно-ресторанного комплексу. | 152 |
| Тиждень7Лекційне7Практичне7 | Етикет та культура сервісу в різних країнах Світу. | Відвідування лекції:Робота у групах:. культура ресторанного сервісу в європейських країнах, культура сервісу народів азійських країн. | 12 |
| Тиждень 8Лекційне8Практичне8 | Етикет та культура сервісу в різних країнах Світу. | Відвідування лекціїРобота у групах: культура та етикет народів Африки, культура сервісу народів Америки.. | 12 |
| Змістовний модуль 4**. Дипломатичний етикет.** |
| Тиждень 9Лекційне9Практичне9 | Поняття конфлікту, методи й способи вживанні для вирішення конфліктних ситуацій. | Відвідування лекційПисьмова контрольна робота (тестування)Робота у групах: поняття конфлікт, причини виникнення конфліктів, види конфліктів, методи і способи вживані для вирішення конфліктних ситуацій | 1102 |
| Тиждень 10Лекційне10Практичне10 | Етикет ділової наради, ділового листування та ведення ділових переговорів | Відвідування лекції:Індивідуальне письмове завданняРобота у групах: етикет ділової бесіди, особливості ділового листування, етикет ділових переговорів, актуальність теми правильного ведення переговорів. | 152 |
| Всього |  |  | 60 |

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА**

**Основна**:

1. Малюк, Л. П.Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 146 с
2. Басюк, Д. І**.** Особливості формування організаційної культури підприємств сфери гостинності [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк, М. В. Рознатовська // ScienceRise. – 2016. – № 3 (1). – С. 26–29.
3. Борецька, Н. П.Основні шляхи підвищення професійної етики персоналу підприємств у сфері гостинності [Електронний ресурс] / Н. П. Борецька, О. Тімофєєва // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 5–1. – С. 100–106.
4. Гірняк, Л. І.Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах [Електронний ресурс] / Л. І. Гірняк, В. Б. Сопіга // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2018. – Вип. 21(1). – С. 50–55.
5. Мазуркевич, І. О.Теоретичні аспекти культури обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / І. О. Мазуркевич, А. В. Лук’янець // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – Вип. 6. – С. 143–146
6. [Малюк, Л. П.](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=A%3D&S21COLORTERMS=1&S21STR=%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D1%8E%D0%BA%20%D0%9B%24)Сервісологія в системі наукового знання [Електронний ресурс] / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв // [Економіка. Управління. Інновації.](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=JUU_all&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=IJ%3D&S21COLORTERMS=1&S21STR=EJ000036) [Серія : Економічні науки](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=JUU_all&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=IJ%3D&S21COLORTERMS=1&S21STR=EJ000036). – 2016. – № 2. – Режим доступу : <http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2016_2_15>(дата звернення: 12.02.2021). – Назва з екрана.
7. Польова, Л. В.Вплив корпоративної культури на результативність в готельно-ресторанній індустрії [Електронний ресурс] / Л. В. Польова // Карпатський край. – 2017. – № 1. – С. 121–127.

**Додаткова :**

1. Афанасьєв І. Діловий етикет 2-е вид. перероб. і доп. Київ «Альтерпрес», 2001.-352с.

 2.Ільїн В.В. Українська філософська думка. Особливості української духовності на межі ХІХ-ХХ століть / Філософія 2-ге вид., пер.і доп. Харків, 2017. С.-129-176.

 3.Карнегі Д. Як виробляти в собі впевненість і впливати на людей, виступаючи прилюдно.- Харків: Промінь, 2007.-560с.

 4.Етика ділового спілкування: Курс лекцій/ Т.К. Чмут , Г.Л. Чайка, М.П. Лукашевич, І.Б. Осетинська.- 2-ге вид., стереотип. Київ: МАУП, 2003.-208с.

 5.Культура фахового мовлення: навчальний посібник / За ред. Н.Д. Бабич.- Чернівці: Книги ХХІ, 2006.- 496 с.

 6.Мацько Л.І. Риторика: навч.посіб. /Л.І. Мацько, О.М. Мацько - Київ: Вища шк., 2003. – 311с.

 7.Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування / Я. Радевич-Винницький. - Львів: В-во «СПОЛОМ», 2001.-168с.

1. Статінова Н.П., Радченко С.Г. Етика бізнесу. Навчальний посібник.- Київ, КНТУ, 2001. - 280 с.
2. Резніченко В.І, Михно І.Л. Довідник-практикум офіційного, дипломатичного протоколу та етикету. Київ: УНВЦ. «Рідна мова», 2003. – 479 с.
3. Тимошенко Л.М. Корпоративна культура : діловий етикет: Навч. Посібник. Київ. Знання, 2006.- 291с.
4. Цюрупа М.В. Основи конфліктології та теорії переговорів: Навч. Посібник Київ, 2004. -172с.

 12. ХмільФ.І. Ділове спілкування : Навч.посібник. Київ: Академвидав. 2004.-280 с.

 13. Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування: за заг. Ред. В.К. Федорченка. -2-ге вид.-Київ: Лібра. 2003-416с.

**Інформаційні ресурси**

1. Вітвицька С.С. Теоретичні засади підготовки магістрвів умовах ступеневої педагогічної освіти// С.С. Вітвицька [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/Articleso.zip.
2. Пилипенко М.І. Професійна культура фахівців сфери гостинності [Електронний ресурс] – Режим доступу:httр//s- journal.cdu.edu/ua/ base/2008/v6/v6pp30-32.pdf
3. Пономаренко Л.А. Основні структурні компоненти комунікативної культури [Електронний ресурс] – Режим доступу : httр// www.nbuv.gov/dspace.snu.edu/ua:8080/jpui/bitstream/123456789/1012/1/ponomarenko.pdf198
4. [Тульська О.Л. Критерії, показники та рівні сформованості професійної культури майбутніх екологів: [Електронний ресурс] – Режим доступу http://e-finland.ry/info/culture/osobennosti](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%90%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BB%D1%96%D0%B9%5CDesktop%5C%D0%A2%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%9E.%D0%9B.%20%D0%9A%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D1%97%2C%20%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8%20%D1%82%D0%B0%20%D1%80%D1%96%D0%B2%D0%BD%D1%96%20%D1%81%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%20%D0%BC%D0%B0%D0%B9%D0%B1%D1%83%D1%82%D0%BD%D1%96%D1%85%20%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B2%3A%20%5B%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%20%E2%80%93%20%D0%A0%D0%B5%D0%B6%D0%B8%D0%BC%20%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D1%83%20http%3A%5Ce-finland.ry%5Cinfo%5Cculture%5Cosobennosti)-finskogo-natsionalnogo-haraktera-obychai-i-traditscii-finylyandii.html

**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 2023н.р.**

***ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ 2022-2023 н. р. (гіперпосилання на сторінку сайта)***

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

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

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

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

***ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ.*** Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов’язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються *Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ*: <https://tinyurl.com/ycyfws9v>. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: *Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ*: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; *Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ*: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

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

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

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

***РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ. Наукова бібліотека***: <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок – п`ятниця з 08.00 до 17.00; субота з 09.00 до 15.00.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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