

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис) (ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 80 місць у місті Кобеляки Полтавської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Сичова Катерина Андріївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис, дата)

Керівник к.т.н. Геречук Аліна Михайлівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис, дата)

Рецензент к.т.н., доцент Хмельницька Є. В.
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВІДГУК

керівника дипломного проекту, виконаного студенткою
Сичовою Катериною Андріївною
ступеня бакалавр
на тему «Кафе на 80 місць у місті Кобеляки Полтавської області»

Дипломний проект студентки **Сичової К. А.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів.

Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання проекту студентка показала належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концепції закладу, розробці екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи над проектом продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, складання виробничої програми, підбору обладнання та розрахунку кількості персоналу.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту борошняних кондитерських виробів; визначено вимоги до сировини та особливості виробництва кексових виробів; наведено характеристику поживної цінності кунжутного борошна, як перспективної сировини для збагачення кондитерських виробів білками та харчовими волокнами; розроблено рецептуру та технологію шоколадного кексу «Насолода» з використанням кунжутного борошна, що відзначався відмінними смаковими властивостями та характеризується підвищеною поживною цінністю.

Сичова Катерина Андріївна відповідально та наполегливо відносилася до виконання всіх видів робіт. Дипломний проект виконаний самостійно. Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

В цілому дипломний проект **Сичової К.А.** виконаний на належному науково-технічному рівні, в повній мірі відповідає вимогам щодо випускових кваліфікаційних проектів, тому може бути допущеним до захисту і заслуговує позитивної оцінки.

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Аналіз обсягів виробництва та асортименту борошняних кондитерських виробів	8
1.1.2 Сировина та особливості технології кексів.....	15
1.1.3 Характеристика кунжутного борошна як перспективної сировини для оздоровчих продуктів.....	18
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	20
1.2.1 Характеристика об'єктів досліджень	20
1.2.2 Схема системних досліджень	21
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	22
Висновки до розділу 1.....	26
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	27
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно– технологічної схеми.....	27
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	29
2.3 Проектування складського господарства.....	32
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	43
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	43
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	50
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	55
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	60
Висновки до розділу 2.....	62
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	63
3.1 Організація виробництва.....	63

3.2 Організація обслуговування.....	66
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	69
Висновки до розділу 3.....	70
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	72
Висновки до розділу 4	79
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	81
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	81
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	82
5.3 Вимоги електробезпеки.....	84
5.4 Протипожежні заходи.....	85
Висновки до розділу 5.....	87
ВИСНОВКИ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	89
ДОДАТКИ.....	95

Анотація

Дипломний проект викладено на 94 сторінках пояснювальної записки та містить 38 таблиць, 3 рисунки, 3 додатки, 59 інформаційних джерел. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру кексу «Насолода», який має підвищену поживну цінність за рахунок використання кунжутного борошна, яке містить велику кількість білків, мінеральних речовин та харчових волокон, а також вітамінів.

Визначено структурно-технологічну схему кафе, розроблено виробничу програму, яка містить традиційні страви української кухні та обґрунтована тенденціями попиту споживачів. На основі розрахунків визначено технологічне обладнання, склад та площі виробничих та допоміжних приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Об'єкт дослідження: кафе.

Предмет дослідження: виробнича програма, технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; організація обслуговування, заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: кафе, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, борошняні кондитерські вироби, кекси, кунжутне борошно.

ВСТУП

Заклади ресторанного господарства користуються значним попитом споживачів. Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання найвимогливішого відвідувача. Проте на фоні конкуренції, яка виникає в ресторанному бізнесі, все гостріше постає питання проектування сучасних закладів з популярними концепціями та інноваційним обладнанням.

Метою роботи є проектування кафе на 80 місць у місті Кобеляки Полтавської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень. Кобеляки – одне із старовинних міст України. Зараз воно має досить розгорнуту мережу підприємств ресторанного господарства, яка постійно доповнюється новими об'єктами. Але в цілому запити населення та споживачів задоволені недостатньо, тому актуальним є розвиток гастрономічної культури та відкриття нових закладів.

Концепцією проєктованого кафе є незмінний тренд останніх років – сімейне кафе. Назва кафе - «Кухоль», що підкреслює цікаву особливість закладу – «родзинкою» є багаточисленна колекція кухлів, кварт, кінви та кубків українського та закордонного виробництва. У колекції є стародавні та колекційні екземпляри, оригінальні та сучасні кухлики. У фірмових кухлях подають напої, деякі страви, та навіть чек-рахунок. Також в основі даного закладу лежить смачна, натуральна та «душевна» домашня українська кухня.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- підібрати привабливий асортимент страв та кулінарних виробів у виробничій програмі закладу, розробити фірмові страви;
- розробити схему виробничого процесу, провести підбір сучасного обладнання для раціоналізації виробничого процесу;
- розробити заходи по забезпеченню охорони праці персоналу;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства та визначити концепцію опорядження інтер'єру, розрахувати основні технічні показники.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Аналіз обсягів виробництва та асортименту борошняних кондитерських виробів

Продукція кондитерської галузі характеризується широким номенклатурним рядом та представлена на ринку трьома групами: шоколадні вироби, цукристі (цукерки, карамелі, пастильні вироби) і борошняні вироби. При цьому, об'ємна частка виробництва борошняної продукції найбільша (рис. 1.1) [1-4].

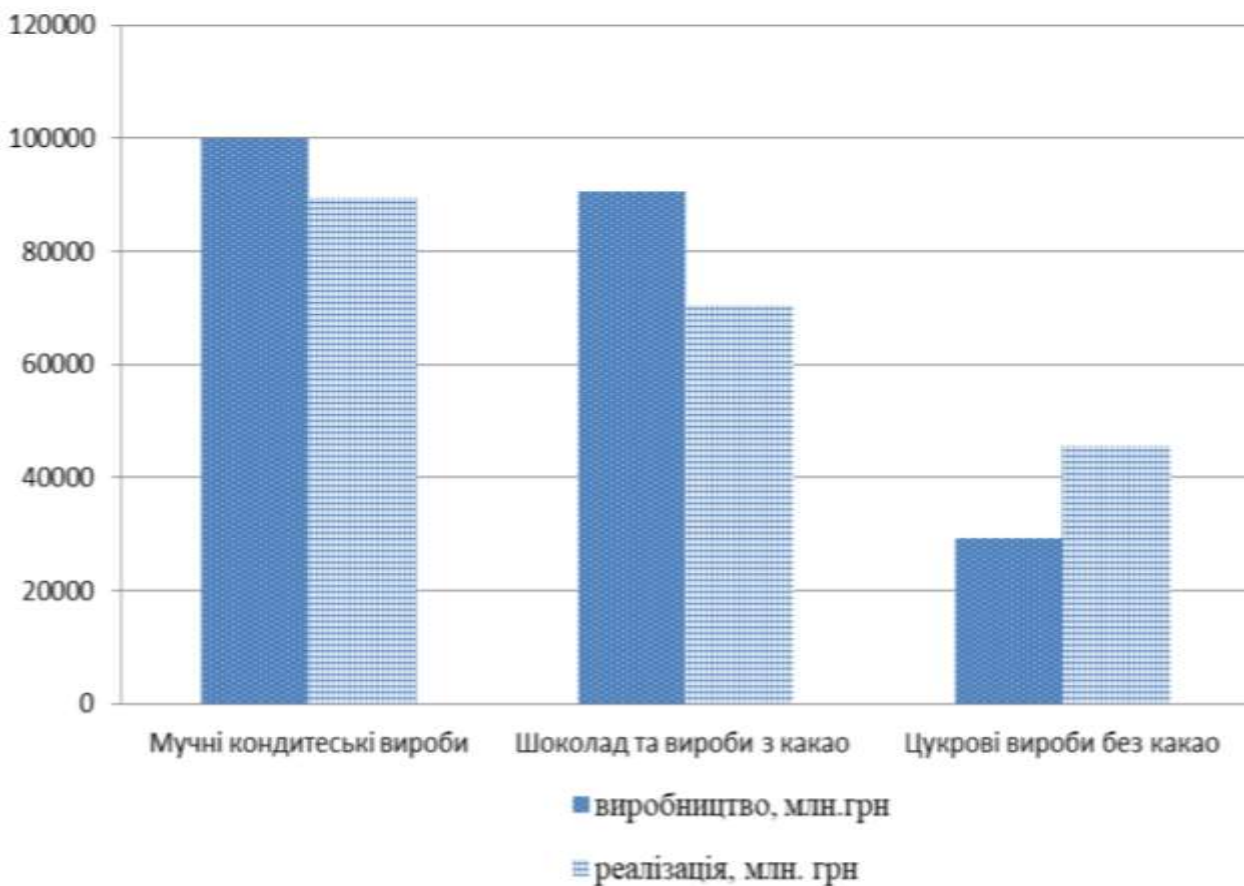


Рис. 1.1 Обсяги виробництва та реалізації кондитерських виробів в Україні у 2018 році (млн. грн)

Враховуючи результатами дегустації та передбачувану харчову цінність, найкращим зразком визначено зразок № 2 з заміною 20 % пшеничного борошна на кунжутне. На дану модельну рецептуру було розроблено техніко-технологічну картку на виготовлення кексу «Насолода» та впроваджено у виробничу програму спроектованого кафе (додаток А). Також проведено ідентифікацію небезпечних чинників в сировині, що використовується в технології нового кексу (Додаток Б).

Висновки до розділу 1

Завдяки унікальному складу і численним корисним властивостям, кунжутне борошно відносять до найцінніших функціональних видів сировини.

Воно містить значну кількість повноцінних білків, харчових волокон, моно- і поліненасичених жирних кислот, макро- і мікроелементів та вітамінів. Тому у роботі розроблено нові рецептури борошняних кондитерських виробів – кексів

«Насолода» з частковою заміною пшеничного борошна на кунжутне.

Проведено виробничі відпрацювання та підбір раціональної кількості внесення збагачуючого компоненту. Розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової продукції у виробничий процес спроектованого кафе.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Ресторанне господарство в Україні являє собою велику підгалузь господарства й намагається виділитися у самостійну галузь. Характерною особливістю ресторанного господарства є те, що воно поєднує всі чотири фази розширеного відтворення: виробництво, розподіл, обмін і споживання. Ресторанне господарство створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. У ресторанах зустрічаються та знайомляться люди з різних країн, тут створюється сприятливе оточення для взаєморозуміння, корисних, ділових контактів, розвитку громадського та культурного життя.

При виконанні проекту значну увагу приділяли питанням раціонального розташування цехів, оптимального підбору устаткування та інвентаря, безперебійного постачання матеріально-технічними засобами, чіткого виокремлення технологічних ліній та розрахунку необхідної кількості персоналу, адже від цього напряму залежить якість страв та обслуговування споживачів.

Було розроблено структурно-технологічну схему кафе з раціональною організацією виробничого процесу та забезпеченням технологічних зв'язків, експлуатаційних зручностей, з дотриманням технологічних, будівельних та санітарних вимог (рис. 2.1).

У структуру кафе входять наступні приміщення: зала кафе на 38 місць та зала з барною стійкою, вестибюль, гардероб, санвузли, загальнозаготівельний та доготівельний цехи, складські приміщення, а також адміністративні та допоміжні приміщення.

де: $H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

$$L = 366,29 / 18 = 20,35 \text{ м.}$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 м x 18 м. Прийнята сітка колон 6 м x 6 м.

Висновки до розділу 2

Спроектоване кафе «Кухоль» буде спеціалізуватися на виготовленні страв української кухні та буде мати режим роботи з 10 години до 23 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня. Розроблена структурна схема кафе та його виробнича програма, на основі якої розраховані складські, виробничі приміщення та підібрано сучасне технологічне обладнання. Проаналізовано порядок розташування виробничих приміщень для забезпечення оптимальної якості ведення виробничого процесу та виключення перехрещення сировини та готової продукції. Запроектовано ряд адміністративно-побутових та допоміжних приміщень. Розраховано кількість виробничого та обслуговуючого персоналу для виконання виробничої програми закладу.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства

Трендом на найближчі п'ять років будуть затишні і прості заклади, для сімейного відпочинку, де подають просту, зрозумілу та доступної вартості їжу. Тому проєктований заклад має концепцію сімейного кафе.

Запроєктоване кафе «Кухоль» планується розташувати у місті Кобеляки Полтавської області за адресою вул. Ветеринарна, 3. Вигідним фактором є безпосередня близькість до популярних місць відпочинку місцевих жителів та туристів (Парк ім.Богдана Хмельницького, стадіон «Колос»). Великий акцент зроблено на формування високого відсотку постійних відвідувачів, тому страви в меню підібрані популярні і традиційні для даного регіону.

Аналіз виробничих цехів.

Виробничі приміщення кафе «Кухоль» мають раціональне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями та торговим залом. Вони розташовані за ходом технологічного процесу та виключено перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів. У виробничих цехах передбачені всі необхідні санітарно-технічні комунікації та обладнання, що відповідає існуючим санітарним вимогам. Висота виробничих приміщень складає 3,2 метра, стіни повністю обкладені плиткою. Підлога водонепроникна, рівна, без виступів, не слизька, з нахилом для стікання води. Передбачене природне і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). На підприємстві передбачено приміщення для миття столового та кухонного посуду.

Кафе «Кухоль» має загальнозаготівельний та доготівельний цехи.

У загальнозаготівельному цеху кухером проводиться підготовка напівфабрикатів з овочів, м'яса, субпродуктів та риби. Також передбачено

також купони й дисконтні карти, промоушен-акції та піар-акції, проведення конкурсів та міні-шоу-програм – це заохочує відвідувачів ресторану та дозволяє підвищити пізнаваність бренду, формує позитивну громадську думку та забезпечує прихильність як постійних, так і нових гостей.

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень кафе «Кухоль»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Кобеляки Полтавської області вул. Ветеринарна, 3 39201
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, теплий, влітку посушливий. Середня кількість опадів за рік – 569 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 33,6 °С; - абсолютний максимум + 39,4 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри східного та південно-східного напрямків, з травня по серпень – північно-західного напрямків.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства.

для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі – літня тераса, майданчик для відпочинку з дітьми.

У проекті дано характеристику зовнішнього та внутрішнього опорядження споруди, запропоновано сучасні будівельні матеріали. Проектні рішення прийняті у відповідності до діючих державних будівельних та санітарних норм і правил.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно з Законом України „Про охорону праці” служба охорони праці створюється власником або уповноваженою ним особою на підприємствах ресторанного господарства незалежно від видів їх діяльності для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям в процесі праці.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Під час проектування нових зкладів ресторанного господарства необхідно дотримуватися будівельних вимог задля уникнення загрози для життя людей і навколишнього середовища, зменшення ризиків виникнення збитків.

При розробці проекту кафе «Кухоль» дотримувалися вимоги законодавчих та нормативних документів. Зокрема були дотримані принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель. У проекті кафе передбачено безпечні для здоров'я та комфортні для роботи персоналу умови, збереження навколишнього середовища, створення зручностей для функціонування технологічного процесу, забезпечення відповідних кліматичних режимів, рівня освітленості, вологості [51-57].

На земельній ділянці передбачено чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. Ділянка огорожена парканом. У проекті закускової проведено раціональне зонування території підприємства. На ділянці передбачено проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення.

Висновки до розділу 5

У розділі приведено вимоги та інструкції з охорони праці в кафе «Кухоль», визначені правила безпечної роботи у виробничих цехах, а також розроблено правила поведіння в надзвичайних ситуаціях та протипожежні заходи. У кафе проводяться заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Директор ресторанного закладу зобов'язаний застосовувати сучасні прогресивні форми наукової організації праці, яка обов'язково включає профілактику захворювань серед працюючих та адекватний медичний супровід робітників. У профілактиці професійних захворювань велику роль відіграють систематичне оздоровлення та ретельний контроль за умовами праці, а також попередні та періодичні медичні огляди, ліквідації небезпечних чинників, які можуть призвести до втрати працездатності.

Директор підприємства призначає відповідального за безпеку праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі і відповідальних за навчання персоналу кафе і перевірку знань з охорони праці, розробляє і затверджує положення, інструкції, інші акти з охорони праці, що діють у межах підприємства та встановлюють правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, у виробничих приміщеннях, робочих місцях відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці, забезпечує безоплатно працівників нормативно-правовими актами та актами підприємства з охорони праці.

ВИСНОВКИ

У дипломному проекті розроблено проект кафе «Кухоль» на 80 місць у місті Кобеляки Полтавської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог державних будівельних норм.

Головною концепцією кафе «Кухоль» є формат сімейного закладу, виробнича програма якого включає традиційні, відомі та популярні страви української кухні. Було розроблено схему виробничого процесу, спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, проаналізовано технологічні лінії, розраховано обладнання для реалізації виробничої програми, визначено кількість працівників на кожній ділянці виробничого процесу.

Оскільки передбачається будівництво кафе, було проаналізовано особливості регіону та земельної ділянки для забудови, розраховано площу під будівництво, розроблено генеральний план території з опорядженням, встановленням малих архітектурних форм та озелененням.

Згідно завдання було розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу кафе, передбачено зручні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог. Визначено вимоги електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщень закладу у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

Інтер'єр та екстер'єр закладу спроектовано з використанням екологічних та натуральних матеріалів. Планується впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів, запровадження електронного меню. Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій.

Особливу увагу було приділено створенню умов для людей з обмеженими можливостями. Було передбачено пандус, спеціалізовану санітарну кімнату. У перспективі передбачаємо навчання обслуговуючого персоналу основам жестової мови для обслуговування людей з інвалідністю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Борошняні кондитерські вироби. Виробництво. URL: <https://uk.baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/pastries-production.html> (дата звернення: 13.12.2020).
2. Гринько Т. В., Лесів І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку кондитерських підприємств в Україні. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. 2020. № 2. Том 31 (70). С. 171-177.
3. Інформаційно-аналітичний звіт про ринки кондитерських виробів. URL: <http://ukrainian-food.org/uk/post/informacijno-analiticnij-zvit-pro-rinki-konditerskih-virobiv> (дата звернення: 13.12.2020).
4. Шестак О. В. Сучасний стан та тенденції розвитку кондитерської галузі. *Вісник Національного технічного університету ХПІ. Сер.: Актуальні проблеми розвитку українського суспільства*. 2013. №. 6. С. 132-137.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
6. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Меню, 2011. 175 с.
7. Дорохович А. М., Олексієнко Н. В. Класифікація борошняних кондитерських виробів за домінуючими чинниками, що визначають терміни їх зберігання. *Наукові праці Українського державного університету харчових технологій*. 2000. № 6. С. 65 – 67.
8. Пересічна С. Поживна цінність борошняних кондитерських виробів з лецитином соєвим. *Товари і ринки*. 2008. №. 1. С. 91-96.
9. Кекси: веб-сайт. URL: <https://pidru4niki.com/18320126/tovaro-znavstvo/keksi> (дата звернення: 14.06.2020).
10. Товарознавство кондитерських виробів: веб-сайт. URL: https://www.studmed.ru/view/lekcii-tovaro-znavstvo-konditerskih-virobv_8da141-fe332.html?page=12 (дата звернення: 16.12.2020).

11. Класифікація борошняних кондитерських виробів згідно з тепломасообмінними процесами: веб-сайт. URL: <https://studopedya.ru/1-31752.html> (дата звернення: 18.12.2020).
12. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.
13. Дорохович, В. В. Розробка раціональних технологій діабетичних борошняних кондитерських виробів на основі фруктози: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.16. Київський державний торговельно-економічний університет. Київ, 2000. 21 с.
14. Ткаченко А. С. Пошуки шляхів зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*. 2015. №. 1 (57).
15. Сафонова О. М. Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів з використанням нетрадиційної борошняної сировини: дис.... докт. техн. Наук. Київ. 2007. Т. 7. С. 302.
16. Новая технология производства хлебобулочных изделий, не содержащих глютен. *Food Technologies & Equipment*. 2008. № 7. С. 9.
17. Дорохович А.Н. Маффин – новый вид мучных кондитерских изделий на рынке Украины. *Продукты & ингредиенты*. 2009. № 10 (63). С. 12.
18. Касабова К. Р., Самохвалова О. В., Олійник С. Г. Характеристика новых джерел харчових волокон для збагачення борошняних кондитерських виробів. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2013. №. 6 (11). С. 8-13.
19. Експертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: веб-сайт. URL: https://studref.com/531650/tovarovedenie/keksy_rulety (дата звернення: 18.12.2020).
20. Резниченко И. Ю., Егорова Е. Ю. Обоснование применения амарантовой и кунжутной муки для разработки мучных изделий

специализированного назначения. *Научные труды Северо-кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия*. 2018. Т. 20. С. 164-171.

21. Жаркова И. М. и др. Оптимизация безглютеновой диеты новыми продуктами. *Вопросы детской диетологии*. 2017. Т. 15. №. 6. С. 59-65.

22. Мука из круп и зерен : веб-сайт. <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=UkXUnyVrpSM> (дата звернення: 06.10.2020).

23. Дорохович В. В., Бабіч О. В. Дитяча хвороба целиакія та оцінка якості безглютенової сировини, що рекомендується при цьому захворюванні. *Вісник Харківського націон. ун-ту сільського господарства ім. П. Василенка*. 2004. Вип. 28, Т. 1. С. 166-172.

24. Кунжутная мука, полуобезжиренная. Химический состав и пищевая ценность.: веб-сайт. https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/17408.php (дата звернення: 5.11.2020).

25. Мука кунжутная : веб-сайт. <https://calorizator.ru/product/meal/meal-27> (дата звернення: 5.11.2020).

26. Черкасов О. В., Муравьева Ю. С., Евтишина Е. В. Кунжутная мука в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения. *Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева*. 2009. №. 4. С. 42-45.

27. Корнева О. А. Использование обезжиренной муки из семян масличных культур в производстве безглютеновых продуктов. *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2014. №. 2-3. С. 36-38.

28. Яковлева Н. И., Летяго Ю. А. Разработка рецептуры кекса с добавлением кунжутной и цельнозерновой муки. *Мир инноваций*. 2019. №. 3. С. 3-6.

29. Кузьмина С. С. Использование кунжутной муки в технологии булочных изделий. *Ползуновский вестник*. 2019. №. 4. С. 12-16.

30. Алексеев Д. Успешный ресторан-эмоций и расчет / Д. Алексеев // *Ресторанные ведомости*. – 2012. – № 5. – С. 165–169.

31. Apryl Ch. Th. Look At Technology / Apryl Chapman Thomas // Southern Hospitality Magazine [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.southernhospitalitymagazine.com/feature_2_spr08.html
32. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
33. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.
34. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.
35. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
36. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
37. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
38. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
39. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
40. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — VI.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
41. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
42. Мокротоварова Т. Ресторан у куцах. //Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
43. Матвиенко С. Кейтеринг: эффективность и эффективность // Гости-ничный и ресторанный бизнес, — 2001. — № 4.

15. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навч. посіб. Житомир, 2001
44. Справочник руководителя предприятия общественного питания.— М.: Экономика, 1981.
45. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
46. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
47. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
48. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
49. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
50. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
51. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
52. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
53. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
54. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
55. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
56. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
57. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.

58. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.

59. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.06.2020).