

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання  
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:

**Кафе на 74 місця в місті Глобине Полтавської області**

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

**ступеня бакалавра**

Виконавець **Токар Анна Сергіївна**  
(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 студенткою  
**Токар Анною Сергіївною**  
ступеня бакалавр  
на тему «Кафе на 74 місця в місті Глобине Полтавської області»

Дипломний проект студентки **Токар А. С.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів.

Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання проекту студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концепції закладу, розробці 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, складання виробничої програми, підбору обладнання та розрахунку кількості персоналу.

У роботі проведено аналіз асортименту та технологій страв з риби; наведено характеристику поживної цінності кокосового борошна, як перспективного збагачувача продукції; розроблено рецептуру кебабу «Gold Fish» з використанням борошна кокосового горіха, що відзначався відмінними смаковими властивостями та має підвищену поживну цінність.

**Токар Анна Сергіївна** відповідально та наполегливо відносилася 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 **Токар А. С.** 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.  
10.10.2021

Гердчук А. М.

## Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РИБНИХ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ .....	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Аналіз асортименту рибних страв та характеристика сировини для їх виготовлення.....	8
1.1.2 Характеристика харчової цінності та кулінарних властивостей райдужної форелі.....	11
1.1.3 Характеристика хімічного складу кокосового борошна.....	12
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	14
1.2.1 Характеристика об'єктів досліджень .....	14
1.2.2 Схема системних досліджень .....	15
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	16
Висновки до розділу 1.....	21
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	22
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно- технологічної схеми.....	22
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	24
2.3 Проектування складського господарства.....	27
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	38
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	38
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	46
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	52
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	56
Висновки до розділу 2.....	58
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	59

3.1 Організація виробництва.....	59
3.2 Організація обслуговування.....	62
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	66
Висновки до розділу 3.....	68
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	69
Висновки до розділу 4 .....	76
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	77
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	77
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	79
5.3 Вимоги електробезпеки.....	80
5.4 Протипожежні заходи.....	82
Висновки до розділу 5.....	84
ВИСНОВКИ.....	85
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	86
ДОДАТКИ.....	91

## Анотація

Дипломний проект викладено на 90 сторінках пояснювальної записки та містить 39 таблиць, 1 рисунок, 3 додатки, 54 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру кебабу «Gold Fish» з використанням борошна кокосового горіха, що відзначався відмінними смаковими властивостями та має підвищену поживну цінність.

Визначено структурно-технологічну схему кафе, розроблено виробничу програму, яка містить традиційні страви української кухні та обґрунтована тенденціями попиту споживачів. На основі розрахунків визначено технологічне обладнання, склад та площі виробничих та допоміжних приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

*Об'єкт дослідження:* кафе.

*Предмет дослідження:* виробнича програма, технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; організація обслуговування, заходи щодо охорони праці.

*Ключові слова:* кафе, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, інші рибні страви, кебаб, борошно кокосове.

## ВСТУП

Основним критерієм вибору ресторанного закладу споживачами все частіше стає якість кухні за доступною вартістю. Тенденція «демократизації» призвела до появи ресторанів і кафе із красивим інтер'єром, меблями та посудом, але з досить низькими цінами. Найбільш затребуваними є заклади у середньому та низькому ціновому сегменті, які пропонують страви української кухні.

Метою роботи є проектування кафе «Мереживо» на 74 місця у місті Глобине Полтавської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень. Концепцією проєктованого кафе є популярний формат даного регіону – сімейне кафе сучасної української кухні.

У кафе «Мереживо» передбачено широкий спектр послуг, зокрема проведення банкетів, святкових програм, майстер-класів, організовано службу доставки, підібрано креативний інтер'єр закладу для комфортного відпочинку.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- підібрати привабливий асортимент страв та кулінарних виробів у виробничій програмі закладу;
- провести підбір сучасного обладнання для раціоналізації виробничого процесу, розрахувати його кількість;
- розробити схему виробничого процесу;
- розробити заходи по забезпеченню охорони праці персоналу;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства та визначити концепцію опорядження інтер'єру.

## РОЗДІЛ 1

### РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РИБНИХ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

#### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Аналіз асортименту рибних страв та характеристика сировини для їх виготовлення

Страви з риби на підприємствах громадського харчування користуються великим попитом і реалізуються у великій кількості. Риба містить від 40 до 65 % їстівного м'яса, багатого білками. Кількість білків у сирій рибі коливається від 6,5 до 27 %, а у вареній і смаженій - від 8 до 35 %. Близько 90 % білків м'яса риби є повноцінними і легкоперетравлюваними.

Рибу готують відвареною, припущеною, тушкованою, смаженою і запеченою. Солену рибу смажити і запікати не рекомендується, її готують відвареною, припущеною і тушкованою. Дріб'язок першої групи можна варити, припускати, смажити, тушкувати. Дріб'язок другої і третьої груп доцільно смажити. Тушкують рибу рідше, так як сполучна тканина у неї складається виключно з колагену і при тепловій обробці швидко розм'якшується [1].

Вибір способу теплової обробки для різних видів риб залежить від їх хімічного складу, специфічних смакових особливостей, а також режиму і тривалості зберігання після вилову (табл. 1.1).

Для варіння використовують цілі тушки з головою або без голови, порційні шматки, нарізані під кутом 90°. При варінні у воді у бульйон переходить до 2 % розчинних речовин маси риби, в тому числі до 0,5 % екстрактивних і мінеральних речовин. Тому, щоб страви мали більш виражений смак, рибу краще варити в бульйоні, звареному з рибних кісток.

Особливо полюбилася споживачам страви з рибної січеної маси: з натуральної і котлетної («Тільне», «Рулети», «Зрази», «Котлети», «Тефтелі», «Фрикадельки»); з кнельної і тонкоподрібненої маси («Муси рибні», «Суфле»,

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

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

Ресторанне господарство в Україні являє собою велику підгалузь господарства й намагається виділитися у самостійну галузь. Характерною особливістю ресторанного господарства є те, що воно поєднує всі чотири фази розширеного відтворення: виробництво, розподіл, обмін і споживання. Ресторанне господарство створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. У ресторанах зустрічаються та знайомляться люди з різних країн, тут створюється сприятливе оточення для взаєморозуміння, корисних, ділових контактів, розвитку громадського та культурного життя.

При виконанні проекту значну увагу приділяли питанням раціонального розташування цехів, оптимального підбору устаткування та інвентаря, безперебійного постачання матеріально-технічними засобами, чіткого виокремлення технологічних ліній та розрахунку необхідної кількості персоналу, адже від цього напряму залежить якість страв та обслуговування споживачів.

Було розроблено структурно-технологічну схему кафе з раціональною організацією виробничого процесу та забезпеченням технологічних зв'язків, експлуатаційних зручностей, з дотриманням технологічних, будівельних та санітарних вимог (рис. 2.1).

У структуру кафе входять наступні приміщення: зала кафе на 38 місць та зала з барною стійкою, вестибюль, гардероб, санвузли, загальнозаготівельний та доготівельний цехи, складські приміщення, а також адміністративні та допоміжні приміщення.



## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

### 3.1 Організація виробництва

#### *Загальна характеристика підприємства*

Кафе сімейного типу в останні роки стали одним з головних трендів ресторанного бізнесу. У маленьких сімейних кафе, відвідувачі з величезним задоволенням замовляють звичайні і неймовірно смачні страви. Тому найближчим часом в Україні популярності набудуть затишні і прості заклади, де подають просту, зрозумілу їжу.

Запроектоване кафе планується розташувати у місті Глобине Полтавської області за адресою вулиця Садова, 31. Вигідним фактором є близькість до головної вулиці міста, школи № 1, стадіону та Глобинської міської ради.

Внаслідок розташування кафе в місті з численними торговими та виробничими підприємствами, контингент відвідувачів може бути різноманітним. Зокрема, це можуть бути офісні працівники, які можуть замовляти комплексні обіди; молоді люди, батьки з дітьми, виробничий персонал, тощо. Великий акцент зроблено на формування високого відсотку постійних відвідувачів, тому страви в меню підібрані популярні і традиційні для даного регіону.

#### *Аналіз виробничих цехів.*

Виробничі приміщення кафе «Мереживо» мають раціональне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями та торговим залом. Вони розташовані за ходом технологічного процесу та виключено перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

У виробничих цехах передбачені всі необхідні санітарно-технічні комунікації та обладнання, що відповідає існуючим санітарним вимогам.

## РОЗДІЛ 4

### АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

#### Характеристика архітектурно-будівельних рішень кафе «Мереживо»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Глобине Полтавської області вулиця Садова, 31 39000
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, теплий, вологий Середня кількість опадів за рік – 580 мм. Температура повітря: - середньорічна + 8,7 °С; - абсолютний мінімум – 28,6 °С; - абсолютний максимум + 38,8 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри східного та південно-східного напрямків, з травня по серпень – північно-західного напрямків.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До території підприємства прилягає житловий будинок. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на північний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорноземний.

## **РОЗДІЛ 5**

### **ОХОРОНА ПРАЦІ**

Згідно з Законом України „Про охорону праці” служба охорони праці створюється власником або уповноваженою ним особою на підприємствах ресторанного господарства незалежно від видів їх діяльності для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям в процесі праці.

#### **5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд**

Дотримання будівельних вимог дозволяє уникнути загрози для життя людей і навколишнього середовища, зменшити ризики виникнення збитків. При розробці проекту кафе «Мереживо» дотримувалися вимоги законодавчих та нормативних документів. Зокрема були дотримані принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель. У проекті кафе передбачено безпечні для здоров'я та комфортні для роботи персоналу умови, збереження цілісності споруди та навколишнього середовища, створення зручностей для функціонування технологічного процесу, забезпечення відповідних кліматичних режимів, рівня освітленості, вологості, повітрообміну [48-54].

На земельній ділянці передбачено чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту [48-54].

## ВИСНОВКИ

У дипломному проекті розроблено проект кафе «Мереживо» на 74 місця у місті Глобине Полтавської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог державних будівельних норм.

Головною концепцією кафе «Мереживо» є формат сімейного закладу, виробнича програма якого включає традиційні та популярні страви української кухні у сучасній подачі та інтерпретації. Було розроблено схему виробничого процесу, спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, проаналізовано технологічні лінії, розраховано обладнання для реалізації виробничої програми, визначено кількість працівників на кожній ділянці виробничого процесу.

Оскільки передбачається будівництво кафе, було проаналізовано особливості регіону та земельної ділянки для забудови, розраховано площу під будівництво, спроектовано генеральний план території з опорядженням, встановленням малих архітектурних форм та озелененням. Інтер'єр та екстер'єр закладу спроектовано з використанням екологічних та натуральних матеріалів.

Планується впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів, запровадження електронного меню. Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій. Особливу увагу було приділено створенню умов для людей з обмеженими можливостями. Було передбачено пандус, спеціалізований санвузол.

Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу кафе, передбачено зручні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог. Визначено вимоги електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщень закладу у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря. 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: 05.06.2020).
2. Состав и технология рыбного фарша веб-сайт. URL: <http://www.comodity.ru/fishmeal/fishforcemeat/1.html> (дата звернення: 17.06.2021).
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 рибопродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 10.06.2020).
6. Пасічний В. М., Степаненко І. О., Міщук М. Ю., Макарчук М. Р., Вишнівенко С. В., Ястреба Ю. А. Удосконалення технологій м'ясо-рибних напівфабрикатів. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*. 2015. № 1. С. 116-120.
7. Абрамова Л.С. Поликомпонентные продукты питания на основе рыбного сырья. Москва: Изд-во ВНИРО, 2005. 175 с.
8. Будниченко В.А. Рыболовство и производство аквакультуры в Украине и перспективы их развития. *Рыбное хозяйство Украины*. 2011. № 5. С. 56–61.
9. Мацук Ю. А., Іщенко Н. В., Супрун Е. М., Пасічний В. М.. Теоретичні та прикладні аспекти виробництва м'ясо–рибних напівфабрикатів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2016. №. 18. С. 171-173.

10. Розширення асортименту рибних продуктів. URL: [https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya\\_asortimentu\\_ribnih\\_prod\\_uktiv](https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya_asortimentu_ribnih_prod_uktiv) (дата звернення: 24.06.2021).
11. Дітріх І. В., Ільчук Н. В., Єфімович П. Є. Капуста сорту Романеско у рецептурі рибних напівфабрикатів. *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг* : матер. VI міжн. наук.-практ. конф. Львів : Видавництво «Растра-7», 2018. С. 191-194.
12. Тюльзнер М. Технологія рибопереробки. Москва: Професія, 2011. 404 с.
13. Асфондьярова И. В., Демченко В. А., Кучерявенко М. А. Рыбные формованные изделия повышенной пищевой ценности. *XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс*. 2018. Т. 7. №. 4. С. 238-243.
14. Науменко Е.А., Анохина О. Н. Разработка безглютеновых панированных полуфабрикатов на основе рыбы. *Наука и образование 2014* : Международная науч.-техн. конф.: материалы. Мурманск, 2014. С. 705-708.
15. Ключникова Л.А. Обоснование рецептуры нового рыбного продукта для детей дошкольного возраста. *Рыбное хозяйство*, 2016. № 3. С. 107.
16. Федорова Т. Ц., Забалуева Ю. Ю., Хамаганова И. В. Семена масличного льна-источник белка при производстве рыбных полуфабрикатов. *Ползуновский вестник*. 2017. №. 2. С. 28-32.
17. Бубырь И.В. Пищевая ценность пресноводных рыб Беларуси. *Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук* : научный журнал. 2015. № 1 (72), Ч. 1. С. 57-64.
18. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <https://stud-file.net/preview/2399271/page:4/> (дата звернення: 27.06.2020).
19. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. URL: [https://pidru4niki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya\\_prigotuvannya\\_strav](https://pidru4niki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav) (дата звернення: 06.06.2021).

20. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <http://ua.textreferat.com/referat-1381-1.html> (дата звернення: 18.06.2021).
21. Калорійність Форель радужная, разведенная на ферме.: веб-сайт. URL: Калорійність Форель радужная, разведенная на ферме. (дата звернення: 26.06.2021).
22. Пструг райдужний: веб-сайт. URL [https://uk.wikipedia.org/wiki/Пструг\\_райдужний](https://uk.wikipedia.org/wiki/Пструг_райдужний) (дата звернення: 19.06.2021).
23. Риба форель райдужна: властивості: веб-сайт. URL: <https://10000menu.ru/produkti/13744-riba-forel-rajduzhna-kalorijnist-i-vlastivosti.html> (дата звернення: 12.06.2021).
24. Кокосове борошно як альтернативний замітник традиційних сортів борошна в кондитерській промисловості: веб-сайт. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/27994/1/Tsokalo.pdf> (дата звернення: 27.06.2021).
25. Кокосове борошно: веб-сайт. URL: <https://casaobum.com.ua/p1242585726-kokosove-boroshno-eko.html> (дата звернення: 23.06.2021).
26. Дітріх І. В., Приступа В. А. Кокосове борошно як нетрадиційна сировина для виготовлення кексу спеціального призначення. *Харчова промисловість*. 2018. №. 24. С. 23-31.
27. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
28. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.
29. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

30. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
31. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
32. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
33. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
34. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
35. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — VI.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
36. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
37. Мокротоварова Т. Ресторан у кушах.//Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
38. Матвиенко С. Кейтеринг: эффективность и эффективность // Гости-нический и ресторанный бизнес, — 2001. — № 4.
15. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навч. посіб. Житомир, 2001
39. Справочник руководителя предприятия общественного питания.— М.: Экономика, 1981.
40. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
41. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
42. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.



43. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
44. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
45. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
46. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
47. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
48. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
49. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
50. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
51. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
52. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
53. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
54. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.06.2020).