

**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:

Ресторан на 72 місця у місті Горішні Плавні Полтавської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець

Задорожна Наталія Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник

к.т.н. доц. Наконечна Юлія Григорівна

(назвою ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент

к.е.н. доц. Карпенко Віктор Дмитрович

(прізвище, ім'я, по батькові)

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ З М'ЯСА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Значення даної групи страв (кулінарної продукції) у харчуванні людини.

Харчовий раціон - набір продуктів, необхідний людині на певний період часу (зазвичай на день, на тиждень). Сучасна фізіологія стверджує, що харчовий раціон людини повинен містити продукти, що належать до всіх основних груп: м'ясо, рибу, молоко, яйця, зернові і бобові продукти, овочі, фрукти, олія.

Включення в повсякденне харчування різноманітних продуктів дозволяє забезпечити організм людини всіма необхідними йому речовинами в оптимальних співвідношеннях. Краще засвоюються продукти тваринного походження, особливо білки. З м'яса, риби, яєць і молочних продуктів білки засвоюються краще, ніж з хліба, круп, овочів і плодів.

Склад раціону впливає на активність людини, його працездатність, опірність хворобам, на довголіття. Незбалансованість харчових речовин в раціоні призводить до підвищеної стомлюваності, апатії, зниження працездатності, а потім і до більш вираженим проявам аліментарних захворювань (гіповітаміноз, авітаміноз, недокрів'я, білково-енергетична недостатність).

М'ясо, м'ясопродукти грають важливу роль в харчуванні людини, внаслідок вмісту в них високоцінних білків, які є значущими в енергетичному і пластичному відношенні жирів, ряду вітамінів, макро- і мікроелементів. До

Висновки до розділу 1

Підчас виконання першого розділу, було проаналізовано асортимент та технології виготовлення страв на грилі та сучасні способи термообробляння м'яса. Проведені системні дослідження з розробки і впровадження Sous-vide технології виготовлення стейків з яловичини..

Підчас роботи над розділом були поглиблені знання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», розширено асортимент других страв з м'яса для закладів ресторанного господарства.

Визначені основні органолептичні показники якості стейків виготовлених за Sous-vide технологією.

Розроблена технологічна картка на продукцію та технологічна схема її приготування.

Розроблена страва одержала високу органолептичну оцінку підчас дегустації і може бути рекомендована до впровадження у заклади ресторанного господарства для вживання всіма верствами населення.

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	Свинина вирізка з трюфелями в беконі (свинина вирізка, трюфеля, бекон)	150	20
Ф	Рулет курячий (курятина, млинці, перець болгарський, маслини, спеції)	100	28
Ф	Сирний суп	150	30
Ф	Стейк із сьомги	250	34
Ф	Ковбаски гриль фірмові	200/30	28
Ф	Стейк з яловичини Sous-vide	200/30	50
Холодні страви			320
ТК	Асорті рибне (слабосолені сьомга, форель; лимон, зелень, маслини)	150	40
ТК	Сібас заливний	150	40
ТК	Асорті м'яса (балик(свинини) , ковбаса с-к, шинка, бекон)	150	40
ТК	Рулет із свинини (вирізка свиняча, млинці, печериці, цибуля, спеції)	150	40
ТК	Філе птиці заливне	125	40
ТК	Помідори фаршировані сиром та грибами з майонезом	150	30
ТК	Салат делікатесний	150	30
ТК	Асорті свіжих овочів (помідори, перець болгарський, огірки, зелень)	150	30
ТК	Мариновані гриби з цибулею і олії	100	30
Супи			129
ТК	Солянка м'ясна	300	34

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Борщ	300	62
ТК	Грибний крем-суп	300	33
	Другі страви		362
536	Сібас запечений с грибами та помідорами	250	40
ТК	Дорадо смажене с зеленим маслом	150	40
ТК	Стейк з телятини	150	35
ТК	Стейк з свинини	150	32
Ф	Шашалик із курятини	180	30
ТК	Шашлик із телятини	250	44
ТК	Шашлик із баранини	200	36
633	Печінка під сметанним соусом	100/100	28
ТК	Лаваш з соусом і сиром	200	25
ТК	Свинина на кістці	200	18
	Гарніри		
351	Картопля тушкована	150	60
ТК (368)	Овочі гриль	150	40
ТК (436)	Бобові в соусі з овочами	150	35
ТК	Солодкі страви		77
ТК	Морозиво з шоколадом	150\30	23
ТК	Салат фруктовий	200	14
ТК	Морозиво з фруктами	150\30	20
Закупні	Фрукти свіжі «Асорті»	150	20
	Гарячі напої		12,3
ТК	Кава «Рістретто»	50	40 (2 л)
ТК	Чай «Ахмат»	200	11 (2,2 л)
ТК	Чай заварний в асортименті	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Капучіно»	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Лате»	200	10 (2 л)
ТК	Кава «Американо»	150	10 (2 л)
	Холодні напої		49,2
Закупні	Соки «Сандора»	200	90 (18 л.)
Закупні	Мінеральна вода в асортименті	200	80 (16 л)
Закупні	Фруктова вода в асортименті	200	75 (15. л)
	Хлібобулочні вироби		32
Закупні	Булка молочна з кунжутом	50	260

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Лаваш	100	130
Закупні	Хліб «Бородинський»	100	130
Закупні	Хліб бутербродний	100	130
	Борошняні кондитерські вироби		74
Закупні	Тістечко заварне «Еклер»	50	20
Закупні	Тістечко «Наполеон»	50	20
Закупні	Тістечко бісквітне «Каштан»	50	20
Закупні	Тістечко «Вишенька»	50	14
	Міцні алкогольні напої		13,0
Закупні	Ром	100	50(5л)
Закупні	Горілка в асортименті	100	50(5л)
Закупні	Коньяк в асортименті	50	50(2,5л)
	Вино		26
Закупні	Червоне в асортименті	150	60 (9 л)
Закупні	Біле в асортименті	150	60 (9 л)
Закупні	Шампанське в асортименті	200	35 (7 л)
	Пиво		13,0
Закупні	Світле «Оболонь»	330	10 (3,3л)
Закупні	Темне «Сармат»	330	10 (3,3 л)
Закупні	Світле «Сармат»	330	10 (3,3 л)
Закупні	Безалкогольне «Оболонь»	330	10 (3,3 л)

Висновки до розділу 2

У результаті розробки дипломного проекту виконане будівництво ресторану «*Natali*» на 72 місця у місті Горішні Плавні Полтавської області. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність побудови даного підприємства. Спеціалізація ресторану – 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 x 24 м. Створені належні санітарно-гігієнічні умови.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

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 товарів, дотримання графіка доставки, раціональне використання транспорту, мінімальні трудові і матеріальні витрати [10].

У групу складських приміщень входять: охолоджувані збірно-розбірні камери: молочно-жирова і м'ясо-рибна, не охолоджувальні комори: сухих

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 ресторану, 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, кейтерингові послуги.

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. Миру м. Горішні Плавні, Полтавської області 39600
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 – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,8 °С; - абсолютний мінімум – 32,2 °С; - абсолютний максимум + 39,9°С. Територія відноситься до несеїсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західний
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Вона розташована на вул. Миру м. Горішні Плавні Полтавської області. Територія обмежена вул. Миру та вулицею Конституції. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний схід. Ґрунт на ділянці забудови – темно-каштанові солонцюваті ґрунти.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки: - до центру м. Горішні Плавні 1500 м; - до зупинки автотранспорту 100 м. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м. Основний підхід до закладу шириною 6 м; пішохідні доріжки шириною 1,5 м.
Площа земельної ділянки	0,33 га
Площа забудови	539,6 м ²

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурно-будівельного та інженерного рішень будівлі ресторану «*Natali*» у місті Горішні Плавні, Полтавської області, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема в розділі, наведені основні дані та характеристики щодо:

- архітектурно-планувального рішення підприємства, а саме територія ділянки підприємства розташована у лісостеповій зоні Лівобережної України в межах Придніпровської низовини. Територія обмежена вул. Миру та вулицею конституції;

- конструкцій та матеріалів будівлі ресторану;

- зовнішнього та внутрішнього опорядження підприємства, а саме архітектурні елементи фасаду виконані у класичному стилі. Для стін будівлі використана лицева цегла, дерево. Цоколь – з природного каменю, стіни мають горизонтальне розчленування у вигляді широких карнизів, які виступають над площинами стін, великі вікна. Вхідні двері до ресторану – розпашні дерев'яні;

- функціонування інженерних систем підприємства.

- в оздобленні зали ресторану використані сучасні та натуральні матеріали, декоративні елементи з дерева.

- в приміщеннях встановлені місцеві сучасні спліт системи кондиціонування повітря MITSUBISHI ELECTRIC касетного типу. Для торгівельних, виробничих приміщень та зали ресторану, з метою збереження тепла, передбачена механічна припливно-витяжна система вентиляції з рекуператорами тепла компанії Prana.

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 травм і професійних захворювань.

В ході проектування ресторану на 72 місця у місті Горішні Плавні Полтавської області 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 ресторан працюватиме з дотримання протиепідемічних заходів відповідно до оновлено «Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах ресторанного господарства на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)».

ВИСНОВОК

У результаті розробки дипломного проекту виконано будівництво ресторану на 72 місця у місті Горішні Плавні Полтавської області. Місце для прогулянок та насолоди свіжим повітрям у місті удосталь. Але майже відсутні заклади, які могли б надавати якісні послуги харчування безпосередньо на пляжах річок та озер, що пронизують місто, так званих пляжних кафе, барів, ресторанів. Отже результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність будівництва даного підприємства.

Спеціалізація ресторану – українська кухня.

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 закладу;
- визначені оптимальні площі функціональних груп приміщень підприємства;
- розроблена схема технологічного процесу, на основі якої розроблене об'ємно-планувальне вирішення будівлі;
- розроблений план підприємства із зазначенням підбраного обладнання, яке встановлюється відповідно до особливостей технологічних процесів та призначення кожного окремо взятого приміщення;
- розроблені заходи щодо організації безпечних та нешкідливих умов праці робітників та відпочинку відвідувачів;
- запропонована низка заходів для залучення споживачів до підприємства та утримання постійного контингенту (асортимент продукції, рекламні заходи, інтер'єр, тощо).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Угнівенко, А. М. (2013). Шляхи вирішення проблеми виробництва яловичини в Україні. *Біоресурси і природокористування*, 5(5-6). Конкурентоспроможність продукції на ринку морозива України [Електронний ресурс] І С. П. Усик, А. А. Кравченко // *Ефективна економіка* № 4. - 2014. - Режим доступу до ресурсу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2970>.
2. Ощипок, І. М., Наконечний, В. В., & Кринська, Н. В. (2013). Цінність страв з яловичини у ресторанному господарстві. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавча*, (13), 105-107. Топ-5 вітчизняних виробників морозива [Електронний ресурс] 11 Укрінформ. - 2018. - Режим доступу до ресурсу: <https://agroreview.com/news/top-5-vitchyznyanyh-vyrobnykiv-morozyva>.
3. Путря, А. Ю., Михайлик, Т. О., & Олійник, Л. Б. Оптимізація маринадів на основі хеномелесу для м'ясних виробів. *Редакційна колегія*, 295.
4. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Левітін Є. Я. Фізіологія харчування: підручник . Суми, 2011. 473 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Ананина.В.А. та ін.; за ред. Ф.Л.Марчука. Москва, 1982. – 720 с.
6. 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).
7. Збагачення продуктів. Вітамінізація: веб-сайт. URL: <http://mediclab.com.ua/index.php?newsid=13318>. (дата звернення: 20.11.2018).
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2013. 512 с.
9. Сергатов, Ю. О. Технологічні особливості виготовлення стейків. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий*, Шатун Л. Г. Кулінарія: учеб. Пособие для проф. Образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2013. 320 с.
10. Анфимова Н. А. Кулінарія: учебник для проф. образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2010. 396 с.
11. Ермош Л. Г. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности: учебное пособие. – Красноярск: СФУ, 2012. 105 с.
12. Педченко, М. Г., & Хомич, Г. П. (2019). Удосконалення технології маринадів для м'ясних напівфабрикатів.
13. Студяникова М.А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: навч. посіб. Оренбург: ОГУ, 2012. 214 с.
14. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф./ Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир Полісся, 2015. 648 с.

15. 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).
16. 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).
17. 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).
18. 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.
19. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).
20. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
21. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
22. 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).
23. ДБН В.2.5-67:2013.Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).

24. ДБН В.2.5-64:2012.Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
25. 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.
26. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
27. 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.
28. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво, 2002.– 26 с.
29. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
30. 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
31. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства: Наказ Держнаглядохоронпраці від 03.08.93, №72: Зареєстровано Мінюстом України від 30.09.93, №141: Наказ МВС України від 29.04.94, №230.
32. Типове положення про роботу уповноважених трудових колективів з питань охорони праці. Затверджено наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 28 грудня 1993 р. № 135 // Бюлетень законодавства і юридичної практики України - №12: охорона праці в Україні. /Відп. Шеф-редактор В.С. Ковальський. – К.: Юрінком Інтер, 1999. – 400 с.

1. Григоренко О.М. Еволюція теорії та концепції харчування людини. [Електронний ресурс] / О.М. Григоренко. Режим доступу: http://www.nbuu.gov.ua/portal/soc_gum/Vdnuet/tehn/2011_1/Grigor.pdf (accessed 5 June 2019).
2. Чорна Н.П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. [Електронний ресурс] / Н.П. Чорна. Режим доступу: http://www.economy.in.ua/pdf/2_2016/7.pdf
3. Бородай, Анжела Борисівна, Юлія Олександрівна Басова, and Юлія Григорівна Наконечна. "Сучасні тенденції у сфері харчової безпеки." (2021).
4. Наконечна, Ю. Г., Стороженко, О. О., & Трехан, А. Г. (2020). РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО ПАШТЕТУ.
5. Гуліч М.П. Рациональное харчування та здоровий спосіб життя — основні чинники збереження здоров'я населення: Проблемы старения и долголетия Київ. 2011. Т. 20, № 2. С. 128—132
6. Kant AK, Graubard BI. Predictors of reported consumption of lownutrient-density foods in a 24-h recall by 8–16 year old US children and adolescents. *Appetite* 2003;41:175–80.
7. Phillips S, Starkey LJ, Donald KG. Food habits of Canadians: food sources of nutrients for the adolescent sample. *Can J Diet Pract Res* 2004;65:81–4.
8. Phillips SM, Bandini LG, Naumova EN, et al. Energy-dense snack food intake in adolescence: longitudinal relationship to weight and fatness. *Obes Res* 2004;12:461–72.
9. Дятлов В. В., Попова Н. А., Медведкова И. И. Качество и безвредность шампиньонов при хранении. *Товарознавчий вісник*. 2011. № 3. С. 95-103.
10. Akram K., Kwon J. H. Food irradiation for mushrooms: A review. *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry*. 2010. № 53(3). P. 257-265.
11. Kakon A. J., Choudhury M. B. K., Saha S. Mushroom is an ideal food supplement. *Journal of Dhaka National Medical College & Hospital*. 2002. № 18(1). P. 58-62.
12. Сімахіна Г., Гойко І., Стеценко Н. Переробка їстівних грибів для отримання білоквісних напівфабрикатів. *Товари і ринки*. 2014. № 2. С. 70-83.

13. 25 років дослідження проблеми культивування їстівних грибів в Україні / К. М. Ситнік та ін. Методологические основы познания биологических особенностей грибов продуцентов, физиологически активных соединений и пищевых продуктов: материалы 2-й междунар. конф. Донецк, 2002. С. 5-9.
14. Азарова В. А. Экологические аспекты интенсивного культивирования грибов рода *Pleurotus* в Приамурье: дис. ... канд. биол. наук : 03.00.16. Хабаровск, 2010. 180 с.
15. Алексеєнко, О. М. Харчова, лікувальна та екологічна цінність грибів *Pleurotostreatus* / О. М. Алексеєнко, Т. М. Полішко, А. І. Вінніков. Вісник Дніпропетровського університету. Біологія. Екологія. №18. Т. 1. 2010. С. 3-9.
16. Nakonechna, J., & Tiurikova, I. (2020). Технологічні аспекти використання плодів айви в технології морозива. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 3(1), 59-68.
17. Павлюк, Р. Ю., Погарська, В. В., Наконечна, Ю. Г., Леухіна, Л. В., & Лосєва, С. М. (2013). Технологія криогенного подрібнення грибів печериці *Agaricus bisporus* та отримання дрібнодисперсних порошків. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, (1 (1)), 70-79.
[http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Pt_2013_1\(1\)__11.pdf](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Pt_2013_1(1)__11.pdf)
18. Державна фармакопея України: в 3 т. / Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». – 2-е вид. – Харків. Держ. п-во «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2015. Т. 1. 1128 с.
19. Вивчення динаміки вилучення діючих речовин із сировини гриба плеврота черепчастого [Текст] / Н. В. Кучеренко, В. Г. Дем'яненко. Фармац. журнал. 2006. № 4. С. 74-77

20. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посібн. / Г.І. Шумило. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. 556 с
21. Stefano Renzetti, Fabio Dal Bello Elke K. Arendt. Microstructure, fundamental rheology and baking characteristics of batters and breads from different gluten-free flours treated with a microbial transglutaminase / *Journal of Cereal Science*. 48 (2008). p.33–45.
22. Shanina O. Production challenges of enriched flour products / O. Shanina, K. Dugina, V. Zverev, T. Gavrish, M. Domahina, N. Lobacheva // *Materials of the III International Research and Practice Conference. «European Science and Technology»*. Munich, Germany, 2012. Vol.1. P. 248–252
23. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ.конф./ Житомир. нац. агроекол. ун-т. Житомир. Полісся, 2015. 648 с.
24. Наконечна, ю. Г., & басюк, т. М. (2021). Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів.
25. 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).
26. 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).
27. 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).
28. 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.

29. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).
30. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
31. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
32. 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).
33. ДБН В.2.5-67:2013.Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).
34. ДБН В.2.5-64:2012.Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
35. 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.
36. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
37. 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.
38. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво,2002.– 26с.

39. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
40. 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
41. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства: Наказ Держнаглядохоронпраці від 03.08.93, №72: Зареєстровано Мінюстом України від 30.09.93, №141: Наказ МВС України від 29.04.94, №230.
42. Типове положення про роботу уповноважених трудових колективів з питань охорони праці. Затверджено наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 28 грудня 1993 р. № 135 // Бюлетень законодавства і юридичної практики України - №12: охорона праці в Україні. /Відп. Шеф-редактор В.С. Ковальський. Київ. Юрінком Інтер, 1999. 400 с.

ДОДАТКИ