

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

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

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Г.П. Хомич
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Спеціалізована закусочна на 60 місць у місті Миргород
Полтавської області**

Спеціальність **181 «Харчові технології»**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Варв'янський Андрій Валерійович**
(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.е.н. доц. Карпенко Віктор Дмитрович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ.....	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1 Основні тенденції ринку ресторанного господарства міста Миргород Полтавської області.....	9
1.1.2 Особливості технології	15
1.1.3.Сучасне обладнання та технології для виготовлення піц.....	18
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	21
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	21
1.2.2 Схема системних досліджень.....	22
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	23
1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	23
1.3.2 Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	25
1.3.3 Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції.....	26
Висновок до розділу 1.....	28
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ.....	29
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми	29
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	30
2.3 Проектування складського господарства.....	35
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	52
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	68
2.6 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	74
Висновки до розділу 2.....	77

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	78
3.1 Організація виробництва.....	78
3.2 Організація обслуговування.....	81
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	82
Висновки до розділу 3.....	85
РОЗДІЛ 4. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	86
Висновки до розділу 4.....	91
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	92
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	93
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно- розвантажувальних робіт.....	96
5.3 Вимоги електробезпеки.....	97
5.4 Протипожежні заходи.....	98
5.5 Заходи безпеки щодо Covid-19.....	99
Висновки до розділу 5.....	102
ВИСНОВОК.....	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	104
ДОДАТКИ.....	108

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Основні тенденції ринку ресторанного господарства

Із розвитком ринкових відносин заклади ресторанного господарства втратили свою одноманітність, обмеженість асортименту та недосконалий сервіс. Зараз ресторанне господарство є однією зі значних і динамічних галузей економіки. Стан та розвиток ринку послуг ресторанного господарства залежить від економічного становища населення та суспільства в цілому. В останні роки ринок послуг ресторанного господарства характеризується зростанням кількості підприємств ресторанного господарства, тобто загостренням конкуренції. Що потребує від власників закладів ресторанного господарства більш ефективної діяльності шляхом реалізації заходів щодо утримати вже існуючих та завоювати нових клієнтів. Результати дослідження. Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. Сучасний ресторанний ринок України є досить молодий. Українські споживачі готові залишати в закладах ресторанного господарства мінімум \$4,5 млрд. в рік. Але вітчизняний бізнес чомусь не помічає цієї цифри - за підрахунками рестораторів, ринок ресторанного господарства насичений не більше ніж на 50%.

Якщо проаналізувати, то більшість споживачів готові залишати в закладах харчування 50-70 грн. це 24% , як правило, це кафе, бари, 23% готові платити 20-50 грн. – фаст-фуди, їдальні, 36% відвідувачів готові залишати більше 100 грн. Це зв'язано з рівнем доходів населення. Кажучи про рівень насиченості ринку, перш за все, оперують таким показником, як кількість місць на споживача послуг закладів ресторанного господарства. Так, в середньому по Європі одне місце в ресторані (кафе, барі, фаст-фуд і т.п.) доводиться на 8 жителів, в Києві - на 35 жителів, в Дніпропетровську - на 40, в Донецьку - на 35, в Львові - на 25 жителів. Виходячи з цих даних, можна зробити висновок,

що перспективи ресторанного ринку в Україні просто величезні У теперішній час можна

Висновки до розділу 1

Встановлено раціональні параметри технологічного процесу приготування піци з дріжджового тіста з використанням різної сировини.

В результаті відпрацювань розроблена нормативна документація і запропоновані страви можуть бути рекомендованими до впровадження у закладах ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі

структурно-технологічної схеми

Виробнича програма піцерії

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Піца з різними начинками			400
ТК	«КАПРІ» Фірмовий соус з помідорів, сир «Моцарелла», креветки, кукурудза, маслини.	400	40
ТК	«КВАТРО ФОРМАДЖІ РОСА» Тісто з цільнозернового борошна з перетертими помідорами та сирами моцарела, горгонзола, пармезан та рікота	400	40
ТК	«САЛЕНТО» Фірмовий соус з помідорів, сир «Моцарелла», бекон, шинка, телятина.	400	40
ТК	«СІЛЬВІЯ» Тісто з цільнозернового борошна, перетерті помідори, моцарела, пармська шинка, в'ялені помідори, рікота та базилік.	400	40
ТК	«МАФІЯ» Піцца із сирами: «Моцарелла», балик, салямі, сосиски мисливські, помідори черрі.	400	40
ТК	«КВАТРО ФОРМАДЖІ» Моцарела, горгонзола, пармезан, проволоне.	400	40
ТК	«ПАЛЕРМО» Фірмовий крем з лісових грибів, сир "Моцарелла", шампіньйони, опеньки, білі гриби, вершковий сир, масло з додаванням білого трюфеля.	400	40
ТК	«МОНТАНАРА» Фірмовий соус з помідорів, сир «Моцарелла», мисливські гострі ковбаски, салямі, болгарський перець, свіжі помідори, соус «Чілі».	400	40
ТК	«ДІ ТАКІНО» Тісто з цільнозернового борошна, перетерті помідори, моцарела, сосиски з м'яса індички, бекон, смажені печериці та гірчиця	400	40
Ф	«ВЕГАНА КОН ТОФУ» Тісто з цільнозернового борошна, перетерті помідори, тофу, соєвий соус, пікантні баклажани, болгарський перець, смажені шампіньйони, цибуля, часникова олія, рукола та бальзамічний крем..	400	40
Ф	Піца «Sweet Pizza»	400	40
Холодні закуски:			192
ТК	ТРІО БРУСКЕТА. Традиційна італійська закуска із томатів, свіжих трав, фети, пармезану і пармської шинки, подається на хрусткій чабаті	100	50
ТК	КАРПАЧО ЗІ СВІЖОГО ЛОСОСЯ /КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ. Подається з пармезаном, каперсами, листям руколи, томатами і лимоном підолітковим соусом	150	50
ТК	АСОРТІ З СИРІВ. Асорті з сирів фета, проволоне, горгонзола пармезан. Подається з фундуком, волоським горіхом та апельсиновим конфітюром	100	24
ТК	СИРНІ КУЛЬКИ. Хрусткі шматочки моцарели, подаються з часниковим соусом	85	20
Салати			100
ТК	«ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ/ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ 3	250	20

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	КРЕВЕТКАМИ» Мікс салатів з томатами чері, авокадо, сиром пармезан, кедровими горішками та оливково-бальзамічнимсоусом з креветками.		
ТК	Салат «ЦЕЗАРЬ» Куряче філе, пшеничні грінки, помідори «Черрі», яйця, сир «Пармезан»,листя салату, соус	250	20
ТК	«САЛАТ «ГРЕЦЬКИЙ» Легкий овочевий салат з сиром фета таоливками каламата. Подається з хрусткою чабатотою та яйцем.	300	20
ТК	«САЛАТ АВОКАДО КОН ТОФУ» Салат з міксу квасолі, кіноа, нуту, кус-кусу тазеленого горошку з цибулею, петрушкою підкунжутним соусом. Подається зі смаженим сиромтофу та слайсами авокадо	260	20
ТК	«САЛАТ З ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ ТА ГРУШЕЮ» Мікс салатів, пармська шинка, груша та апельсин. Заправляється гірчично-медовим соусом.	180	20
Супи			144
ТК	КУРЯЧИЙ СУП З ПАСТОЮ	300	54
189	СУП КУРЯЧИЙ	300	54
ТК	СУП ТОМАТНИЙ	300	40
Паста			40
ТК	ПАПАРДЕЛЕ З БІЛИМИ ГРИБАМИ. Паста із твердих сортів пшениці з ароматниміталійськими травами та білими грибами уверховому соусі. Прикрашається пармезаномта базиліком	310	10
ТК	СПАГЕТІ КАРБОНАРА. Спагеті з беконом під вершковим соусом. Прикрашається пармезаном та базиліком.	250	10
ТК	ПАСТА З ІНДИЧКОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ. Паста з твердих сортів пшениці з додаваннямспіруліни, з запеченим філе індички та пармезаномпід вершковим соусом	280	10
ТК	ЛОСОСЬ ПІД САЛЬСОЮ З СОУСОМ МАНГО. Ніжне філе запеченого лосося з пікантноюсальсою із томатів, солодкого перцю та червоноїцибулі. Прикрашається соусом манго-чилі.	150/50	10
Солодкі страви			48
Покупні	ДЖЕЛАТО. Італійське морозиво в асортименті.	100	24
Покупні	КАНТУЧІНІ.Традиційне італійське печиво з мигдалемта фундуком.	170	10
Ф	Тістечко «ЧИЗКЕЙК МАРАКУЯ». Чизкейк із запеченого гарбуза та пюремаракуї холодного приготування з агар-агаром. Прикрашається попкорном	140	14
Гарячі напої			72 л
ТК	Чай із бергамотом	200	50 (10 л)
ТК	Чай чорний	200	50 (10л)
ТК	Чай зелений з фруктами	200	50 (10 л)
ТК	Кава «Експресо»	100	50 (10 л)
ТК	Кава «Лате»	200	50 (10 л)
ТК	Кава «Капучіно»	300	40 (12 л)
ТК	Кава «Американо»	100	100 (10 л)

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Холодні напої			25 л
ТК	Молочний коктейль	200	10 (2 л)
ТК	Вершково-ягідний коктейль	200	10 (2 л)
ТК	Коктейль молочно-шоколадний	200	10 (2 л)
ТК	Соки фреш в асортименті	200	30 (6 л)
Покупні	Напій газований в асортименті	200	30 (6 л)
Покупні	Напій Живчик	200	10 (2 л)
Покупні	Вода Миргородська	200	25 (5 л)
Пиво			7 л
Покупні	Пиво «Кроненбург 1664 Бланк*»	300	8 (2,4 л)
Покупні	Пиво світле «Грімберген Бланш»	300	8 (2,4 л)
Покупні	Пиво «ГрімбергенДабл-амбрі»	300	11 (3,2)
Міцні алкогольні напої			18 л
Покупні	Коньяк «Грінвіч» 5*	100	40 (4 л)
Покупні	Коньяк «ШатоДеЛуа» 5*	100	40 (4 л)
Покупні	Горілка «Хортиця» 0.7 л 40%	100	40 (4 л)
Покупні	Горілка «Finlandia» 1 л 40%	100	40 (4 л)
Покупні	Віскі «Джемесон»	100	20 (2 л)
Вина			18л
Покупні	Каберне	100	40 (4 л)
Покупні	Легенда Інкерману	100	40 (4 л)
Покупні	Шабо Класика херес	100	40 (4 л)
Покупні	Алазанська долина	100	40 (4 л)
Покупні	Кідзмараулі	100	20 (2 л)

Висновки до розділу 2

Згідно із завданням розроблено схему технологічного процесу спеціалізованої закусочної «Хот Піцерія» на 60 місць у м. Миргород, розраховано складські, виробничі, торговельні, допоміжні приміщення.

У ході проектування визначена кількість відвідувачів та кількість страв в асортименті, напоїв, іншої кулінарної продукції, алкогольних напоїв з урахуванням типу, функціонального призначення та інших особливостей діяльності проектного підприємства. Складено виробничу програму підприємства на розрахунковий день.

Розроблено виробничі програми заготівельного та доготівельного цехів. Визначений режим роботи цехів і виробничих працівників. Складено технологічні схеми виробничих процесів виготовлення продукції у цехах. Розроблено технологічні лінії, робочі місця.

Відповідно до технологічних ліній підібране механічне, теплове, холодильне технологічне обладнання. Визначено чисельність виробничих працівників. Підібране немеханічне обладнання (виробничі столи, мийні ванни), засоби для транспортування напівфабрикатів (пересувні стелажі, вантажні візки), їх зважування. Розрахована корисна і загальна площа виробничих підрозділів. Розраховані приміщення для відвідувачів, службово-побутові приміщення.

За даними розрахунків визначено оптимальну конфігурацію і розміри приміщення будівлі; розміщення технологічного обладнання згідно з особливостями і вимогами технологічного процесу у складі робочих місць і технологічних ліній.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Виробництво продукції є основною функцією підприємств ресторанного господарства. Технологічний процес виготовлення продукції на підприємстві забезпечений влаштуванням блоку складських, виробничих та допоміжних приміщень, кожний із яких виконує певні функції.

Група складських приміщень призначена для зберігання запасу сировини і продуктів із підтриманням належних параметрів повітря (температура, повітрообмін та вологість). Сировина і продукти надходять на підприємство від різних постачальників, із якими заключні угоди про постачання. Кількість та асортимент продуктів визначається на підставі плану-меню підприємства на день, який складається завідувачем виробництвом і підписується керівником підприємства. Приймання продукції здійснюється у завантажувальній комірник, де працівник перевіряє кількість, якість та відповідність надходжень супроводжувальним документам. Продукти, які швидко псуються, зберігаються в холодильних шафах, які встановлені в кімнаті комірника. Для зберігання сировини і продуктів, які не вимагають охолодження, запроектовані неохоложувальні комори – сухих продуктів, напоїв, овочів.

Виробничі приміщення призначені для механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та виготовлення продукції, готової до споживання. Для обробки овочів та виготовлення із них напівфабрикатів запроектований овочевий цех; для виготовлення напівфабрикатів із риби, м'яса та птиці – м'ясо-рибний цех. Гарячі страви (супи, другі страви, гарніри, соуси тощо) готуються у гарячому цеху; для приготування холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв на підприємстві передбачений холодний цех.

Висновки до розділу 3

Під час виконання 3 розділу, розглянуті особливості організації виробництва у господарстві спеціалізованої закускової (піцерії) у місті Миргород, яка передбачає процес кулінарного оброблення продуктів для отримання готової продукції.

У закладі 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 вечорів зустріч з місцевими музичними колективами, обслуговування банкетів на замовлення, проведення святкових заходів, доставкою замовлень, кейтерингові послуги.

ВИСНОВОК

У результаті розробки дипломного проекту виконано будівництво спеціалізованої закускової «*Хот Піцерія*» на 60 місць у місті Миргород Полтавської області. Результати маркетингових досліджень доводять доцільність та необхідність будівництва даного підприємства. Спеціалізація закладу ресторанного господарства – Європейська 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,
- 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. Григоренко О.М. Еволюція теорії та концепції харчування людини. [Електронний ресурс] / О.М. Григоренко. Режим доступу: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum / Vdnuet/tehn/2011_1/Grigor.pdf](http://www.nbu.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 fitness. *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 білоквмісних 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 *Pleurotus ostreatus* / О. М. Алексеєнко, Т. М. Полішко, А. І. Вінніков. Вісник Дніпропетровського університету. Біологія. Екологія. №18. Т. 1. 2010. С. 3-9.
16. 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.
17. Вивчення динаміки вилучення діючих речовин із сировини гриба плеврота черепичастого [Текст] / Н. В. Кучеренко, В. Г. Дем'яненко. Фармац. журнал. 2006. № 4. С. 74-77
18. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посібн. / Г.І. Шумило. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий

- відділ комітету інформації, 1999. 556 с
19. 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.
 20. 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
 21. Органічне виробництво і продовольча безпека: зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф./ Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир. Полісся, 2015. 648 с.
 22. 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).
 23. 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).
 24. 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).
 25. 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.
 26. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 2011-11-01] Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 84 с. – (Інформація та документація).

27. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. – (Інформація та документація).
28. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 21 с. (Інформація та документація).
29. 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).
30. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 141 с. (Інформація та документація).
31. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 105 с. (Інформація та документація).
32. 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. 43 с.
33. Закон України "Про охорону праці" № 2694-ХІІ. від 1992.10.14 // Відомості Верховної Ради України, 1992, N 49 (08.12.92), ст. 668.
34. 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.

35. Закон ВР УРСР "Про міліцію" № 565-ХІІ від 20 грудня 1990 року (із змінами та доповненнями). – К.: Парламентське видавництво, 2002. – 26с.
36. Кодекс законів про працю України №149 від 10.12. 1971р. // Система інформаційно–правового забезпечення ЛІГА: ЗАКОН, WWW.Liga.
37. 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
38. 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.
39. 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