

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ,  
ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ  
ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ



Декан факультету фізичного  
виховання, здоров'я та туризму

М.В. Маліков

08 2024

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

підготовки здобувачів ступеня вищої освіти магістра  
денної та заочної форм здобуття освіти

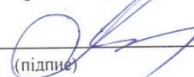
освітньо-професійної програми «Туризмознавство і гостинність»  
спеціальності 242 Туризм і рекреація  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

**ВИКЛАДАЧ:** Сидорук А.В., к.п.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та  
готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено  
на засіданні кафедри туризму, рекреації та  
готельно-ресторанної справи

Погоджено

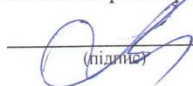
Гарант освітньо-професійної програми

  
(підпис)

Н.В. Маковецька

(ініціали, прізвище)

Протокол № 1 від "27" 08 2024 р.  
Завідувач кафедри туризму, рекреації та  
готельно-ресторанної справи

  
(підпис)

Н.В. Маковецька

(ініціали, прізвище)

2024 рік



**Зв'язок з викладачем (викладачами):**

**Е-mail:** [anna0956564651@gmail.com](mailto:anna0956564651@gmail.com)

**Телефон:** (095) 656-46-51

**Інші засоби зв'язку:** *Viber, WhatsApp, Telegram*

**Кафедра:** туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи (каб. 306 4 корпус ЗНУ)

### 1. Опис навчальної дисципліни

**Курс «Сучасні ресторанны тренди»** є дисципліною вільного вибору здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти в межах спеціальності 242 туризм і рекреація, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Туризмознавство і гостинність».

**Метою курсу** є набуття здобувачами вищої освіти знань щодо сучасних трендів організації діяльності закладів ресторанного господарства.

**Завдання курсу:**

- ознайомлення зі сутністю поняття «тренд», його теоретичними аспектами;
- аналіз сучасних трендів у ресторанному бізнесі;
- формування вмінь аналізу і визначення сучасних ресторанных трендів.

### 2. Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Статус дисципліни	Вибіркова	
Семестр	3-й	-
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість годин	90	
Лекційні заняття	12 год.	-
Практичні заняття	10 год.	-
Самостійна робота	68 год.	-
Консультації	1 раз на тиждень, формат проведення: за розкладом особисто к.306 4 корпус; дистанційно на платформі ZOOM	
Вид підсумкового семестрового контролю:	залік	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	<a href="https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=11547">https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=11547</a>	



### 3. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Результати навчання та компетентності	Методи навчання / форми і методи Оцінювання
<p><u>Результати навчання:</u> РН4. Проводити аналіз геопросторової організації туристичного процесу, проектувати його стратегічний розвиток на засадах сталості. РН5. Здійснювати комплексний аналіз і оцінювання функціонування туристичного ринку різних ієрархічних рівнів, прогнозувати тенденції його розвитку. РН6. Аналізувати та оцінювати діяльність суб'єктів туристичного ринку, планувати результати їх стратегічного розвитку.</p> <p><u>Компетентності:</u> ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. СК5. Здатність оперувати інструментами збору, обробки інформації, аналізувати та управляти туристичною інформацією. СК6. Здатність до аналізу, прогнозування, планування бізнес-процесів та геопросторового планування у сфері туризму та рекреації.</p>	<p><u>Методи навчання:</u> Наочні методи (презентація, демонстрація схем, малюнків тощо). Словесні методи (лекції, пояснення, обговорення та ін.). Практичні методи (творчі завдання, розробка проєктів).</p> <p><u>Поточні контрольні заходи:</u> тестування, опитування, обговорення тем лекційного матеріалу; індивідуальна та групова робота на практичних заняттях.</p> <p><u>Підсумкові контрольні заходи:</u> залік (для дистанційної форми навчання проводиться за використанням системи електронного забезпечення навчання на платформі Moodle та інших інформаційно-комунікаційних засобів); виконання й захист індивідуального творчого завдання</p>

### 4. Зміст навчальної дисципліни

**Змістовий модуль 1.** Тренд: теоретичний аспект. Поняття «тренд», його сутність. Особливості становлення тренду. Трендспорттинг, основні складові трендспорттингового аналізу. Трендхантинг, основні його види. Основні етапи трендхантингового дослідження. Тренди в організації діяльності ресторанних закладів. Сучасні тренди в організації ресторанного бізнесу. Напрями розвитку ресторанного ринку в сучасному часі. Тренди гастрономічних напрямів. Сучасні українські гастрономічні тренди.

**Змістовий модуль 2.** Сучасні тренди в дизайні ресторанних закладів. Сучасні тренди в інтер'єрі й екстер'єрі, матеріально-технічного забезпечення ресторанних закладів. Сучасні тренди в обслуговуванні. Сучасні технології в діяльності ресторанних закладів. Сучасні тренди в управлінні персоналом. Спілкування з гостями ресторанних закладів.

### 5. Зміст лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість Годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	Тренд: теоретичний аспект	2		щотижня
1	Тренди в організації діяльності ресторанних закладів	2		
1	Сучасні українські гастрономічні тренди	2		
2	Сучасні тренди в дизайні ресторанних закладів	2		
2	Сучасні технології в діяльності ресторанних закладів	2		
2	Сучасні тренди управління персоналом	2		
Разом		12		



### 6. Теми практичних, семінарських занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість Годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	Сучасна модель трендсеттера	2		щотижня
1	Діяльність ресторанних закладів України відносно сучасних ресторанних трендів	2		
1	Регіональні гастрономічні особливості	2		
2	Дизайни сучасних ресторанних закладів	2		
2	Сучасні методи обслуговування	2		
Разом		10		

### 7. Самостійна робота

№ змістового модуля	Питання для самостійного опрацювання	Кількість годин	
		о/д.ф.	з.ф.
1	Що таке тренд? Яку роль виконують тренди в прогнозуванні розвитку ресторанного господарства в цілому та окремих ресторанів зокрема? Чому інформація щодо трендів у ресторанному бізнесі є необхідною для ефективного планування діяльності ресторану?	17	
1	Які тренди у ресторанній галузі є найбільш значущими в сучасних соціокультурних умовах? Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Тренди світових кухонь. Тренди в українській гастрономії.	17	
2	Сучасні тренди оформлення інтер'єру й екстер'єру світових ресторанних закладів. Застосування зарубіжного досвіду у вітчизняному ресторанному бізнесі.	17	
2	Використання інформаційно-комунікаційних технологій у ресторанному бізнесі. Чат-боти. Роботизація. Тренди професійного спілкування. Імідж сучасного фахівця. Персональний бренд. Самоменеджмент як тренд успішності фахівців ресторанного бізнесу.	17	
Разом		68	



**8. Види і зміст поточних контрольних заходів**

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Практичне завдання	Завдання: Визначення необхідних якостей майбутнього фахівця сфери обслуговування для успішної реалізації завдань трендспотінгу. 2. Висловлення власної думки «Який із відомих вам ресторанних трендів є найбільш значущим? Чому?»	0 - 10 балів	<b>10</b>
1	Практичне завдання	Практичне завдання: Аналіз закладу ресторанного господарства України або мережі закладів. Визнати особливості їх продукції і послуг відносно сучасних ресторанних трендів. Надати перспективні напрями розвитку ресторану.	0 - 10 балів	<b>10</b>
1	Практичне завдання	Завдання: Аналіз гастрономічних особливостей регіону (на вибір). Запропонувати власну ідею створення ресторанних закладів регіональної кухні.	0 - 10 балів	<b>10</b>
<b>Усього за ЗМ 1 контр. заходів</b>	<b>3</b>			<b>30</b>
2	Практичне завдання	Завдання: Аналіз сучасних трендів у дизайні ресторанних закладів (на прикладах ресторанів).	0 - 10 балів	<b>10</b>
2	Практичне завдання	Завдання: 1. Визначити перспективи впровадження	0 - 20 балів	<b>20</b>

		сучасних світових технологій в діяльності ресторанних закладів України. 2. Проаналізувати особливості сучасних методів обслуговування, управління персоналу. Виокремити позитивні та негативні сторони.		
<b>Усього за ЗМ 2 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>30</b>
<b>Усього за змістові модулі контр. заходів</b>	<b>5</b>			<b>60</b>

### 9. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
Залік	Індивідуальне творче завдання передбачає передбачає виконання порівняльного аналізу сучасних трендів закладів ресторанного бізнесу України та будь-якої країни зарубіжжя (на вибір) <a href="https://moodle.znu.edu.ua/mod/assign/view.php?id=451548">https://moodle.znu.edu.ua/mod/assign/view.php?id=451548</a>	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	0- 20 балів.	<b>20</b>
	Контрольне завдання	Тестування за використанням СЕЗН на платформі Moodle (онлайн-навчання).	0-20	<b>20</b>
Усього за підсумковий семестровий контроль				<b>40</b>



### Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою ECTS	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)		

## 10. Рекомендована література

### Основна:

1. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Кривий Ріг, 2020. 162 с.
2. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
3. Алексєєва О. Р. Трендспоттинг та професійне майбутнє сучасного фахівця : навчально-методичний посібник. Старобільськ, 2017. 120 с.

### Додаткова:

1. Стамат В. М. Сучасні тенденції менеджменту ресторанного бізнесу. *Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics»*, №36 (2022), С. 130-136.
2. Рябенка М.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТИВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Економіка та суспільство. 2021. Вип.24. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/ryabenska4.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/ryabenska4.htm)

### Інформаційні ресурси:

1. Тренди email-маркетингу у 2023 році. URL: [https://webpromoexperts.net/ua/blog/trendi-email-marketingu-u-2023roci/?utm\\_source=sendpulse&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=dagest\\_20032023](https://webpromoexperts.net/ua/blog/trendi-email-marketingu-u-2023roci/?utm_source=sendpulse&utm_medium=email&utm_campaign=dagest_20032023)
2. Всесвітня туристична організація UNWTO. URL: <http://www.unwto.org>
3. FREE EBOOK The Restaurant Management Guide. URL: <file:///C:/Users/Lenovo/Desktop/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B8%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82.%D0%B1%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%83/restaurant-management-ebook.pdf>
4. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2023 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>
5. HoReCa-Україна.. URL: <https://horeca-ukraine.com/globalni-trendi-dlja-restoraniv-jaki-vplivnut-na-menju-u-2023-roci/>
6. Журнал «Ресторатор». URL: <https://www.restorator.ua/post/trends>
7. Українська ресторанна асоціація. URL: <https://www.uara.org.ua/>



## 11. Регуляції і політики курсу

### **Відвідування занять. Регуляція пропусків.**

Відвідування усіх занять є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять здійснюється згідно з графіком.

### **Політика академічної доброчесності**

Під час перевірки робіт студентів додержання політики академічної доброчесності здійснюватиметься згідно з «Кодексом академічної доброчесності Запорізького національного університету» <http://surl.li/xgfns0>

### **Використання комп'ютерів/телефонів на занятті**

Під час занять користуватися мобільними телефонами, ноутбуками, планшетами та іншими персональними гаджетами можна за умов виконання завдань.

### **Визнання результатів неформальної/інформальної освіти**

Процедуру врахування результатів, отриманих здобувачем за рахунок неформальної/інформальної освіти буде організовано згідно з «Положенням Запорізького національного університету про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (нова редакція)» <http://surl.li/zeitdb>

### **Комунікація**

Комунікація викладача зі студентами: електронна пошта, Moodle, ZOOM, мобільний зв'язок.





## ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2024-2025 рр.

**ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2024-2025 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/ya6yк4ad>. 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: **Банах Віктор Аркадійович**

Електронна адреса: [v\\_banakh@znu.edu.ua](mailto:v_banakh@znu.edu.ua)

Гаряча лінія: Тел. (061)227-12-76



**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.

**СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО 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](mailto: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>