

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри  
готельного, ресторанного бізнесу  
і крафтових технологій  
Протокол №1 від 01.09.2025 р.



**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАШКАЛО

**СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТА КРАФТОВОГО  
БІЗНЕСУ**

**робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)**

Галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**  
Спеціальність **G13 Харчові технології**  
Освітній рівень **другий (магістерський)**  
Освітня програма **Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві**

Статус дисципліни **вибіркова**  
Мова викладання, навчання та оцінювання **українська**

Розробник:  
Д.т.н., доцент  
к.т.н.

Віталій БЕЗСОННИЙ  
Кристина НЕЧЕПУРЕНКО

Завідувач кафедри  
готельного, ресторанного  
бізнесу і крафтових  
технологій

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Наталя БАЛАЦЬКА

Харків  
2026

## ВСТУП

Навчальна дисципліна «Світові тенденції розвитку ресторанного та крафтового бізнесу» є фундаментальною складовою професійної підготовки магістрів спеціальності G13 «Харчові технології», що продиктована нагальною необхідністю адаптації сучасної індустрії гостинності до умов глобальної невизначеності та динамічних змін ринкової кон'юнктури. В епоху, коли життєвий цикл ресторанних концепцій стрімко скорочується, а споживчі вподобання трансформуються під впливом цифрових технологій та соціальних зрушень, фахівець повинен володіти не лише технологічними навичками, а й стратегічним мисленням глобального рівня. Курс покликаний подолати розрив між традиційними підходами до харчових технологій та реальними вимогами міжнародного ринку, де конкурентоспроможність визначається здатністю до швидких інновацій.

В умовах поглиблення глобалізації та водночас зростання попиту на локальну ідентичність, дисципліна розкриває діалектику сучасного бізнесу: як успішно інтегрувати світовий досвід у вітчизняні реалії, зберігаючи автентичність. Особлива увага приділяється вивченню ключових атракторів розвитку галузі, що докорінно змінюють бізнес-моделі. Це, насамперед, парадигма сталого розвитку (sustainability), яка перетворює екологічність з маркетингового тренду на обов'язковий стандарт діяльності (концепції «Zero Waste», етичне споживання, зменшення вуглецевого сліду). По-друге, це тотальна діджиталізація та впровадження FoodTech-рішень (від штучного інтелекту в управлінні запасами до роботизації процесів обслуговування). По-третє, це глобальний ренесанс крафтових технологій, що розглядається не як повернення до минулого, а як створення унікального ціннісного продукту з використанням новітніх знань про ферментацію, сировину та гастрономічний дизайн.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти цілісного, системного бачення векторів еволюції світового ресторанного та крафтового ринку. Курс спрямований на набуття магістрами професійних компетентностей щодо прогнозування галузевих змін (форсайт-мислення), критичної оцінки інноваційного потенціалу новітніх трендів та розробки ефективних стратегій їх імплементації. Результатом вивчення дисципліни має стати здатність фахівця не просто слідувати існуючим тенденціям, а й виступати ініціатором якісних змін, створюючи успішні, емоційно наповнені та економічно ефективні концепти у сфері крафтових технологій та ресторанного бізнесу.

Завданнями дисципліни є:

- 1) Аналіз сучасного стану та динаміки світового ринку ресторанних послуг та крафтової продукції.
- 2) Вивчення глобальних концепцій: «Slow Food», «Farm-to-Table», «Zero Waste», «Nordic Cuisine» тощо.

3) Дослідження впливу технологічних інновацій (FoodTech, AI, роботизація) на бізнес-моделі закладів.

4) Оцінка перспектив розвитку ринку крафтових продуктів (сироваріння, пивоваріння, хлібопечення) у світовому контексті.

5) Формування навичок бенчмаркінгу та адаптації успішних закордонних кейсів.

Предметом навчальної дисципліни є сукупність теоретичних та практичних аспектів формування, поширення та трансформації світових трендів у сфері ресторанного господарства та крафтових технологій.

Об'єктом навчальної дисципліни є процеси розвитку та інноваційної діяльності суб'єктів світового ресторанного та крафтового бізнесу.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

<b>Результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти</b>
РН 01	СК2
РН 03	СК4
РН 06	СК2, СК4
РН 07	ЗК4
РН 10	СК7
РН 12	СК7

де ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 7. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку ресторанного господарства та крафтових виробництв, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових підприємств шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

PH 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.

PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

PH12. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових підприємств та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

## **ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Зміст навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. Глобальні стратегії та інновації в HoReCa**

##### **Тема 1. Вступ до світових тенденцій ресторанного бізнесу та крафтових технологій**

Глобальна архітектура індустрії гостинності. Динаміка розвитку світового ринку крафтової продукції. Вплив макроекономічних факторів та криз на ресторанний бізнес. Роль міжнародних гастрономічних рейтингів (Michelin, The World's 50 Best Restaurants) у формуванні трендів. Поняття гастрономічної моди та життєвий цикл трендів.

**Тема 2. Головні концепції сталого розвитку в ресторанній індустрії**  
Парадигма ESG (Environmental, Social, Governance) у ресторанному бізнесі. Стратегії «Zero Waste» (нуль відходів) та мінімізації харчових втрат. Енергоефективність та екологічне пакування. Соціальна відповідальність бізнесу. Етичне споживання. Сертифікація екологічності закладів.

##### **Тема 3. Фермерські ресторани та локальні продукти: тренд регіоналізації харчування**

Концепція «Farm-to-Table» (від ферми до столу) та її еволюція. Локаворство та сезонність як основа меню. Співпраця з локальними виробниками та фермерами. Гастрономічний туризм та розвиток дестинацій через локальні продукти. Захист географічних зазначень (PDO, PGI) для крафтових продуктів.

#### **Тема 4. Інноваційні технології в крафтовому виробництві: тренди та перспективи**

Модернізація традиційних технологій. Новітнє обладнання для крафтових виробництв (сироваріння, м'ясопереробка, хлібопечення). Інновації у ферментації та витримці продуктів. Використання біотехнологій для покращення якості та безпечності крафтової продукції.

#### **Тема 5. Цифровізація та автоматизація у ресторанному бізнесі**

FoodTech та цифрова екосистема ресторану. Штучний інтелект (AI) в управлінні запасами та прогнозуванні попиту. Роботизація кухні та сервісу (Robotic Kitchens). Хмарні системи POS та управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM). Технології безконтактного замовлення та оплати.

### **Змістовий модуль 2. Продукт, сервіс та майбутнє галузі**

#### **Тема 6. Фуд-форвард концепції: розвиток альтернативних харчових продуктів**

Ринок рослинних альтернатив (Plant-based meat, dairy). Культивоване м'ясо (Lab-grown meat) та клітинне сільське господарство. Функціональні продукти та суперфуди. Персоналізоване харчування на основі ДНК-тестів. Тренди здорового харчування та спеціальних дієт.

#### **Тема 7. Крафтові напої: нові формати в пивоварінні, виноробстві та кавовій культурі**

Світові тренди крафтового пивоваріння (нові стилі, інгредієнти). Натуральні та біодинамічні вина. «Третя хвиля» кави: культура спешелті, альтернативні методи заварювання. Розвиток ринку комбучі, крафтових лимонадів та безалкогольних спіритів. Міксологія та тренди барної індустрії.

#### **Тема 8. Розвиток ресторанного сервісу та клієнтський досвід**

Економіка вражень (Experience Economy). Гіперперсоналізація сервісу. Дизайн-мислення у створенні шляху клієнта (Customer Journey Map). Мультисенсорний маркетинг та атмосфера закладу. Інстаграмізація подачі страв та інтер'єру.

**Тема 9. Економіка крафтового бізнесу та ресторанної індустрії** Бізнес-моделі крафтових стартапів. Специфіка ціноутворення на крафтову продукцію. Управління витратами (Food Cost, Labor Cost). Масштабування бізнесу: франчайзинг, власна мережа, рітейл. Маркетингові стратегії просування крафтових брендів.

**Тема 10. Майбутнє ресторанного та крафтового бізнесу: глобалізація vs. Локалізація** Феномен глокалізації: адаптація глобальних трендів до локальних ринків. Форсайт-прогнозування розвитку галузі до 2030 року. Нові формати: Dark Kitchens, віртуальні бренди, гібридні простори. Ризик-менеджмент в умовах невизначеності.

Перелік практичних занять за навчальною дисципліною наведено в табл. 2.

**Перелік практичних занять**

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1. Практичне заняття 1.	Аналіз світових тенденцій у розвитку крафтових продуктів та ресторанної індустрії.
Тема 2. Практичне заняття 2.	Екологічна відповідальність у ресторанному бізнесі: розробка стратегії сталого розвитку для ресторану.
Тема 3. Практичне заняття 3.	Створення концепції фермерського ресторану з локальними продуктами.
Тема 4. Практичне заняття 4.	Огляд інноваційних технологій у крафтовому виробництві та їх впровадження на українському ринку.
Тема 5. Практичне заняття 5.	Розробка стратегії цифровізації для ресторанного бізнесу.
Тема 6. Практичне заняття 6.	Дослідження впровадження альтернативних білків у меню ресторанів.
Тема 7. Практичне заняття 7.	Створення бізнес-плану для крафтової пивоварні.
Тема 8. Практичне заняття 8.	Аналіз нових концепцій ресторанного сервісу: кейс-стаді сучасних ресторанів.
Тема 9. Практичне заняття 9.	Розробка фінансової моделі для крафтового виробництва або ресторану.
Тема 10. Практичне заняття 10.	Прогнозування розвитку ресторанного бізнесу в умовах глобалізації.

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл. 3.

**Перелік самостійної роботи**

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1-10	Вивчення лекційного матеріалу
Тема 1-10	Підготовка до практичних занять
Тема 1-10	Виконання компетентнісно-орієнтованих завдань
Тема 1-10	Підготовка до контрольних робіт

Кількість годин лекційних, практичних занять, та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття визначених результатів навчання, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

Словесні (лекція (Тема 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) проблемна лекція (Тема 9, 10)).

Наочні (демонстрація (Тема 1-10)).

Практичні (практична робота (Тема 1 - 10), дискусії (Тема 1-10)).

## ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів: для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

**Підсумковий контроль** включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

**Семестровий контроль** проводиться у формі семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового екзамену (іспиту) здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

**Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною** визначається сумуванням всіх балів, отриманих під час поточного контролю.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: комплексно-орієнтовні завдання (30 балів), письмові контрольні роботи (30 балів).

Семестровий контроль: екзамен (40 балів).

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця  
Другий (магістерський) рівень вищої освіти  
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес».  
Семестр I  
Навчальна дисципліна "Сучасні комунікації та дипломатичний протокол"

### ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

#### Завдання 1 (тестове). (10 балів)

Запитання 1: Яку функцію виконують міжнародні гастрономічні рейтинги (наприклад, Michelin, The World's 50 Best Restaurants) у ресторанному бізнесі?

- A) Виключно контролюють санітарний стан закладів
- B) Формують глобальні тренди та впливають на гастрономічну моду
- C) Займаються розподілом державних субсидій для ресторанів
- D) Регулюють ціноутворення у закладах громадського харчування

Запитання 2: Що передбачає парадигма ESG (Environmental, Social, Governance) у діяльності сучасного ресторану?

- A) Зосередження виключно на максимізації прибутку акціонерів
- B) Ігнорування екологічних норм заради зниження собівартості
- C) Комплексний підхід до екологічності, соціальної відповідальності та прозорого управління
- D) Використання виключно імпортних продуктів для підвищення статусу

Запитання 3: У чому полягає сутність концепції «Farm-to-Table» (від ферми до столу)?

- A) Використання заморожених напівфабрикатів тривалого зберігання
- B) Пряма співпраця з локальними виробниками та мінімізація посередників
- C) Постачання продуктів виключно з великих агрохолдингів
- D) Орієнтація меню на екзотичні продукти незалежно від сезону

Запитання 4: Що означає термін «локаворство» в контексті ресторанних трендів?

- A) Споживання продуктів, вироблених у радіусі певної місцевості, та врахування сезонності
- B) Відмова від споживання м'яса та продуктів тваринного походження
- C) Використання виключно органічних продуктів, що мають сертифікацію ЄС
- D) Створення страв, що імітують смаки відомих світових брендів

Запитання 5: Яке призначення систем захисту географічних зазначень (PDO, PGI) для крафтових продуктів?

- A) Спрощення процедури експорту будь-яких товарів
- B) Захист унікальності продукту, пов'язаного з певним регіоном виробництва
- C) Уніфікація смакових якостей продуктів по всьому світу
- D) Зниження податкового навантаження на великі корпорації

Запитання 6: Яка роль технологій FoodTech та штучного інтелекту (AI) в управлінні сучасним рестораном?

- A) Повна заміна персоналу роботами у всіх закладах
- B) Управління запасами, прогнозування попиту та персоналізація пропозицій
- C) Створення штучних інгредієнтів для здешевлення страв

D) Виключно розважальна функція для гостей у залі

Запитання 7: Що є характерною рисою «третьої хвилі» кави?

A) Масове споживання розчинної кави

B) Акцент на бренді кав'ярні, а не на продукті

C) Ставлення до кави як до делікатесного продукту (спешелті), увага до походження зерна та методів заварювання

D) Додавання великої кількості сиропів та топінгів для маскуванню смаку кави

Запитання 8: Що передбачає економіка вражень (Experience Economy) у ресторанному бізнесі?

A) Продаж клієнту не просто їжі, а емоційного досвіду та атмосфери

B) Зниження цін для залучення максимальної кількості клієнтів

C) Стандартизація сервісу для зменшення часу обслуговування

D) Відмова від дизайну інтер'єру на користь функціональності

Запитання 9: Які продукти відносяться до ринку рослинних альтернатив (Plant-based)?

A) М'ясо, вирощене в лабораторії з клітин тварин

B) Продукти, виготовлені виключно з рослинних інгредієнтів, що імітують смак і текстуру м'яса або молочних виробів

C) Органічні овочі та фрукти, вирощені без пестицидів

D) Дієтичні добавки та вітамінні комплекси

Запитання 10: У чому полягає феномен «глокалізації» в ресторанному бізнесі?

A) Повне копіювання іноземних концепцій без змін

B) Ігнорування світових тенденцій на користь традицій

C) Адаптація глобальних трендів до локальних ринків та культурних особливостей

D) Створення глобальних мереж фаст-фуду

### **Завдання 2 (евристичне). (30 балів)**

Запитання 1: Проаналізуйте вплив концепції сталого розвитку (sustainability) та стратегії «Zero Waste» на операційну діяльність сучасного ресторану.

Запитання 2: Охарактеризуйте перспективи розвитку ринку крафтових продуктів (на прикладі сироваріння або пивоваріння) в умовах глобалізації та попиту на локальну ідентичність.

Запитання 3: Розкрийте сутність форсайт-прогнозування розвитку галузі до 2030 року, виокремивши роль нових форматів (Dark Kitchens, віртуальні бренди).

## **Критерії оцінювання**

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (тестове). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на тестові запитання:

За кожною правильно надану відповідь здобувач отримує 1 (один) бал.

Завдання 2 (евристичне). (0-30 балів)

Критерії оцінювання при відповіді на евристичне завдання:

26-30 – Здобувач правильно дав відповідь на завдання, вміє пояснити методологію та зміст застосовуваного понятійного апарату. Вміє аргументувати свої думки.

21-25 – Здобувач показує знання методології тематики евристичного завдання та змісту застосовуваного понятійного апарату. Проте допущені окремі незначні помилки.

16-20 – Здобувач показує знання методології евристичного завдання. Проте допущені помилки не дають можливості зробити правильні висновки.

11-15 – Здобувач частково розв'язує евристичне завдання та може аргументувати свою відповідь, але помиляється у використанні понятійного апарату.

6-10 – Здобувач частково відповів на евристичне завдання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні методології та понятійного апарату.

0-5 – Здобувач взагалі не дав відповідь на евристичне завдання

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Sloan P., Legrand W., Chen J. Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations. – London : Routledge, 2021. – 564 p. – Режим доступу: <https://www.taylorfrancis.com/books/9780367532505>

2. Romano P., Ciani M., Capece A. Craft Beer: New Frontiers in Brewing Science. – Amsterdam : Elsevier, 2025. – 250 p. – Режим доступу: <https://www.inspectioncopy.elsevier.com/book/details/9780443160158>

3. Technomic. 2025 Global Restaurant Trends Forecast. – Chicago : Technomic Inc., 2025. – 32 p. – Режим доступу: <https://www.technomic.com/uploads/2025-Global-Trends-1--25c222fab780c93b976f1102c41b59bf.pdf>

4. Сучасні тенденції розвитку зеленої економіки в умовах глобалізації та мінімалістичного руху [Електронний ресурс] : монографія / А. А. Івашура. — Електрон. текстові дан. (909 КБ) — Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. — 112 с. : іл. — Загол. з титул. екрану. — Бібліогр.: с. 93-111. <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27991>

### Додаткова

5. National Restaurant Association. State of the Restaurant Industry 2025. – Washington, DC : National Restaurant Association, 2025. – 60 p. – Режим доступу: <https://go.restaurant.org/rs/078-ZLA-461/images/SOI-2025-Report.pdf>

6. KPMG. Restaurant Industry Trends for 2025. – New York : KPMG International, 2024. – 24 p. – Режим доступу: <https://kpmg.com/kpmg-us/content/dam/kpmg/pdf/2024/restaurant-trends-for-2025.pdf>

7. Kimes S. et al. Industry 4.0 & Restaurant Management in the Digital Age. – Istanbul : IKSAD Publishing House, 2025. – 210 p. – Режим доступу: <https://iksadyayinevi.com/wp-content/uploads/2025/01/Industry-4.0-Restaurant-Management-in-the-Digital-Age.pdf>

8. Rzymiski P. et al. Current challenges of alternative proteins as future foods // npj Science of Food. – 2024. – Vol. 8. – Article 12. – Режим доступу: <https://www.nature.com/articles/s41538-024-00291-w>

### **Інформаційні ресурси**

9. National Restaurant Association. Sustainability & environmental practices for restaurants. – Режим доступу: <https://restaurant.org/education-and-resources/learning-center/business-operations/sustainability/>

10. Supy. Restaurant Industry Trends Shaping 2025: What Operators Need to Know. – Режим доступу: <https://supy.io/blog/restaurant-industry-trends-shaping-2025-what-operators-need-to-know>

11. NOVA. Restaurant Industry Trends 2025: Insights for Growth. – Режим доступу: <https://www.novatab.com/blog/restaurant-industry-trends>

12. Zenchef. Restaurant trends 2025: Innovate and surprise with new experiences. – Режим доступу: <https://blog.zenchef.com/blog-post/trends-in-the-restaurant-industry>

13. StartUs Insights. Top 10 Restaurant Industry Trends in 2026. – Режим доступу: <https://www.startus-insights.com/innovators-guide/emerging-restaurant-industry-trends/>

14. Cropink. Restaurant Social Media Statistics 2025: Trends Shaping Online Presence. – Режим доступу: <https://cropink.com/restaurant-social-media-statistics>

15. Typsy. Sustainable food practices (online course). – Режим доступу: <https://www.typsy.com/courses/sustainable-food-practices>

16. Science of Food. Current challenges of alternative proteins as future foods. – Режим доступу: <https://www.nature.com/articles/s41538-024-00291-w>

17. Brewers Association. Craft Beer Industry Market Segments. – Режим доступу: <https://www.brewersassociation.org/statistics-and-data/craft-beer-industry-market-segments/>

18. Craft Brewing Business. The Craft Portal: A gateway to beer manufacturing analytics. – Режим доступу: <https://www.craftbrewingbusiness.com/featured/craft-portal-beer-manufacturing-analytics/>