**КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ НАРОДІВ СВІТУ.**

**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:** | 241 Готельно-ресторанна справа Бакалавр  |
| **Статус дисципліни:** | Вибіркова  |
| **Кредити ECTS** | 3 | **Навч. рік:** | 2024рік | **Рік навчання** | 4 | **Тижні**  | 10 |
| **Кількість годин** | 90 | **Кількість змістових модулів[[1]](#footnote-1)** | 2 | **Лекційні заняття** – 20**Практичні заняття** – 10**Самостійна робота** – 68 |
| **Вид контролю:** | Залік |  |
| **Посилання на курс в Moodle** | *https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=6035*  |
| **Консультації:***особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, ІІ корпус, ауд. 306; дистанційні – CISCO Webex, за попередньою домовленістю* *Запис на консультації:* https://tinyurl.com/y74w86ng |

**ОПИС КУРСУ**

*Дисципліна за вибором в межах спеціальності,* «*Кулінарні традиції світу» спрямована на особливості обслуговування іноземних туристів в ресторанах, вміння ефективно розкрити кухні різних країн і народів, особливості приготування закордонних страв, забезпечити високу якість продукції та високий сервіс обслуговування. Галузь готельно-ресторанної справи знайомить студентів з їх майбутньою діяльністю, особливостями професії, уявлення про гостинність і високу якість обслуговування , особливості культури і традицій харчування народів світу, прививає потребу у майбутніх фахівців в набутті знань, вміння самостійно використовувати їх на практиці.*

*. Вивченння дисципліни «Кулінарні традиції народів світу» тісно пов'язана з іншими дисциплінами порфесійної підготовки спеціальності як от: «Товарознавство», «Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продуктів для ї дієтичного та санаторно-курортного харчування» та інші.*

***Мета курсу*** *«Кулінарні традиції народів світу» - є ознайомлення здобувачів щодо історичного розвитку кулінарії, кодами харчових релігій, їх віросповідання, а також з технологією приготування страв різних народів, що забезпечує перетворення сировини або напівфабрикатів на готові страви за допомогою відповідного обладнання та устаткування , подачі страв та напоїв, міжнародного кулінарного етикету.*

*. Основними* ***завданнями*** *вивчення дисципліни «Кулінарні традиції народів світу» є:*

 - *знати основні послуги закладів ресторанного господарства, класифікацію продукції ресторанного господарства;*

*- нормативні документи, принципи складання рецептур;*

*- вміти використовувати способи і прийоми теплової кулінарної обробки прдуктів;*

*- знати асортимент і технологію приготування продукції загального призначення;*

*- використовувати показники оцінки якості продукції, здійснювати організацію контролю якості;*

*-технології приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу;*

*-вміти оформлювати та подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;складання меню з урахуванням режиму харчування та гастрономічних поєднань для туристів з різних країн*

*-сучасні форми, схеми ,методи обслуговування іноземних туристів.*

***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, студенти**повинні досягти таких* ***професійних компетенцій:***

**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 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 суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

**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 України

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

**ЗК 4.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 10**. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 12**. Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки

якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування у

закладах гостинності.

**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.

**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 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**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.

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

**СК 6.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 17.** Знання методів сенсорного аналізу харчової сировини та продуктів харчування.

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 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 11**. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів

готельного та ресторанного господарства.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних 1 професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 25.** Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

**РН 26.** Організовувати технологічний процес виробництва продукції для дієтичного та санаторно-курортного харчування і сервісний процес її реалізації.

**РН 27.** Забезпечувати вимоги харчової безпеки з урахуванням ризиків, спричинених воєнними діями.

**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 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=6035*

**КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ**

***Поточні контрольні заходи***

***Обов’язкові види роботи:***

***Контрольна письмова робота диктант*** *(max 2 бали) – на початку кожного лекційного заняття. Терміни для вивчення зазначені у планах лекційних.*

***Робота у групі*** *над розв’язанням практичного завдання, поставленого викладачем (max 3 бали) – на кожному практичному занятті.*

***Письмова контрольна робота-тестування*** *(max 10 балів)**– двічі на семестр, наприкінці кожного змістового модулю курсу. Контрольна робота-тестування складається з двадцяти тестів (max 0,5 балів кожний тест) - де надаються варіанти відповідей ( а,б,в) .*

***Додаткові види роботи:***

***Індивідуальне письмове завдання*** *у вигляді реферату або аргументативного есе (max 4 бали) 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 екзамені*** *(max 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного (max 10 балів) й етнографічного (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 наукових досліджень і прагне поглибити власні знання з теорії літератури та опанувати сучасні методи аналізу етнотрадицій.*

*Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем за посиланням:* <https://docs.google.com/document/d/1XldtqwAmkOIdDFxRbA6iEVqP7W-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 адаптації етнотрадицій народів світу варто обрати тим, хто володіє навичками візуалізації інформації, розкадрування наративу, вміє працювати з графічними та відеоредакторами і бажає розвинути навички проектного мислення, інтермедіального аналізу та командної роботи.*

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

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Контрольний захід** | **Термін виконання** | **% від загальної оцінки** |
| **Поточний контроль (max 60%)** |  |
| *Змістовий модуль1 (розділ 1-2)* | *Письмова контрольна робота*  | *Лекційні 2,3,4,5,6* | **6** |
| *Групова робота на практичнихі*  | *Практичні 1,2,3* | **6** |
| *Письмова контрольна робота-тестування* | *Тиждень 7* | **10** |
| *Індивідуальне письмове завдання*  | *Тиждень 8* | **10** |
| *Змістовий модуль2 (розділ 3)* | *Письмова контрольна робота*  | *Лекційні 7,8,9,10* | **4** |
| *Групова робота на практичних* | *Практичні 4,5* | **4** |
| *Письмова контрольна робота-тестування* | *Тиждень 10* | **10** |
| *Індивідуальне письмове завдання*  | *Тиждень 9* | **10** |
| **Підсумковий контроль (max 40%)** |  |  |
| *Іспит* |  | **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. Системи і типи харчування народів світу |
| Тиждень 1Лекційне1 | Предмет, мета, завдання «Кулінарні традиції світу». Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. | Робота в групах: основні терміни, історичні обриси національної кухні. Способи кулінарної обробки продуктів | 1 |
| Тиждень 2 Лекційне 2Практичне 1 | Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції | Письмова контрольна роботаРобота у групах: огляд національного кулінарного стилю народів Білорусії, страви молдавської кухні, кулінарні традиції Закавказзя: історія та спільні коріння.  |  3 |
| Тиждень 3 Лекційне 3 | Кухні та особливості харчування Західної Європи | Письмова контрольна роботаРобота у групах: Нідерландська національна кухня, традиційні страви бельгійської та кухні Люксембургу. Розвиток національних кулінарних традицій Німеччини. Характерні особливості австрійської кухні. | 1 |
| Змістовий модуль 2. Кулінарні традиції народів Європи |
| Тиждень 4Лекційне4Практичне2 | Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн | Письмова контрольна роботаРобота у групах: Традиції Британської кухні, національна кухня Шотландії та Ірландії, особливості кухні Скандинавських країн: спільна історія, географічне положення, національна кухня Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ісландії. Кухня країн Прибалтики. | 3 |
| Тиждень 5Лекційне5Практичне3 | Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор’я. | Робота у групах: Французька кухня- страви та напої, особливості харчування народів Португалії, національна іспанська кухня, кухня народів Італії, особливості кухні Греції, національна кухня Туреччини, Ізраїль –невід’ємна частина середземномор’я.  | 3 |
| Тиждень 6Лекція 6 | Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи | Робота у групах: Національна кухня Угорщини, оцінювання типових страв польської кухні, смакова основа чеської та словацької кухні, огляд стилю Балканської кухні | 1 |
| Змістовий модуль 3.Характеристика кулінарних традицій народів Азії, Африки, Америки та Австралії |
| Тиждень 7Лекція 7Лекція7Практичне 3 | Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії | Робота у групах: тестування характеристика національної кухні Китаю, Японська кухня, традиції Південної Азії, кулінарні традиції Індії, кухня Таїланду. Кухні населення Близького Сходу. | 310 |
| Тиждень 8Лекція 8Практичне4 | Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки | Письмова контрольна робота (індивідуальне письмове завдання)Робота у групах: США- від Аляски до Юти ,Канада, Бразильська та Аргентинська кухні, Болівійська, Венесуельська, Перуанська, Колумбійська, Чилійська кухні. | 310 |
| Тиждень 9Лекція 9Практичне5 | Етнографічні особливості розвитку національної кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії | Робота в групах. Індивідуальне письмове завдання: Магрибська кухня –Марокко, Алжир, Туніс, Південно-Африканська кухня, Австралія, Нова Зеландія. | 110 |
| Тиждень 10Лекція 10 | Організація обслуговування туристів в закладах готельно-ресторанного господарства України  | Письмова контрольна роботаРобота у групах. Тестування: Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах. Рекомендації щодо системи харчування. | 110 |
| Разом |  |  | 60 |

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА**

 **Основна:**

1. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – Київ. : МАПА, 2011. – 602 с.

2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248 с.

3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Київ. «Кондор», 2016. – 502 с.

4[. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта.](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/)

5. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Харків. : Світ книги, 2012. – 537 с.

6. Челимбієнко В.А. Кухні народів світу / B.A. Челимбієнко, И.В. Зигуля. – Харків.: – 2011. –461 с.

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – Київ.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

**Додаткова**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов – Київ. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.

2. Байлік С.І. Організація готельного господарства : підруч. / С.І. Байлік, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

3. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – Київ. : Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.

4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків. : ХНАМГ, 2012.

5. Історія туризму : підруч. / В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків. : ХНАМГ, 2010. – 294 с.

6. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. – Харків. : ХДУХТ, 2014. – 211 с.

7. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. – Київ. : КНТЕУ, 2015. – 430 с.

9. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]., за заг. ред. Н.О. П’ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – Київ. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: [для вищ. навч. закл.] / за ред. П’ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

11. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Харків. : ХНАМГ, 2013. – 541 с.

12. П’ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г.Т П’ятницька. – Київ. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.

13. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В.А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

**Інтернет-ресурси**

14. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступа :– http://www.ukrbiz.net.

15. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.chiken. kiev. ua.

16. Пошукова система yandex [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.yandex.ua.](http://www.yandex.ua/)

17. Пошукова система rambler [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rambler. ua.

**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)