

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 76 місць у селищі міського типу Зачепилівка Харківської області**

Спеціальність **181 «Харчові технології»**

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

**ступеня бакалавра**

Виконавець **Михайлова Валентина Володимирівна**  
(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  
**Михайловою Валентиною Володимирівною**  
ступеня бакалавр  
на тему «Кафе на 76 місць у селищі міського типу Зачепилівка Харківської області»

Дипломний проект студентки **Михайлової В. В.** 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 студентка показала належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила 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 продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, складання виробничої програми, підбору обладнання та розрахунку кількості персоналу.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту борошняних кондитерських виробів; визначено вимоги до сировини та особливості виробництва кексових виробів; наведено характеристику поживної цінності порошку шипшини, як перспективної сировини для збагачення кондитерських виробів; розроблено рецептуру та технологію кексу «Шипшинка», що відзначався відмінними смаковими властивостями та підвищеною поживною цінністю.

**Михайлова Валентина Володимирівна** 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 **Михайлової В.В.** 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.  
12.10.2021

Геречук А. М.

## Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ .....	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Аналіз асортименту борошняних кондитерських виробів .....	8
1.1.2 Особливості технології кексових виробів та показники їх якості.....	10
1.1.3 Характеристика порошку шипшини як перспективної сировини для підвищення поживної цінності борошняних кондитерських виробів.....	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 торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	51
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	55
Висновки до розділу 2.....	57
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	59
3.1 Організація виробництва.....	59
3.2 Організація обслуговування.....	63

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	65
Висновки до розділу 3.....	67
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	68
Висновки до розділу 4 .....	75
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	76
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	76
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	78
5.3 Вимоги електробезпеки.....	80
5.4 Протипожежні заходи.....	82
Висновки до розділу 5.....	84
ВИСНОВКИ.....	85
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	86
ДОДАТКИ.....	90

## Анотація

Дипломний проект викладено на 89 сторінках пояснювальної записки та містить 35 таблиць, 2 рисунки, 3 додатки, 43 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру кексу «Шипшинка», який має підвищену поживну цінність за рахунок додавання порошку шипшини, який містить велику кількість вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

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, борошняні кондитерські вироби, кекси, порошок шипшини.

## ВСТУП

Останніми роками в ресторанному бізнесі формується новий напрям - демократичні ресторани та кафе. Він поєднує в собі "швидкі" технології фаст фуду і якість національної або змішаної кухні, що потребують індивідуального підходу. Як свідчить світова практика, демократичні ресторани - доволі динамічний сегмент ресторанного ринку. Основні споживачі таких підприємств - люди середнього класу. З одного боку, в розвинених країнах споживання їжі переноситься в ресторани через брак часу на приготування вдома, з іншого - завдяки новим технологіям і високій конкуренції демократичні підприємства стають доступними дедалі більшій кількості людей.

Метою роботи є проектування кафе «VinoGrad» на 76 місць у селищі міського типу Зачепилівка Харківської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень.

Прийшовши до цього кафе, гості відразу поринуть в неймовірну атмосферу релаксу, а проблеми залишаться далеко позаду. Вся обстановка кафе сприяє проведенню довгого вечора в хорошій компанії. Відвідувачі матимуть змогу насолодитися приголомшливими стравами, які представлені найпопулярнішими шедеврами української та європейської кулінарії.

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;
- 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 БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

#### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

##### 1.1.1 Аналіз асортименту борошняних кондитерських виробів

На сучасному етапі розвитку закладів ресторанного господарства пріоритетним питанням є створення харчової продукції спеціального спрямування. Серед широкого асортименту харчових продуктів закладів ресторанного господарства, вагому частку складають борошняні кондитерські вироби (БКВ). При цьому їх хімічний склад характеризується високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, жирів та має низьку кількість харчових волокон. З огляду на проблеми стану здоров'я населення планети, все частіше стає питання необхідності розширення асортименту продукції цього типу з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Асортимент БКВ різноманітний і відрізняється рецептурою, формою, видом обробки і смаком.

Залежно від технологічного процесу і використаної сировини БКВ можна розділити на наступні групи: печиво бісквітне та цукрове, галети і крекери (сухе печиво), здобне печиво, пряники, вафлі, тістечка і торти, кекси і ромова баба, круасани, пряники (тверді вироби з борошна, меду і обов'язково прянощів), східні солодощі, тощо [1-7].

Для виробництва БКВ застосовують різноманітну високоякісну сировину: пшеничне борошно, цукор, мед, вершкове масло та інші жири, яєчні і молочні продукти, фруктові-ягідні заготовки і свіжі фрукти, шоколад, кава, горіхи і арахіс, харчові кислоти, прянощі і есенції, хімічні розпушувачі і дріжджі, агар та желатин.

## 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*

В Україні популярності набувають затишні, сімейні заклади, де подають просту і зрозумілу їжу. В умовах конкуренції розміщення підприємства має велике значення, тому необхідно враховувати наступні фактори : чисельність населення міста та району, розміщення виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних та учбових закладів; фінансова спроможність населення; попит на продукцію громадського харчування.

Запроектоване кафе планується розташувати у смт. Зачепилівка Харківської області за адресою вул. Соборна, 3. Вигідним фактором є розташування в центрі міста, поруч з популярними місцями відпочинку місцевих жителів (селищний будинок культури), а також не подалік селищної ради та ЦНАПу, торгових центрів і магазинів. Внаслідок розташування кафе в районі з численними торговими та приватними підприємствами, контингент відвідувачів може бути різноманітним. Зокрема, це можуть бути офісні працівники, які можуть замовляти комплексні обіди; а також молоді люди, батьки з дітьми. Великий акцент зроблено на формування високого відсотку постійних відвідувачів, тому страви в меню підібрані популярні і традиційні для даного регіону.

##### *Аналіз виробничих цехів.*

Діяльність закладу ресторанного господарства має дві складові: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробничі приміщення кафе «VinoGrad» мають раціональне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями та торговим залом.

**РОЗДІЛ 4**  
**АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ**

Таблиця 4 .1

**Характеристика архітектурно-будівельних рішень кафе «VinoGrad»**

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Смт. Зачепилівка Харківської області вул. Соборна, 3 63500
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 – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,5 °С; - абсолютний мінімум – 36,2 °С; - абсолютний максимум + 39,8 °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 – глинисто-чорноземний.
Організація	Від земельної ділянки:

## **РОЗДІЛ 5**

### **ОХОРОНА ПРАЦІ**

Сучасні ресторани заклади насичені великою кількістю різного обладнання і майна. В ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна відвідувачів. Здоров'я людини, у процесі її трудової діяльності в закладах готельноресторанного бізнесу залежить від створення безпечних, не шкідливих і комфортних умов праці. Створення таких умов гарантують працівникам деякі положення Конституції та низка Законів України. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки приділяється велике значення.

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

При розробці проекту було проаналізовано розміщення кафе з урахуванням параметрів навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря), оскільки вони можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів та безпечну діяльність закладу.

При розробці проекту кафе «VinoGrad» було враховано такі ключові моменти:

- наявність чи відсутність інших потужностей, які можуть негативно впливати на продукцію через забруднення повітря, джерел водопостачання (наприклад, стічні води);
- прилеглі території та зелені насадження, які можуть бути місцем перебування шкідників;
- можливість несанкційованого доступу до території;
- можливість підведення комунікацій і відведення відходів;
- схильність ділянки до затоплення під час опадів чи танення снігів та організації дренажу [37-43].

## ВИСНОВКИ

У дипломному проекті розроблено проект кафе «VinoGrad» на 76 місць у селищі міського типу Зачепилівка Харківської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог нормативних документів.

Головною концепцією кафе «VinoGrad» є формат демократичного закладу, виробнича програма якого включає традиційні, відомі та популярні страви української та європейської кухні. 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. Було передбачено пандус та спеціалізовану санітарну кімнату для людей з обмеженими можливостями.

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.

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 інтерне-реклами.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Борошняні кондитерські вироби. Виробництво. URL: <https://uk.baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/pastries-production.html> (дата звернення: 13.06.2021).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
3. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
4. Дорохович А. М., Олексієнко Н. В. Класифікація борошняних кондитерських виробів за домінуючими чинниками, що визначають терміни їх зберігання. *Наукові праці Українського державного університету харчових технологій*. 2000. № 6. С. 65 – 67.
5. Дорохович, В. В. Розробка раціональних технологій діабетичних борошняних кондитерських виробів на основі фруктози: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.16. Київський державний торговельно-економічний університет. Київ, 2000. 21 с.
6. Ткаченко А. С. Пошуки шляхів зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*. 2015. № 1 (57).
7. Сафонова О. М. Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів з використанням нетрадиційної борошняної сировини: дис.... докт. техн. Наук. Київ. 2007. Т. 7. С. 302.
8. Новая технология производства хлебобулочных изделий, не содержащих глютен. *Food Technologies & Equipment*. 2008. № 7. С. 9.
9. Дорохович А.Н. Маффин – новый вид мучных кондитерских изделий на рынке Украины. *Продукты & ингредиенты*. 2009. № 10 (63). С. 12.
10. Касабова К. Р., Самохвалова О. В., Олійник С. Г. Характеристика нових джерел харчових волокон для збагачення борошняних кондитерських

виробів. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2013. №. 6 (11). С. 8-13.

11. Пересічна С. Поживна цінність борошняних кондитерських виробів з лецитином соєвим. *Товари і ринки*. 2008. №. 1. С. 91-96.

12. Кекси. URL: <https://pidru4niki.com/18320126/tovarovnavstvo/keksi> (дата звернення: 14.06.2020).

13. Казанцева И. Л., Кулеватова Т. Б., Злобина Л. Н. К вопросу применения муки из зерна нута в технологии мучных кондитерских изделий. *Зернобобовые и крупяные культуры*. 2018. №. 1 (25).

14. Порошок шипшини. Виробництво. URL: <https://aromatika.ua/poroshok-shypshyny-aromatika-500-g/> (дата звернення: 13.06.2021).

15. Порошок шипшини: користо. URL: <https://samirukami.com.ua/?p=15411> (дата звернення: 13.06.2021).

16. Рогова А.Л., Чоні І.В. Медведь Л.М. Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції, 19 - 20 травня 2020 р. Київ: НУХТ, 2020 р. С. 178-179.

17. Алексеев Д. Успешный ресторан-эмоций и расчет / Д. Алексеев // *Ресторанные ведомости*. – 2012. – № 5. – С. 165–169.

18. Apryl Ch. Th. Look At Technology / Apryl Chapman Thomas // *Southern Hospitality Magazine* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.southernhospitalitymagazine.com/feature\\_2\\_spr08.html](http://www.southernhospitalitymagazine.com/feature_2_spr08.html)

19. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.

20. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.

21. 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.

22. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
23. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
24. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
25. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
26. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
27. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — VI.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
28. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
29. Мокротоварова Т. Ресторан у куцах.//Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
30. Матвиенко С. Кейтеринг: эффективность и эффективность // Гости-ничный и ресторанный бизнес, — 2001. — № 4.
15. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навч. посіб. Житомир, 2001
31. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
32. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
33. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
34. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.

35. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
36. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
37. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охорони праці, Основа, 1995. – 450 с.
38. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу диплом. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
39. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
40. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
41. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
42. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
43. 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 28.06.2021).

# Додатки