

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:

**Ресторан на 84 місця в місті Кременчук Полтавської області**

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

**ступеня бакалавр**

Виконавець **Кушнір Кирило Михайлович**  
(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  
**Кушнір Кирилом Михайловичем**  
ступеня бакалавр  
на тему «Ресторан на 84 місця в місті Кременчук Полтавської області»

Дипломний проект студента **Кушнір К. М.** 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 страв із морепродуктів; охарактеризовано харчову цінність креветок; розроблено рецептуру та технологію страви «Човники на хвилях», що володіє відмінними органолептичними властивостями та дозволяє покращити поживну цінність за рахунок введення льняного борошна.

**Кушнір Кирило Михайлович** 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 **Кушнір Кирила Михайловича** 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 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ.....	.9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	.9
1.1.1 Аналіз асортименту гарячих страв з морепродуктів.....	.9
1.1.2 Харчова та біологічна цінність креветок.....	.12
1.1.3 Характеристика харчової цінності льняного борошна.....	.16
1.2 Об’єкти та методи дослідження.....	.18
1.2.1 Характеристика об’єктів досліджень .....	.18
1.2.2 Схема системних досліджень .....	.20
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	.20
Висновки до розділу 1.....	.25
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	.26
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно– технологічної схеми.....	.26
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	.26
2.3 Проектування складського господарства.....	.29
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	.45
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	.45
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	.54
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	.63
2.6 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	.67
Висновки до розділу 2.....	.69
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	.70
3.1 Організація виробництва.....	.70
3.2 Організація обслуговування.....	.74
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	.79

Висновки до розділу 3.....	82
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	83
Висновки до розділу 4 .....	90
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	91
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	91
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт .....	94
5.3 Вимоги електробезпеки.....	97
5.4 Протипожежні заходи.....	99
Висновки до розділу 5.....	102
ВИСНОВКИ.....	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ .....	105
ДОДАТКИ.....	110

## Анотація

Дипломний проект викладено на 109 сторінках пояснювальної записки та містить 42 таблиці, 1 рисунок, 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 других гарячих страв з креветок «Човники на хвилях», що володіють оригінальними смаковими властивостями.

*Об'єкт дослідження:* ресторан.

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

*Ключові слова:* ресторан, виробнича програма, виробнича структура підприємства, технологічне обладнання, організація виробництва, організація обслуговування, гарячі страви з морепродуктів, креветки, льняне борошно.

## ВСТУП

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Як сфера підприємницької діяльності ресторанне господарство виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (отримання прибутків). Харчування в ресторанах і кафе стало частиною способу життя багатьох українців. Харчування поза домом перестає бути розкішшю й ознакою статусу, стає доступним для більшості людей. Проте, вимоги споживачів також стрімко зростають і вимагають якомога повнішого та якіснішого обслуговування. Тому, для створення життєздатного закладу необхідно активно впроваджувати нові форми організації ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних технологій.

Метою роботи є проектування закладу ресторанного господарства у місті Кременчук – одному з найбільш промислово розвинених міст Полтавщини. Об'єктом дослідження є ресторан на 84 місця, який має сучасну конкурентоспроможну виробничу програму, до якої входять страви американської та європейської кухні.

У технологічному розділі роботи представлено розрахунок та розробку технології гарячої страви з креветок «Човники на хвилях», яка володіє високою харчовою цінністю та оригінальними смаковими якостями.

Для досягнення мети, вирішувалися наступні задачі:

- 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 отримано навички для вирішення практичних завдань і прийнятті оптимальних рішень для організації конкурентоспроможної діяльності закладу ресторанного господарства.

# РОЗДІЛ 1

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ

### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

#### 1.1.1 Аналіз асортименту гарячих страв з морепродуктів

Морепродукти – здорова, корисна і дієтична їжа. Вони володіють чудовими смаковими властивостями. Одним з найцінніших якостей морепродуктів є їх низька калорійність і майже повна засвоюваність організмом. Корисні речовини, якими багаті дари моря, знижують рівень холестерину, підтримують серцеву систему, поліпшують і прискорюють обмін речовин [1-3].

До морепродуктів відносять безхребетних тварин, що мешкають в морі. Їх поділяють на дві великі групи: ракоподібні і молюски. Ракоподібні мають захисний панцир: креветки, лангусти, омари, лобстери і краби.

Молюски об'єднують різні види м'якотілих [1-5]:

- двостулкові (мідії, гребінці, устриці);
- головоногі (кальмари, восьминоги, каракатиці);
- черевоногі (рапан, серцеїдка).

В кулінарії деяких країн широко використовують голкошкірих тварин – трепанг, морський огірок, голотурія, морський їжак.

Морепродукти швидко псуються, тому їх продають в замороженому або готовому до вживання вигляді (консервах, салатах, маринадах) [1-8].

Величезний асортимент страв з морепродуктів здатний задовольнити смак найвишуканіших гурманів. Морепродукти мають сильно виражений смак та потребують мінімальної обробки при приготуванні. Вони чудово поєднуються між собою, а також з рибою, овочами і багатьма фруктами, крупами та грибами. Для них підходить більшість способів теплової обробки, їх

соковитість консистенції та смак, як у контрольного зразка. Слід зазначити, що зразок № 3 мав незадовільні характеристики консистенції та смаку: занадто відчутний присмак льняного борошна та суху консистенцію.

За результатами проведених досліджень на модельну рецептуру № 2 розроблено техніко-технологічну картку на виробництво гарячої страви з креветочної маси «Човники на хвилях» (додаток А).

## **Висновки до розділу 1**

Аналіз літературних джерел вказує, що другі гарячі страви з морепродуктів є популярними у закладах ресторанного господарства та налічують велику різноманітність. Актуальними на сьогодні стають розробки комбінованих за складом страв з додаванням природних збагачувачів.

У роботі запропоновано використання льняного напівзнежиреного борошна як ефективною функціонально активною добавки, що містить значну кількість білків, незамінних поліненасичених жирних кислот, нерозчинних та розчинних харчових волокон. Проведено розрахунок рецептур, їх лабораторне відпрацювання та визначення раціональної кількості внесення льняного борошна в креветочний фарш. Розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової гарячої страви «Човники на хвилях» у виробництво.



## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

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

Виробничий процес у ресторані відбувається в окремих підрозділах (цехах), де проводиться обробка сировини і продукції. Передбачаємо окремі виробничі лінії та ділянки для обробки різних видів сировини згідно санітарних вимог. А також підбираємо необхідне обладнання.

При проектуванні ресторану 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, значно зменшити капітальні вкладення.

У роботі розроблено схему технологічного процесу ресторану, 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 закладу, за формулою:

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

$$N = 84 \cdot 5 = 420 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P- кількість місць у залі;

$\eta$  - середня оборотність місць у залі за день.

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

Загальну площу будівлі визначаємо з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2; \quad (2.36)$$

де:  $k_2$  – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 399,27 \cdot 1,1 = 439,49 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 24 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м}; \quad (2.37)$$

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

$$L = 439,49 / 24 = 18,31 \text{ м}.$$

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

## **Висновки до розділу 2**

У даному розділі було розроблено виробничу програму закладу, на основі якої розраховані виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання. У меню ресторану було включено страви американської кухні, а також особливо популярні у наших споживачів страви європейської та української кухонь. Розраховано кількість виробничих працівників для оптимального забезпечення діяльності ресторану. Запроектоване підприємство на 84 місця буде мати режим роботи з 11 до 23 годин сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

### 3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Ресторан «Sweet Home Montana» заплановано розташувати у місті Кременчук на вул. Велика Набережна, 36. Вигідним фактором є безпосереднє розташування біля Студентського парку та Кременчуцького річкового порту, а також близькість до Центрального міського пляжу та Парку «Ювілейний».

«Sweet Home Montana» - сучасний ресторан, де витає дух свободи, котрий так характерний для всіх американців і не тільки. Дуже модне і оригінальне місце з сучасними стравами у самому серці Кременчука. Він радує гостей смачними стравами, затишним інтер'єром і чудовим обслуговуванням. Тут гостям пропонують найпопулярніші страви різних кухонь світу.

Аналіз виробничих цехів ресторану.

Для виробництва продукції заданого асортименту на спроектованому підприємстві організовано цехи. Цех - технологічно відокремлений виробничий підрозділ підприємства, у якому відбувається завершений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех має певні виробничі ділянки, відділення, де обробляють сировину, готують напівфабрикати або випускають готову продукцію. Цех оснащений обладнанням, інструментами, інвентарем. 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 визначаються Будівельними нормами і правилами проектування. Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

## 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. Велика Набережна, 36, м. Кременчук, Полтавської обл.
Кліматичні умови району будівництва	<p>Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі.</p> <p>Клімат району – помірно-континентальний, теплий, вологий. Створення Кременчуцького водосховища вплинуло на клімат міста та прилеглого регіону: збільшилась вологість, взимку переважають опади у вигляді дощу зі снігом та мокрим снігом</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 565 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- середньорічна + 8...12 °С;</li> <li>- абсолютний мінімум – 35 °С;</li> <li>- абсолютний максимум + 37 °С.</li> </ul> <p>Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів.</p> <p>Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри східного та південно-західного напрямків, з травня по серпень - західного напрямків.</p>

## **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 заклад ресторанного господарства «Sweet Home Montana», що відповідає сучасним вимогам стандартів та конкурентоспроможності у ресторанному бізнесі. Ресторан розрахований на 84 посадкових місця та спеціалізується на приготуванні страв американської та європейської кухні, в особливості страв на грилі. Ресторан планується розташувати на вул. Велика Набережна, 36, у місті Кременчук, що є великим містом Полтавщини. Вигідним фактором є безпосереднє розташування біля Студентського парку та Кременчуцького річкового порту, а також близькість до Центрального міського пляжу та Парку «Ювілейний».

У проекті визначені основні вектори діяльності ресторану, концепції та шляхи покращення якості наданих послуг. Розроблена виробнича програма ресторану, яка включає широкий асортимент популярних серед споживачів та інноваційних страв, підібрано сучасне технологічне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників.

У технологічному розділі наведені результати досліджень з розробки рецептир других гарячих страв з креветочного фаршу «Човники на хвилях», в якості функціональної добавки в яких використано льняне борошно. Розроблено технологічну картку нової страви та проведено аналіз критичних точок процесу, передбачено безпечні умови виготовлення продукції.

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. Визначено, що стилістичною концепцією ресторану «Sweet Home Montana» є «стиль американського ресторану». Розроблено інтер'єр ресторану,

який володіє екологічним, функціональним та естетичним комфортом. У проекті запланована зона відпочинку із фонтаном, контактний міні-зоопарк, літній майданчик з дерев'яних шестигранних альтанок.

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 ресторану на 84 місця «Sweet Home Montana» розроблений з дотриманням діючих вимог нормативних документів та має ряд конкурентнохдатних переваг. Впровадження проекту дозволить підвищити рівень задоволеності споживачів та туристів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря: веб-сайт. URL: [https://pidru4niki.com/84301/tovaroznavstvo/tehnologiya\\_strav\\_ribi\\_neribnih\\_morep\\_roduktiv](https://pidru4niki.com/84301/tovaroznavstvo/tehnologiya_strav_ribi_neribnih_morep_roduktiv) (дата звернення: 05.12.2020).
2. Блюда из морепродуктов: веб-сайт. URL: [https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65625a2ac68b4d53b89421206c27\\_0.html](https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65625a2ac68b4d53b89421206c27_0.html) (дата звернення: 17.12.2020).
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: Menu, 2011. 175 с.
5. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з морепродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 10.12.2020).
6. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов, технология их приготовления: веб-сайт. URL: [https://stud.wiki/cookery/2c0a65625b2b-c79a5c53b89521206d27\\_0.html](https://stud.wiki/cookery/2c0a65625b2b-c79a5c53b89521206d27_0.html) (дата звернення: 10.12.2020).
7. Основные горячие блюда из морепродуктов: веб-сайт. URL: <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3054/osnovnyye-goryachie-blyuda-iz-moreproduktov> (дата звернення: 10.12.2020).
8. Людвігсен С. Рибний промисел і аквакультура. Заглиблення до питань сталості. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2011. № 6. С. 31.
9. Основные горячие блюда из морепродуктов: веб-сайт. URL: <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3054/osnovnyye-goryachie-blyuda-iz-moreproduktov?page=3> (дата звернення: 10.12.2020).
10. Дітріх І.В., Сасник С.С. Креветки як сировина вареників функціонального спрямування. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, 15 лист. 2018 р. Київ: Основа, 2018. С. 391-392.



11. Креветки: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Креветки> (дата звернення: 10.12.2020).
12. Креветки — калорійність, корисні властивості і протипоказання: веб-сайт. URL: <http://4lady.in.ua/krevetki-kalorijnist-korisni-vlastivosti-i-proti-rokazannya/> (дата звернення: 10.12.2020).
13. Креветки – деликатес в панцире: веб-сайт. URL: <http://receptov.net/2023-krevetki.html> (дата звернення: 10.12.2020).
14. Гладчук О., Кравчук Н. Використання лляного борошна для підвищення харчової цінності соусів. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. К. : НУХТ, 2014. Ч. 3. С. 435-436.
15. Тараймович І. В., Душук М. С. Удосконалена технологія переробки насіння льону олійного з отриманням продуктів різного функціонального призначення. *Сільськогосподарські машини*. № 35. 2016. С. 92-92.
16. Миневич, И.Э. Разработка технологических решений переработки семян льна для создания функциональных пищевых продуктов: автореф. дис. ... канд. техн. наук. 2009. 27 с
17. Зубцов В.А. Льняное семя, его состав и свойства. *Журнал российского научного общества им. Д.И. Менделеева*. 2002. № 2. С. 14–16.
18. Борсолук Л. М. Дослідження фізико-хімічних і технологічних властивостей рослинної сировини у складі функціональних паштетних продуктів. *Продовольчі ресурси*. 2017. № 9 . С. 126-135.
19. Борошно лляне. URL: <https://foodlogistic.com.ua/boroshno-lyane-450-gr/> (дата звернення: 24.12.2020).
20. Манжос О. Ф., Олійник Л. Б. Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна в м'ясних системах. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*. 2019. № 1 (85). С. 27-31.

21. Супрунова И. А. Мука льняная перспективный источник пищевых волокон для разработки функциональных продуктов. *Техника и технология пищевых производств*. 2010. № 4 (19). С. 21-23.
22. Гуринович Г., Рунда О. Льняная мука и качество мясных рубленых полуфабрикатов. *Мясная индустрия*. 2013. № 9. С. 38-41.
23. Миневич И. Использование семян льна в хлебопечении. *Хлебопродукты* 3 (2008): 38-40.
24. Новый конкурентоспособный продукт льноводства мука льняная: веб-сайт. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/novyyu-konkurentosposobnyu-produkt-lnovodstva-muka-lnyanaya> (дата звернення: 10.12.2020).
25. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
26. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
27. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. За ред. Н.О.П'ятницької. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
28. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219).
29. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 342с.
30. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 280 с.
31. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999. 352 с.
32. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.

33. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. Москва: Гелиопринт, 2008. 400с.
34. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. С.153-154.
35. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
36. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. Москва: Экономика, 1980.
37. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. Київ: КТЕУ, 1991. 241 с.
38. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.Москва: Высшая школа, 1980. 257 с.
39. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. Москва: Экономика, 1986.
40. Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.
41. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. Київ: Держнагляд охорони праці, Основа, 1995. 450 с.
42. Система стандартов безопасности труда. Москва: Изд-во стандартов, 1989. – 52 с.
43. Правила устройства электроустановок. Москва: Энергоиздат, 1998. – 640 с.
44. Балтук В.А. та ін. Охорона праці у галузі. Київ: Знання, 2006. 551 с.
45. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Київ: Каравелла, 2004. 400 с.
46. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Київ: Каравелла, 2008. 384 с.

# Додатки