

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 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 денна
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 90 місць у місті Полтава

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Хабло Дмитро Сергійович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник **к.т.н., ст. викладач, Гередчук 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 студентом
Хабло Дмитром Сергійовичем
ступеня бакалавр
на тему «Кафе на 90 місць у місті Полтава»

Дипломний проект студента **Хабло Д. С.** 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 студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив фахові знання та творчі здібності при обґрунтуванні виробничої програми закладу, розробці концепції, плануванні екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи над проектом продемонстрував навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, проектування технологічних ліній, підбору сучасного обладнання, розрахунку кількості персоналу та складання графіку праці.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту хлібобулочних виробів; охарактеризовано харчову цінність шроту з насіння гарбуза; розроблено рецептуру та технологію чорної булочки для бургера «Місячний камінь», що володіє відмінними органолептичними властивостями та має високий вміст харчових волокон та білків за рахунок внесення шроту з насіння гарбуза.

Хабло Дмитро Сергійович відповідально та наполегливо відносився 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 **Хабло Дмитра Сергійовича** 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.

Керівник дипломного проекту, ст. викл., к.т.н.
10.06.2021

Геречук А. М.

Зміст

Анотація.....	.6
Вступ.....	.7
Розділ 1 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	.8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	.8
1.1.1 Аналіз асортименту хлібобулочних виробів підвищеної поживної цінності.....	.8
1.1.2 Харчова цінність шроту насіння гарбуза.....	.13
1.1.3 Вимоги до якості та дефекти хлібобулочної продукції15
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	.17
1.2.1 Характеристика об'єктів досліджень17
1.2.2 Схема системних досліджень18
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	.19
Висновки до розділу 1.....	.23
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	.26
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	.25
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	.25
2.3 Проектування складського господарства.....	.28
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	.39
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	.39
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	.46
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	.53
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	.58
Висновки до розділу 2.....	.60
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	.61
3.1 Організація виробництва.....	.61
3.2 Організація обслуговування.....	.63
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	.66

Висновки до розділу 3.....	68
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	69
Висновки до розділу 4	76
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	77
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	77
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт	80
5.3 Вимоги електробезпеки.....	83
5.4 Протипожежні заходи.....	85
Висновки до розділу 5.....	88
ВИСНОВКИ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	91
ДОДАТКИ.....	96

Анотація

Дипломний проект викладено на 95 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць, 4 додатки, 49 інформаційних джерел. Графічний матеріал 4 аркуша.

Визначена структурно-технологічна схема підприємства, розроблена виробнича програма відповідно типу підприємства. На основі розрахунків підібрано технологічне обладнання. Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

Розроблено технологію чорної булочки для бургера «Місячний камінь», який передбачений виробничою програмою закладу. Нова продукція володіє відмінними органолептичними властивостями, має високий вміст харчових волокон та білків за рахунок внесення шроту з насіння гарбуза.

Об'єкт дослідження: кафе дитяче.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; реклама закладу, заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: кафе, виробнича програма, виробнича структура підприємства, технологічне обладнання, організація виробництва, організація обслуговування, дитяче меню, шрот насіння гарбуза, харчові волокна, органолептичні показники.

ВСТУП

Рівень розвитку ресторанного господарства країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому. Сьогодні в Україні створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу стимулює активний розвиток даного напрямку, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку. Тож важливим є розробка проектів закладів якісно нового рівня, з інтенсивним та раціональним залученням ресурсів для створення якнайбільшої задоволеності споживачів.

Метою роботи є проектування кафе у місті Полтава. Концепція закладу – кафе-дитяче, з широким переліком розважальних послуг, оригінальним і водночас зрозумілим меню, інноваційними дизайнерськими рішеннями та цікавими комп'ютерними технологіями обслуговування.

Також в роботі представлено розрахунок та розробку рецептури та технології популярної сьогодні чорної булочки для фірмового бургера «Місячний камінь», що володіє відмінними органолептичними властивостями та має високий вміст харчових волокон та білків за рахунок внесення шроту з насіння гарбуза.

Для досягнення мети, був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- дослідити ареал діяльності закладу та провести аналіз його конкурентного середовища;
- розробити проект виробничо-торгівельної діяльності;
- розробити організаційну структуру підприємства;
- розробити архітектурно-будівельний план;
- розробити заходи з охорони праці персоналу та техніки безпеки.

Отже, в ході розробки дипломного проекту отримано навички для вирішення практичних завдань і прийнятті оптимальних рішень для організації конкурентоспроможної діяльності закладу ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Аналіз асортименту хлібобулочних виробів підвищеної поживної цінності

Хлібобулочні вироби поряд з іншими продуктами з зерна традиційно складають основу харчування в нашій країні. Споживання цих продуктів забезпечує потреби організму в вуглеводах, вітамінах групи В, а також у багатьох мінеральних речовинах. Вироби з цільнозернового борошна та поліпшеного жировмісною сировиною складом забезпечують потреби в корисних ліпідах.

Харчова цінність хліба залежить від виду і гатунку борошна, технології виготовлення і вологості виробу. Енергетична цінність 100 г продукту в середньому становить 220...250 ккал.

Засвоюваність нутрієнтів хлібобулочних виробів організмом людини висока: білки засвоюються на 70...90 %, вуглеводи - на 94...98 %, жири - на 92...95 %. Засвоюваність хлібобулочних виробів з вищих гатунків борошна краща, що пояснюється меншим вмістом у них клітковини і вищою пористістю, адже розвинута пористість виробів зумовлює хороше обволікання їх травними соками, що сприяє кращому перетравлюванню.

За рецептурою хлібобулочні вироби бувають [1-4]:

- прості (до рецептур входять борошно, вода, дріжджі і сіль);
- поліпшені (додатково водять молочні продукти, цукор, патоку, солод, тощо);
- здобні (міститься багато жиру та цукру, можуть додавати горіхи, родзинки, цукати, яйця, цукрова пудра).

За способом випічки розрізняють вироби подові і формові.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства спрямований на виготовлення продукції заданої якості, кількості, асортименту в установлені терміни. Він відбувається в окремих цехах, у яких створюються окремі складові продукції - напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби, страви, напої.

При проектуванні кафе дитячого вирішують питання з організації раціонального ведення виробничого процесу та забезпечення потрібних технологічних зв'язків, організації руху предметів праці та матеріалів на підприємстві задля забезпечення експлуатаційних зручностей та вимог нормативних документів. Вдале планування може підвищити продуктивність праці, забезпечити дотримання санітарних правил.

У роботі розроблено схему технологічного процесу кафе, що дозволяє попередньо визначити види приміщень. Схема подана у вигляді графічного зображення (додаток В).

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Розраховуємо чисельність споживачів, що харчуються у залах кафе, за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб} \quad (1.1)$$

$$N = 90 \cdot 5 = 450 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день.

Кількість продукції власного виробництва і покупних товарів розраховуємо за нормами споживання. Результати наведено у табл. 2.1

Таблиця 2.1

**Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і
покупних товарів**

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 450 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	0,4	180
Супи	страв	0,2	90
Другі страви	страв	0,5	225
Солодкі страви	страв	0,6	270
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,1	45
Холодні напої	л	0,1	45
Хлібобулочні вироби	кг	0,05	22,5
Борошняні кондитерські вироби	шт.	1,0	450

Розробляємо виробничу програму закладу з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму та використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів. Враховуючи те, що контингентом відвідувачів є сім'ї з дітьми, страви мають бути поживними та безпечними, у цікавому виконанні та нетривалого приготування. Дані зводимо у вигляді табл.2.2

Таблиця 2.2

Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Фірмові страви		
Ф	Бургер «Місячний камінь»	200	80
	Холодні страви		180
ТК	Асорті овочево з сирним соусом	120/30	50

Висновки до розділу 2

У даному розділі було розроблено виробничу програму кафе дитячого «Галактика», на основі якої розраховані складські і виробничі приміщення, також підбрано технологічне обладнання. Розраховано кількість виробничих працівників для оптимального забезпечення діяльності кафе. Запроектоване підприємство на 90 місць буде мати режим роботи з 10 до 22 годин сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, а також планується надавати послуги з організації банкетів.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Ресторан «Галактика» заплановано розташувати у місті Полтава на вулиці Симона Петлюри, 67. Заклад планується розташувати в густозаселеному і молодому житловому мікрорайоні «Огнівка», де відпочинок з дітьми переважає суттєво. Кафе дитяче є нетиповим для міста Полтава, проте запити і зацікавленість споживачів в цьому форматі кафе дуже велика. Сьогодні найбільшу рентабельність мають заклади з дитячими кімнатами і розважальними атракціями, аніматорами та квест-лабіринтами. Тому проєктоване кафе матиме абсолютно доцільну і актуальну концепцію.

Кафе «Галактика» має оригінальну ідею – космічну. Тема Космосу, планет, зірок споглядається у всьому: від бургерів і кейк-попсів у вигляді космічних тіл, до стилізованих роботів-космонавтів, інтерактивних столів, дизайну. Зайшовши в кафе відвідувачі немов би потрапляють в майбутнє, сповнене інноваціями технологіями та можливостями відвідати незвідані світи. Тут створені невичерпні можливості для творчості та фантазії.

Аналіз виробничих цехів ресторану.

Для виробництва продукції заданого асортименту на спроектованому підприємстві організовано цехи. На даному підприємстві запроектовано загальнозаготівельний та доготівельний цехи. Для їх раціональної діяльності розраховано комплекс допоміжних, складських та технічних приміщень. Розміщені виробничі приміщення у послідовності, що відповідає технологічному процесу, що дозволяє уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

- купони й дисконтні карти. Найпростіший тип просування, один з тих, з яких починає більшість ресторанів – запропонувати купони й дисконтні карти всім і кожному.

- конкурси та подарунки. Проведення конкурсів та подарунки – це невелика забава для відвідувачів ресторану, яка дозволяє підвищити пізнаваність бренду;

- безкоштовна дегустація;
- заходи із запрошенням преси, участь у соціальних проектах;
- спеціальні промоушен-акції;
- акції «щасливі години». Заклади, в яких у певні денні години спостерігається скорочення числа відвідувачів, можуть проводити «щасливі години», коли пропонуються певні страви зі знижкою, щоб привернути до закладу більше відвідувачів.

Висновки до розділу 3

У кафе «Галактика» створено креативний інтер'єр в космічній тематиці та встановлено велику кількість інноваційних розважальних засобів. Передбачено встановлення сенсорних інтерактивних столів, робота-офіціанта, який буде помічником в виборі і замовленні страв, та розважатиме маленьких відвідувачів. Заплановано «Арт-залу» та «Техно-залу», де будуть надаватися послуги харчування та проведення майстер-класів, шоу та банкетів дитячих свят. Визначено перспективні види реклами, які будуть використовуватися для приваблювання клієнтів.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Вул. Симона Петлюри, 67, м. Полтава, Полтавської обл., 36007
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 569 мм. Середньорічна вологість повітря — 74 % Температура повітря: - середньорічна + 7,4 °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: взимку та влітку – західний. Середньорічна швидкість вітру — 3,5 м/с.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. До ділянки підведені міські інженерні комунікації, міський

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу.</p> <p>Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм.</p> <p>Якість питної води в кафе – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 та ДСТУ "Питна вода" 2874-82.</p>
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками.</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – об'єдана. Каналізаційні труби – ПВХ марки Ani Plast діаметром 100мм. Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Можно додати про пісколовки, грязевідстійники та інше.</p> <p>Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі визначено основні технічні показники проекту та будівлі, сформульовані вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень ресторану. Зокрема, наведені основні дані та характеристики щодо: архітектурно-планувального рішення підприємства, дана характеристика земельної ділянки, яка відведена для закладу. Наведено характеристику конструкцій підприємства та матеріали, які використовуються при будівництві закладу.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

У закладах ресторанного господарства відбувається цілий комплекс виробничих процесів з використанням різноманітних технологічних маши. Людина приймає безпосередню участь у виробничому процесі. Людський фактор ключовим аспектом успішної діяльності ресторану, тому розробка заходів з охорони праці та техніки безпеки є важливою проблематикою у сфері ресторанного бізнесу. Для вирішення проблематики розробляється комплекс обов'язкових заходів з охорони праці й техніки безпеки. Організація роботи з охорони праці в закладах ресторанного господарства, як і інших підприємствах, покладається на керівника підприємства або на роботодавця.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки має велике значення при експлуатації будівлі та всіх видів устаткування. Обираючи майданчик для будівництва, враховували: аерокліматичну характеристику та рельєф місцевості. Не можна розміщувати підприємства поблизу джерел водопостачання; на ділянках, забруднених органічними та радіоактивними відходами; в місцях можливих підтоплень тощо. Вирішуючи питання зонування (умовного поділу території за функціональним використанням), великого значення слід надавати переважаючому напрямку вітрів та рельєфу місцевості. Як правило, виробничу зону розташовують з підвітряного боку відносно підсобної та інших зон. Окремі будівлі та споруди розміщують на майданчику таким чином, щоб у місцях організованого повітрязабору системами вентиляції (кондиціонування повітря) вміст шкідливих речовин у зовнішньому повітрі не перевищував 30 % ГДК для повітря робочої зони виробництв.

ВИСНОВКИ

У ході виконання дипломного проекту було спроектовано кафе дитяче «Галактика», що відповідає сучасним вимогам стандартів та конкурентоспроможності у ресторанному бізнесі. Кафе розраховане на 90 посадкових місць та розташовується на вул. Симона Петлюри, 67, у місті Полтава.

У проекті визначені основні вектори діяльності кафе, концепції та шляхи забезпечення якості надаваних послуг. Основною ідеєю кафе є космічна тематика, яка відображається як в інтер'єрі закладу, так і в оформленні страв при подачі. Розроблена виробнича програма дитячого кафе, яка включає широкий асортимент популярних та корисних страв дитячого меню, підібрано сучасне технологічне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників.

У технологічному розділі наведені результати аналізу асортименту традиційного та інноваційного асортименту хлібобулочних виробів, визначено актуальні напрямки їх удосконалення. Розроблено технологію чорної булочки для бургера «Місячний камінь», в рецептуру якої включено багатий біологічно-активними речовинами шрот насіння гарбуза.

Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

У організаційному розділі описано підходи для забезпечення високоякісного обслуговування, сформульовано напрямки рекламної діяльності. Розроблено інтер'єр кафе, логотип закладу, запропоновано встановити інноваційні розважальні пристрої. У закладі передбачено дві зали для відпочинку – «Арт-зала» та «Техно-зала», встановлено «Космо-бар», де маленьких відвідувачів будуть пригощати неймовірними кисневими і молочними коктейлями, м'яким морозивом, попкорном, солодкою ватою. Все

це створить феєричну атмосферу для розваг, інтерактивних ігор, квестів, фантазії та творчості. У кафе кожен знайде собі цікаве заняття та смачну їжу. Для розширення розважальних послуг запропоновано встановити автомат-симулятор космічних перегонів, лазер-шоу та пінних вечірок.

Для організації безпечних умов праці було озроблено заходи з охорони праці, визначено правила з електробезпеки та протипожежні вимоги. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, проект кафе дитячого на 90 місць «Галактика» розроблений з дотриманням діючих вимог нормативних документів та має цікаву, актуальну концепцію та ряд конкурентних переваг. Впровадження проекту дозволить підвищити рівень задоволеності споживачів та гостей міста.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2012. 1116 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
4. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Меню, 2011. 175 с.
5. Пахомська О. В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2018. № 5 (1). С. 87-90.
6. Дробот В. І., Грищенко А. М. Розробка нових видів безбілкових хлібобулочних виробів. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2010. № 38 (1). С. 164-167.
7. Луньова О. С., Кучерук З. І. Наукове обґрунтування технології дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів. *Харчова наука і технологія*. 2011. № 1. С. 25-30.
8. Кучерук, З. І., Цуканова, О. С., Кучерук, З. І., & Цуканова, Е. С. (2014). Наукові підходи до створення спеціальних безбілкових хлібобулочних виробів.
9. Технологія дієтичного хліба з використанням борошна сорго: веб-сайт. URL https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4981/1/-Чигрин%20Л.І._2019.pdf (дата звернення: 14.12.2020).
10. Грищенко А. М., Дробот В. І. Харчова цінність безглютенowego хліба. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2014. № 7–8. С. 3–5.

11. Шнейдер Д. В., Казеннова Н. К. Безбелковые и безглютеновые смеси для выпечки. *Хлебопечение России*. 2008. №1. С. 23-24.
12. Сєногонова Л. І., Юдічева О. П. Дослідження якості поліпшеної булочки «Студентська». *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*. 2015. № 15. С. 104-108.
13. Макарова О. В. Зернові хлібні вироби на основі трьохкомпонентних сумішей / О. В. Макарова, Г. С. Іванова, І. А. Умріхіна // Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., Одеса, 13–17 верес. 2016 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2016. – С. 22–23. – Бібліогр.: 3 назв.
14. Макарова О. В. Використання побічних продуктів переробки круп'яних та олійних культур при виробництві зернових здобних виробів / О. В. Макарова, Г. С. Іванова, Н. М. Тортіка // Зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, [16-17 верес. 2015 р.] / Одес. нац. акад. харч. технологій; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2015. – С. 43-45. – Бібліогр.: 5 назв.
15. Кожухова А.А. Разработка комплексной технологии функциональных продуктов из ламинарии: автореф. дис. ... канд. мед. наук. - М., 2001.
16. 3. Кузин Ф.А. Функциональные продукты с йодосодержащим сырьем. Здоровье берегающие инновации в питании: мат-лы 54-й междунар. науч. студ. конф. (МНСК-2016) (16-20 апр. 2016 г.). - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2016. - С. 19.
17. 4. Липатов И.Б. Разработка технологии и рецептур изделий из бисквитного и дрожжевого теста с использованием альгинатов и ламинарии - СПб., 2004.
18. 5. Матвеева И.В., Беляевская И.Г. Пищевые добавки и улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2000. - 115 с.
19. Коркач, Г. В., Т. Є. Лебеденко, and Н. Ю. Соколова. "Вплив порошку топінамбура на якість хлібобулочних виробів." *Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]* 36 (1) (2009): 137-140.

20. Использование богатого пектином растительного сырья в хлебопекарном производстве: веб-сайт. URL: https://rus.neicon.ru/xmlui/bitstream/handle/123456789/1951/1_02.pdf?sequence=1 (дата звернення: 14.12.2020).

21. Лобачова, Н.Л. Технологія безглютенових хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази: автореф. дис. ...канд. техн. наук: 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів / Н.Л. Лобачова; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Харків, 2015. – 22с.

22. Євлаш В. В. Спосіб виробництва пшенично-житнього хліба" Бадьорість". Деклараційний патент на корисну модель № 14894. 2006)

23. Використання шроту насіння гарбуза в технології безглютенового хліба: веб-сайт. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/322-29/1/Food%20Industry_26.pdf#page=8 (дата звернення: 14.12.2020).

24. Шрот насіння гарбуза: веб-сайт. URL: <https://amrita.club/shop/358/katalog/shrot-nasinnja-garbuza> (дата звернення: 14.12.2020).

25. Шроти як джерело рослинного білку: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/2428310/page:4/> (дата звернення: 14.12.2020).

26. Довбня, І. В. Використання шроту з насіння гарбуза та гарбузового пюре для виробництва житньо-пшеничного хліба / І. В. Довбня, І. Ю. Гойко // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. – К.: НУХТ, 2016. – Ч. 1. – С. 35.

27. Кедровые орехи: полезный листовой овощ: веб-сайт. URL: <https://calorizator.ru/product/nut/cedar-nut> (дата звернення: 14.12.2020).

28. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.

29. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
30. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
31. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
32. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
33. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.
34. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
35. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
36. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
37. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
38. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
39. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
40. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
41. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
42. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.

43. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
44. Система стандартів безпеки праці. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
45. Бандурка О.М., Кузніченко С.О. Організація діяльності органів внутрішніх справ в умовах надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру: Науково-практичний посібник. – Харків: Видавництво Університету внутрішніх справ. 2000. 116 с.
46. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
47. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
48. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
49. 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 28.06.2019).

Додатки