ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

# СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
# «КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

ВК 05

| | |
|---|---|
| **Рівень вищої освіти** | **другий (магістерський)** |
| **Спеціальність** | **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг** |
| **Освітньо-професійна програма** | **Менеджмент готельно-ресторанної справи** |
| **Кваліфікація** | **Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу** |
| **Рік навчання** | **1** |
| **Семестр** | **2** |
| **Форма навчання** | **денна** |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | **3** |
| **Мова викладання** | **українська** |

Лектор дисципліни — Пинда Ю.В., доктор економічних наук, професор

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** вивчення дисципліни «Крафтові технології в ресторанному господарстві» для здобувачів ступеня магістра є формування системи спеціальних знань і практичних компетентностей щодо розроблення, організації та управління процесами виробництва крафтової продукції в закладах ресторанного господарства. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Інноваційна діяльність:** Оцінювання трендів розвитку крафтового виробництва, розроблення унікальних авторських рецептур та впровадження ексклюзивних технологій (наприклад, крафтового пивоваріння, сироваріння, виготовлення м'ясних делікатесів чи автентичних кондитерських виробів).
2. **Управління якістю:** Набуття навичок контролю безпечності та якості сировини й готової продукції на всіх етапах виробництва відповідно до міжнародних стандартів (зокрема, принципів HACCP).
3. **Економічна ефективність:** Формування вмінь проєктувати міні-виробництва (крафтові цехи, локальні лабораторії) у структурі ресторанних комплексів, оцінювати їхню рентабельність та логістику постачання локальних продуктів (філософія *Farm-to-Table*).
4. **Маркетинг та брендинг:** Розуміння специфіки позиціонування крафтового продукту як преміального, екологічного та ексклюзивного елемента ресторанного бренду.

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

| Тема | Години (лек./прак./сам.) | Результати навчання | Завдання | Оцінювання |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 1**. Концептуальні засади формування крафтового сегмента в сучасному ресторанному господарстві. | 2/2/– | Магістранти повинні знати:<br>- концептуальні відмінності між крафтовим та індустріальним виробництвом у ресторанах;<br>- глобальні та локальні тренди розвитку крафтового сегмента ринку;<br>- критерії автентичності, локальності та екологічності крафтового продукту.<br>Вміти: моніторити та аналізувати ринок для виявлення ніш під крафтові ресторанні продукти; розробляти унікальну ціннісну пропозицію та філософію для крафтового бренда чи закладу; прогнозувати ризики (сировинні, технологічні, законодавчі) при впровадженні крафтових технологій. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 2.** Інновації. Класифікація та особливості. | 2/2/– | Магістранти повинні знати: сутність і класифікацію інновацій у крафтовому ресторанному виробництві за ступенем новизни; особливості крафтових інновацій (малі обсяги, ручна праця, унікальна сировина).<br>Вміти: класифікувати нові технологічні рішення й продукти; оцінювати їх ринковий потенціал і доцільність впровадження в закладі. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 3**. Технології переробки м’яса. | 2/2/– | Знати наукові принципи автолізу та дозрівання м’яса для формування преміальних властивостей.<br>Біохімічні та мікробіологічні основи крафтових методів консервації (в’ялення, ферментація, делікатне копчення, су-від, консервування у тваринному жирі – конфі).<br>Вимоги до якості та безпечності локальної м’ясної сировини дичини та фермерського м’яса (органік, зернова/трав’яна відгодівля).<br>Вміти проектувати технологічні параметри для контрольованого дозрівання та ферментації м’ясних спеціалітетів.<br>Розробляти унікальні рецепти крафтових м’ясних виробів без використання штучних замінників та агресивної хімії.<br>Модифікувати традиційні та автентичні технології під сучасні стандарти ресторанного господарства. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 4**. Інноваційні промислові та крафтові технології в молочній галузі. | 2/2/– | Магістранти повинні знати: сучасні промислові та крафтові технології сирів, ферментованих молочних продуктів і десертів; вимоги до якості молочної сировини. Вміти: інтегрувати крафтові молочні продукти в асортимент закладу; обґрунтовувати їх економічну доцільність. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 5**. Технології продуктів бродіння. | 2/2/– | Магістранти повинні знати: біохімічні основи бродіння та роль стартових культур; асортимент крафтових продуктів бродіння (комбуча, квас, крафтове пиво, ферментовані овочі та соуси); критичні контрольні точки (pH, температура, санітарія). Вміти: розробляти рецептури ферментованих напоїв і страв із заданими властивостями; інтегрувати їх у концепцію меню. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 6**. Крафтові технології текстурування та альтернативної гастрономії (Upcycling and Plant-based). | 2/2/– | Магістранти повинні знати: технології рослинних аналогів м'яса й сирів; способи використання побічних продуктів (макуха, сироватка, пивна дробина); натуральні гелеутворювачі. Вміти: розробляти крафтові страви з вторинної сировини за принципом апсайклінгу. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 7.** Екологічний фуд-дизайн, «Zero Waste» та управління відходами в крафтовій ресторації. | 2/2/– | Магістранти повинні знати: принципи «nose-to-tail» і «root-to-stem»; методи натуральної консервації та дегідратації; вимоги до екологічного пакування. Вміти: проєктувати меню з мінімумом відходів; розробляти програму управління харчовими відходами закладу. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Тема 8.** Безпека, стандартизація (HACCP) та комерціалізація авторських крафтових брендів. | 2/2/– | Магістранти повинні знати: особливості системи HACCP для ресторанних мікровиробництв; правові аспекти виробництва й реалізації авторської продукції; стратегії брендингу. Вміти: розробляти елементи плану HACCP для крафтового цеху; планувати виведення крафтової продукції на ринок. | Питання, тести, виконання самостійної роботи | 5 |
| **Теми для самостійного вивчення** | –/–/58 | 1. Автентичні технології сухого визрівання м'яса та риби (Dry Aging).<br>2. Молекулярна гастрономія як інструмент кастомізації крафтових страв.<br>3. Локаворство (Locavore) та Food Miles у ресторанному бізнесі.<br>4. Крафтові технології виготовлення «живих» олій та екстрактів (Cold-pressed and Infused oils).<br>5. Технології «дикої» кулінарії (Foraging) та використання дикоросів у крафтовому меню.<br>6. Кулінарна етногастрономія та реконструкція автентичних технологій. | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | 7. Крафтові солодощі без цукру (Bean-to-Bar шоколад та функціональні кондитерські вироби).<br>8. Інноваційні крафтові технології чайної та кавової міксології (Specialty and Cold Brew).<br>9. Застосування штучного інтелекту (ШІ) в розробці та оптимізації крафтових рецептур. |
| **Всього** | 16/16/58 | |
| **Всього балів за поточний контроль** | | **40** |
| **Залікова оцінка** | | **60** |
| **Всього** | | **100** |

# ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

| | |
|---|---|
| **Інтегральна компетентність** | Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи. |
| **Загальні компетентності (ЗК)** | ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. |
| **Спеціальні (фахові) компетентності (СК)** | СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.<br>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації. |
| **Програмні результати навчання (ПРН)** | ПРН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.<br>ПРН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.<br>ПРН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. |

| | |
|---|---|
| | ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. |
| **Методи навчання** | ПРН01 – кейс-метод (впровадження крафтових технологій); контроль – розв'язання кейсу.<br>ПРН06 – аналіз наукових і галузевих джерел; контроль – опитування, тест.<br>ПРН11 – розроблення крафтового продукту або технологічної картки; контроль – практичне завдання.<br>ПРН12 – презентація концепції продукту; контроль – презентація. |

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

| | |
|---|---|
| **Політика щодо дедлайнів та перескладання** | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний). |
| **Політика щодо академічної доброчесності** | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат. |
| **Політика щодо відвідування** | Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально. |

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

| **Рейтинговий показник** | **Оцінка ECTS** | **Оцінка у національній шкалі** | |
|---|---|---|---|
| | | **Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика** | **Залік** |
| 90–100 | A (відмінно) | Відмінно | Зараховано |
| 82–89 | B (добре) | Добре | |
| 74–81 | C (добре) | | |
| 64–73 | D (задовільно) | Задовільно | |
| 60–63 | E (задовільно) | | |
| 35–59 | FX (незадовільно) з можливістю повторного складання | Незадовільно | Незараховано |
| 0–34 | F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням | | |

| Рейтинговий показник | Оцінка ECTS | Оцінка у національній шкалі | |
|---|---|---|---|
| | | Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика | Залік |
| 90-100 | **A** (відмінно) | Відмінно | Зараховано |
| 82-89 | **B** (добре) | Добре | |
| 75-81 | **C** (добре) | | |
| 64-74 | **D** (задовільно) | Задовільно | |
| 60-63 | **E** (задовільно) | | |
| 35-59 | **FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання | Незадовільно | Незараховано |
| 1-34 | **F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням | | |

## ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

**Основна література**


1. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa : навч. посіб. Київ : Дакор, 2024. 372 с.
2. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. / І. М. Дударєв та ін. Одеса : Олді+, 2024. 322 с.
3. Zheng X., Shi X., Wang B. A Review on the General Cheese Processing Technology, Flavor Biochemical Pathways and the Influence of Yeasts in Cheese. Frontiers in Microbiology. 2021. Vol. 12. Art. 703284. DOI: https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.703284


/

**Додаткова література**


4. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
5. Матенчук Л. Ю., Войченко І. В. Крафтові технології в закладах ресторанного господарства. Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів: матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. (Умань, 7 квіт. 2021 р.). Умань : Уманський НУС, 2021. С. 18–20.
6. Колодяжна, В. О. Теоретико-методичні основи дослідження крафтового виробництва аграрної продукції / В. О. Колодяжна // Науковий вісник Ужгородського національного університету : серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство / редкол.: М. М. Король (голов. ред.), М. М. Палінчак, Я. П. Дроздовський та ін. 2022. Вип. 42. С. 177–182.


/


7. Пешук Л. В., Кудрик Н. А., Приходько Д. Ю. Тенденції розвитку крафтового виробництва сирів – інтеграція в систему сталого харчування. Journal of Chemistry and Technologies. 2025. Т. 33, № 3. С. 714–727. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.328752
8. Kulchytska A. Ie., Tsarova T. O. Specificity and trends of craft products market development in Ukraine (Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні). Actual Problems of Economics and Management. 2018. № 12. URL: https://ela.kpi.ua.


**Інформа-**

| | |
|---|---|
| **ційні ресурси** | 9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр<br>10. Національний університет харчових технологій. Інституційний репозитарій Національного університету харчових технологій (eNUFTIR). URL: https://dspace.nuft.edu.ua.<br>11. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.<br>12. Глосарій законодавства України. Термін «Технологічний процес закладу ресторанного господарства». Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/term/30243 |