

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 денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Г.П. Хомич
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 44місця в місті Дніпро

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Барабаш Ірина Олексіївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. доц. Наконечна Юлія Григорівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент к.т.н. доц. Столярчук Валентина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАКУСОК ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

Слово «Snack» в перекладі з англійської означає «легка закуска», головне завдання якої швидко і на час подолати відчуття голоду між основними прийомами їжі. Снеки міцно увійшли в життя українських споживачів, так як вони відповідають уявленням сучасних українців про здоровий спосіб життя. Швидкий темп життя і не залишають представникам середнього класу часу для приготування їжі.

У зв'язку з цим українські споживачі змушені їсти снеки, які є швидким і зручним варіантом для перекусу. В Україні представлені снеки різного характеру - від сухариків і солоної риби «до пива» до екологічно чистих яблучних чіпсів. В даний час снеки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі через прискорення ритму життя великих міст і мегаполісів. Їх продаж відбувається практично в кожній торговельній мережі планети через зручності і простоти споживання. Снеки розраховані на тривалий термін зберігання, зазвичай мають привабливу упаковку і зовнішній вигляд. В цілому їжа, яка відноситься до снекам, на думку певної категорії споживачів, не сприяє здоровому харчуванню, її поживна цінність дуже невелика і в даний час, коли тенденції здорового способу життя охоплюють все більшу кількість споживачів, в їх раціоні місце для снеків практично відсутня. Інша група споживачів схиляються до того, що світові тенденції, вносячи свої корективи в розвиток ринку, сприяють розвитку снекової продукції в напрямку «оздоровлення» і «натуралізації», і частка прихильників зернових пластівців, горіхів, насіння, фруктів і овочів в світі неухильно зростає.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Фірмові страви		
Ф	Закуска «ДЖЕРКІ (JERKY)», соус	50/20	80
Ф	Рулет курячий (курятина, млинці, перець болгарський, маслини, спеції)	100	60
Ф	Сирний суп	150	40
Ф	Стейк із сьомги	250	40
Ф	Ковбаски гриль фірмові	200/30	40
Ф	Стейк з яловичини	200/30	50
	Холодні страви		577
ТК	Асорті рибне (слабосолені сьомга, форель; лимон, зелень, маслини)	150	55
ТК	Сібас заливний	150	60
ТК	Асорті м'яса (балик(свинини), ковбаса с-к, шинка, бекон)	150	58
ТК	Помідори фаршировані сиром та грибами з майонезом	150	50
ТК	Салат делікатесний (цибуля ріпчаста, язик, серце яловичі, майонез).	150	50
ТК	Асорті свіжих овочів (помідори, перець болгарський, огірки, зелень)	150	80
ТК	Мариновані гриби з цибулею і олії	100	44
	Супи		222
ТК	Солянка м'ясна	300	60
ТК	Борщ	300	62
ТК	Грибний крем-суп	300	60
ТК	Суп овочевий	300	40
	Другі страви		621
536	Сібас запечений с грибами та помідорами	250	60
ТК	Дорадо смажене с зеленим маслом	150	60

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Стейк з телятини	150	85
ТК	Стейк з свинини	150	80
Ф	Шашалик із курятини	180	50
ТК	Шашлик із телятини	250	80
ТК	Шашлик із баранини	200	36
633	Печінка під сметанним соусом	100/100	50
ТК	Лаваш з соусом і сиром	200	60
ТК	Свинина на кістці	200	60
	Гарніри		
351	Картопля смажена	150	60
ТК (368)	Овочі гриль	150	40
ТК (436)	Бобові в соусі з овочами	150	35
ТК	Солодкі страви		133
ТК	Морозиво з шоколадом	150\30	40
ТК	Салат фруктовий	200	40
ТК	Морозиво з фруктами	150\30	20
Закупні	Фрукти свіжі «Асорті»	150	33
	Гарячі напої		22
ТК	Кава «Рістретто»	50	60 (3 л)
ТК	Чай «Ахмат»	200	20 (4 л)
ТК	Чай заварний в асортименті	200	20 (4 л)
ТК	Кава «Капучіно»	200	20 (4 л)
ТК	Кава «Лате»	200	20 (4 л)
ТК	Кава «Американо»	150	20 (3 л)
	Холодні напої		88
Закупні	Соки «Сандора»	200	200 (40 л.)
Закупні	Мінеральна вода в асортименті	200	150 (30 л)
Закупні	Фруктова вода в асортименті	200	90 (18 л)
	Хлібобулочні вироби		57
Закупні	Лаваш	100	130
Закупні	Хліб «Бородинський»	100	130
Закупні	Хліб бутербродний	100	130
	Борошняні кондитерські вироби		133
Закупні	Тістечко заварне «Еклер»	50	50
Закупні	Тістечко «Наполеон»	50	40

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Тістечко бісквітне «Каштан»	50	30
Закупні	Тістечко «Вишенька»	50	13
	Міцні алкогольні напої		22
Закупні	Ром	100	60 (6 л)
Закупні	Горілка в асортименті	100	80 (8 л)
Закупні	Коньяк в асортименті	50	160 (8 л)
	Вино		44
Закупні	Червоне в асортименті	150	100 (15 л)
Закупні	Біле в асортименті	150	100 (15 л)
Закупні	Шампанське в асортименті	200	70 (14 л)
	Пиво		22
Закупні	Світле «Оболонь»	330	15 (4,9л)
Закупні	Темне «Сармат»	330	20 (6,6 л)
Закупні	Світле «Сармат»	330	20 (6,6 л)
Закупні	Безалкогольне «Оболонь»	330	15 (4,9 л)
	Снек - бар в «Скейт-парк»		
Закупні	Чіпси картопляні в асортименті	100	20
Закупні	Горішки «Козацькі розваги»	50	20
Закупні	Снеки в асортименті	100	20
Закупні	Поп-корн	30	20
Закупні	Шоколадні батончики	30	40
Закупні	Мінеральна вода	200	40 (8,0 л)
Закупні	Солодкі газовані напої в асортименті	200	40 (8,0 л)

Розроблена виробнича програма (план-меню) кафе є основою подальших розрахунків складських приміщень і виробничих цехів

Висновки до розділу 2

У результаті розробки дипломного проекту виконане будівництво кафе підліткове «КІТЧ» на 74 місця у місті Дніпро. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність побудови даного підприємства. Спеціалізація кафе – українська та європейська кухні.

Для забезпечення відповідності підприємства сучасним стандартам та його конкурентоспроможності в проекті розроблені наступні заходи:

- запропоновані меню, які відповідають рекомендованому асортиментному мінімуму та реальному попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства;

- підібране сучасне продуктивне, безпечне в експлуатації технологічне оснащення,

- визначені оптимальні площі функціональних груп приміщень підприємства;

- розроблена схема технологічного процесу, на основі якої розроблене об'ємно-планувальне вирішення будівлі.

Визначена робоча, корисна і загальні площі будівлі. Прийняли одноповерхову будівлю розміром 18 х 24 м. Створені належні санітарно-гігієнічні умови.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Сутність організації виробництва полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу готування їжі. Для виробництва продукції чи виконання визначеної стадії технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства організуються цехи.

Виробнича діяльність підприємства включає прийом і зберігання сировини (складська група приміщень), його механічне оброблення (заготівельні цехи), теплове оброблення, приготування й оформлення страв (гарячий і холодний цехи). Для цієї мети проектом передбачені складські і виробничі приміщення.

Торговельна діяльність спрямована безпосередньо на обслуговування споживачів, створення для них максимуму зручностей. При проектуванні підприємства розроблена оптимальна схема технологічного процесу: потоки руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відвідувачів – не перетинаються.

Завідувач виробництвом і бригадир за участю працівника бухгалтерії складають меню на тиждень. Знаючи асортимент і кількість страв, що заплановані до випуску, складають графік постачання підприємства сировиною і продуктами. На підставі планового меню складають виробничу програму, на його основі розробляють наряд-замовлення в заготівельні і доготівельні цехи. Для чіткої організації роботи підприємства, мобілізації усіх внутрішніх резервів систематично проводиться оперативне планування виробництва. Воно передбачає розробку планів меню, тобто перелік і кількість реалізованих страв на кожний день тижня.

До організації продовольчого постачання підприємства пред'являються наступні вимоги: забезпечення різноманітного асортименту товарів у достатній кількості і належній якості, своєчасність і ритмічність завезення

Висновки до розділу 3

У закладі ресторанного господарства організація виробництва будується з дотриманням основних вимог: чіткий взаємозв'язок виробничих та допоміжних приміщень; організація та оснащення робочих місць; раціональне співвідношення форм розподілу та кооперування праці.

Розглянуті особливості організації роботи заготівельних і доготівельних цехів закладу, що проектується, їх оснащення інвентарем і кухонним посудом, санітарно-гігієнічні умови. Визначена загальна кількість кухарів, їх кваліфікаційний склад, графіки виходу на роботу.

У ресторанні запропоновано обслуговування офіціантами, визначена їх кількість і кваліфікаційний склад, складені графіки роботи. Наданий порядок обслуговування відвідувачів. Пропонується широкий спектр додаткових послуг, пов'язаних з організацією проведення дозвілля - проведення дискотек, вечорів зустріч з місцевими музичними колективами, обслуговування банкетів на замовлення, проведення святкових заходів, передбачений «Скейт-парк», для кращого та цікавого проведення дозвілля підлітків.

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	Об'єкт розміщується по вул. Кам'яна, м. Дніпро, 49000
Кліматичні умови району будівництва	<p style="text-align: center;">Ділянка розташована в ІІ-му (південно-східному) кліматичному районі, відповідно до кліматичного районування території з помірно-континентальним кліматом, м'якою малосніжною зимою та спекотним посушливим літом. Середня температура повітря найтеплішого місяця (липня) +21, +23°, а найхолоднішого (січня) —2, —6°.</p> <p style="text-align: center;">Максимальна температура влітку досягає +39, +41°, мінімальна взимку —3,5 — 4,5°. Середня річна температура +9,8° Середня річна кількість опадів —400—500 міліметрів.</p> <p style="text-align: center;">Територія відноситься до несеїсмічної зони – 5 балів.</p> <p style="text-align: center;">Розрахункова глибина промерзання ґрунту—1,0 м.</p> <p style="text-align: center;">Напрямок вітру взимку – західний та влітку переважно – північно-західний.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	<p style="text-align: center;">Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Характер рельєфу місця будівництва спокійний без ухилу. Ґрунт на ділянці забудови – чорнозем південний мало гумусний. Земельна ділянка розташована у південному районі м. Дніпро. Територія обмежена вул. Кам'яна та Парком культури і відпочинку ім. Т.Г. Шевченка. Будівлі та споруди, що підлягають знесенню – відсутні.</p>
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p style="text-align: center;">Від земельної ділянки:</p> <ul style="list-style-type: none">- до центру м. Дніпро 1500 м;- до зупинки автотранспорту 200 м. <p style="text-align: center;">Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 9 м. До закладу основний підхід має ширину 7 м; пішохідні доріжки – по 2 м.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурно-будівельного та інженерного рішень кафе «КІТЧ» у місті Дніпро, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема в розділі, наведені основні дані та характеристики щодо:

- архітектурно-планувального рішення кафе «КІТЧ» у місті Дніпро;
- конструкцій та матеріалів будівлі закладу;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження кафе;
- функціонування систем опалення, вентиляції, водопостачання та каналізації підприємства.
- в залах кафе та адміністративних приміщеннях встановлена комплексна система кондиціонування повітря «AEROSMART», яка забезпечує опалення, охолодження, вентиляцію й очищення повітря приміщень закладу.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

За умови економічної, екологічної та демографічної кризи в Україні, подій на Сході України, склалася надзвичайна ситуація з безпекою та умовами праці на більшості підприємств, особливо середнього і малого бізнесу.

Таку оцінку Федерація профспілок України оприлюднила у другій національній профспілковій доповіді Президенту України, у проекті Стратегії поліпшення стану охорони праці в Україні, Концепції Загальнодержавної програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища на 2019-2020 роки.

Так, у доповіді наголошується, що зростає кількість підприємств як державної, так і недержавної форми власності зі шкідливими та небезпечними умовами праці.

Статистичні дані про виробничий травматизм свідчить про те, що його рівень у цілому світі безперервно зростає і становить, за даними Міжнародної організації праці, біля 125 млн. випадків щорічно. У розвинутих країнах із високим технічним рівнем він значно менший, ніж у країнах, що розвиваються, в тому числі й в Україні.

До шкідливих і небезпечних показників на даному підприємстві громадського харчування відносяться:

- напруга електричної мережі;
- підвищення вологості і температури повітря;
- вибіг фреону при несправності холодильної машини;
- деталі машин, які рухаються.

Для створення на підприємстві здорових і безпечних умов праці, під час будівництва підприємства дотримані всі умови по охороні і безпеці життєдіяльності.

Виробничі цехи даного підприємства оснащені тепловим, холодильним, механічним обладнанням, яке може стати причиною різних тр

авм і професійних захворювань.

Висновки до розділу 5

В ході проектування кафе на 74 місця у місті Дніпро у всіх приміщеннях досягнуто нормативної природної освітленості відповідно до ДБН В.2.5.-28-2018. У вечірні години в приміщеннях підприємства застосовується штучне освітлення: у торгових приміщеннях за допомогою ламп накаливання, в інших – використовуються люмінесцентні лампи.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

В зв'язку з поширенням захворюваності на Covid-19 заклад працюватиме з дотримання протиепідемічних заходів відповідно до оновило «Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах ресторанного господарства на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мясные сэнки (исторические аспекты) *Молодой ученый*. Москва. 2014. № 8 (67). С. 170-172. URL: <https://moluch.ru/archive/67/11455/> (дата обращения: 17.06.2021).
2. Хомич, Г. П., Олійник, Л. Б., & Наконечна, Ю. Г. (2021). ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135.
3. Лукьянова Е. М. Медицинские и педагогические аспекты проблемы сохранения здоровья детей. *Международный медицинский журнал*. 2003. Т. 9, № 3. С. 6–9.
4. Український інститут соціальних досліджень імені Олександра Яременка. URL: <http://www.uisr.org.ua/hbsc>
5. Аникеева Н.В. Способ получения биологически активной добавки из нута: информационный листок №51-118-02. Волгоград: ЦНТИ, 2002. 2с. 55
6. Садыгова М.К. Использование нутовой муки в производстве хлебобулочных изделий. *Технологии хлебопечения*. 2018. URL: <http://hipzmag.com/tehnologii/hlebopechenie/ispolzovanie-nutovoj-muki-v-proizvodstvehlebobulochnyh-izdelij>. (дата звернення: 15.09.2019).
7. Дорохович А. М. Безглютенові борошняні кондитерські вироби для дітей хворих на целиацію. *Харчова і переробна промисловість*. 2014 №9. IScience.IN.UA «Актуальные научные исследования в современном мире» Выпуск 11(55) ч. 2 ISSN 2524-0986 127
8. Іванова Т. М. Товарознавство та експертиза харчових концентратів і харчових добавок: Підручник для студ. вищ. навч. закладів. Київ. видавничий центр «Академія», 2004.304 с.
9. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрати: Підручник. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 320 с.

10. Galloway, J.H. (2000). Sugar. In K.F. Kiple, & K.C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge World History of Food* (Vol. 1, pp. 437–449). Cambridge University Press New York, NY [in English]. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402149>
11. Gyan, J.Jr. (1999, September 5). Exploring the Sticky Side of Sugar. *The Advocate* [in English]. He, F.J., & MacGregor, G.A. (2009). A comprehensive review on salt and health and current experience of worldwide salt reduction programmes. *J Hum Hypertens*, 23, 363–384 [in English]. <https://doi.org/10.1038/jhh.2008.144>.
12. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Левітін Є. Я. Фізіологія харчування: підручник . Суми, 2011. 473 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Ананина.В.А. та ін.; за ред. Ф.Л.Марчука. Москва, 1982. – 720 с.
14. Фортифікація харчових продуктів: веб-сайт. URL: <http://pronut.medved.kiev.ua/index.php/ua/categories/original-researches/item/406-food-fortification>. (дата звернення: 20.11.2018).
15. Збагачення продуктів. Вітамінізація: веб-сайт. URL: <http://mediclub.com.ua/index.php?newsid=13318>. (дата звернення: 20.11.2018).
16. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2013. 512 с.
17. Петрова Л.А., Климова О.Д., Изменения показателей качества грибного порошка в период хранения // Научные записки ОРЕЛГИЭТ. -2013. – №2 (8). С. 402-405.
18. Петрова Л.А., Климова Д. О., Полюнкова Н.Э. Перспективное использование грибного порошка в рецептуре пищевых продуктов// // Научные записки ОРЕЛГИЭТ. -2014. – №1 (9). С. 408-412.
19. Перетятко Т. И. Мучные изделия. Сырье, технологии, рецепты: Учебное пособие / Т. И. Перетятко. – Ростов н/д: Феникс, 2005. - С.416.

Шатун Л. Г. Кулинария: учеб. Пособие для проф. Образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2013. 320 с.

20. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для проф. образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2010. 396 с.

21. Ермош Л. Г. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2012. 105 с.

22. Корячкина С. Я., Матвеева Т. В. Технология замороженных десертов . Санкт-Петербург, 2011. 400 с.

23. Студяникова М.А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: навч.посіб. Оренбург: ОГУ, 2012. 214 с.

24. Левашева О. Е. Классическая русская кулинария. Москва: Эксмо, 2012. 555 с.

25. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ.конф./ Житомир. нац. агрокол. ун-т. ЖитомирЖ Полісся, 2015. 648 с.

26. ДБН А.2.2-3-2014.Склад та зміст проектної документації на будівництво. [Чинний від 2014-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2014.– 33 с. (Інформація та документація).

27. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.49 с. (Інформація та документація).

28. ДБН В.2.2-17:2006.Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. [Чинний від 2007-05-01]. Київ : Мінрегіонбуд України, 2007. 21 с. (Інформація та документація).

29. ДСТУ Б А.2.4-7.-2009. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. На заміну ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-93), зі скасуванням в

Україні СТ СЭВ 1633-79, СТ СЭВ 2825-80, СТ СЭВ 2826-80, СТ СЭВ 4937-84. К.:Держкоммістобудування України, 1996.

30. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).

31. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).

32. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).

33. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Київ:Мінрегіонбуд України, 2010.83 с. (Інформація та документація).

34. ДБН В.2.5-67:2013.Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).

35. ДБН В.2.5-64:2012.Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).

36. Володько О.В., Страшко Л.М. Інженерне обладнання будівель: Методичні рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа»,8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві: навч. посіб. Вид. 2-ге,переробл. і допов. Полтава, 2014. 43с.

37. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.

38. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" №1105-ХІV. від

23.09.1999р. // Відомості Верховної Ради України, 1999, N 46-47 (26.11.99), ст. 403.

39. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.:Парламентське видавництво, 2002.– 26с.

40. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.

41. Постанова КМ України "Про заходи щодо виконання Закону України "Про охорону праці" № 64. від 1993.01.27 р. // Урядовий кур'єр, 1993, 02, 04.02.93 N 17 – 18

42. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства: Наказ Держнаглядохоронпраці від 03.08.93, №72: Зареєстровано Міністром України від 30.09.93, №141: Наказ МВС України від 29.04.94, №230.

43. Левченко, О. Г., Полукаров, О. І.,. Охорона праці та цивільний захист: підручник. Київ. 2019 408 с.

ДОДАТКИ