

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«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 50 місць у місті Жашків Черкаської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Дем'яненко Наталія 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
Дем'яненко Наталією Сергіївною
ступеня бакалавр
на тему «Кафе на 50 місць у місті Жашків Черкаської області»

Дипломний проект студентки **Дем'яненко Н. 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 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 конкурентоспроможної виробничої програми, підбору сучасного обладнання та розрахунку кількості персоналу для роботи підприємства.

У роботі проведено аналіз асортименту повітряних десертів; проаналізовано особливості приготування різних видів меренги; наведено характеристику аквафаби, як перспективної сировини для заміни яєчного білка в кондитерських виробках; розроблено рецептуру та технологію пісного повітряно-білкового десерту «NEW PAVLOVA» з використанням аквафаби та кокосових вершків, що відзначався відмінними смаковими властивостями та входить до лінійки дієтичних продуктів, а також для веганського меню.

Дем'яненко Наталія 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 **Дем'яненко Н. 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 ПОВІТРЯНИХ ДЕСЕРТІВ ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Аналіз асортименту повітряних десертів та особливості технології їх приготування	8
1.1.2 Різновиди меренги та асортимент десертів на її основі.....	9
1.1.3 Аквафаба – ефективний структуроутворюючий компонент для кондитерської продукції.....	11
1.2 Об’єкти та методи дослідження.....	13
1.2.1 Характеристика об’єктів досліджень	13
1.2.2 Схема системних досліджень	14
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	15
Висновки до розділу 1.....	19
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	20
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно– технологічної схеми.....	20
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	22
2.3 Проектування складського господарства.....	25
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	36
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	36
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	43
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	50
2.6 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	54
Висновки до розділу 2.....	56
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	57
3.1 Організація виробництва.....	57

3.2 Організація обслуговування.....	60
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	64
Висновки до розділу 3.....	66
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	68
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.....	81
5.4 Протипожежні заходи.....	82
Висновки до розділу 5.....	85
ВИСНОВКИ.....	86
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	88
ДОДАТКИ.....	94

Анотація

Дипломний проект викладено на 93 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць, 1 рисунок, 3 додатки, 64 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

У технологічному розділі проведено аналіз асортименту повітряних десертів; проаналізовано особливості приготування різних видів меренги; наведено характеристику аквафаби, як перспективної сировини для заміни яєчного білка в кондитерських виробках; розроблено рецептуру та технологію пісного повітряно-білкового десерту «NEW PAVLOVA» з використанням аквафаби та кокосових вершків, що відзначався відмінними смаковими властивостями та входить до лінійки дієтичних продуктів, а також для веганського меню.

Розроблено проект молодіжного кафе «У меду», що має концепцію закладу в стилі хай-тек. Визначено структурно-технологічну схему кафе, розроблено виробничу програму, яка містить популярні страви української кухні. На основі розрахунків визначено кількість технологічного обладнання, підібрано складські, виробничі та допоміжні приміщення.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, запропоновано 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, повітряно-білкові десерти, дієтичне харчування, меренга, аквафаба.

ВСТУП

У ресторанній галузі України почали з'являтися заклади, що обрали тренд інноваційного і молодіжного кафе, де кожен аспект покликаний дивувати і зацікавлювати учасників і гостей. Молодь іде в таке кафе не лише розважитися, а й попрацювати у вільному просторі (коворкінг).

Метою даної роботи було проектування кафе «У меду» на 50 місць у місті Жашків Черкаської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень.

Концепцією проєктованого закладу є кафе в стилі хай-тек. Це сучасний стиль, який буде сприяти припливу клієнтів, адже цікаві дизайнерські рішення створять яскравий дизайн і творчу атмосферу, приємно здивують відвідувачів і подарують комфортний відпочинок. Високотехнологічні меблі та інноваційний дизайн інтер'єру – це перше захоплююче відчуття гостя. Основні риси стилю хай-тек - нові матеріали, нестандартні і геометричні форми, раціональність і ергономічність в усьому. Крім базових елементів, значну роль відіграє освітлення - у вигляді ламп і світильників, світлодіодів на меблях, стінах і навіть плінтусах.

Для досягнення мети було вирішено наступні задачі:

- підібрано привабливий асортимент страв та кулінарних виробів;
- підібрано сучасне обладнання для раціоналізації виробничого процесу;
- розроблено заходи по забезпеченню охорони праці персоналу;
- розроблено архітектурно-будівельний план підприємства та опорядження інтер'єру;
- запропоновано рекламні заходи.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПОВІТРЯНИХ ДЕСЕРТІВ ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Аналіз асортименту повітряних десертів та особливості технології їх приготування

До повітряних десертів відносять таку продукцію, як муси, самбуки, сорбети, парфе, збиті креми, білкові і білково-горіхові вироби.

Повітряне (білкове) тісто являє собою пухку масу добре збитих механічним способом білків з цукром. Це єдине тісто, яке готується без борошна.

Асортимент виробів з білково-повітряного тіста:

- «Лимони»;
- «Апельсини»;
- тістечко «Повітряний одношарове»;
- тістечко «Повітряний двошарове»;
- тістечко повітряний «Жоржина»;
- тістечко «Яблучне»;
- тістечко «Бананчик»;
- «Безешки кокосові»;
- тістечко «Полуничка»;
- тістечко «Фуєте»;
- десерт «Павлова»
- сирні меренги.

Тістечко або торт-безе «Павлова» - це десерт, що виготовляється з меренги, збитих вершків, а верхній шар - з ягід або шматочків тропічних фруктів зі свіжими фруктами. Названий на честь балерини Анни Павлової,

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Ресторанне господарство є динамічним та широко розповсюдженим видом економічної діяльності, що безупинно збільшується в кількості суб'єктів господарювання та якості надаваних послуг. Як сфера підприємницької діяльності ресторанне господарство власну специфіку. Тому при проектуванні нових підприємств необхідно враховувати вимоги до організації виробничого процесу, сучасні тренди та технології, а також концептуальні рішення.

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. Правильне, науково організоване виробництво харчової продукції сприяє раціональному використанню сировинних та матеріальних ресурсів, є фактором зростання продуктивності праці за рахунок скорочення втрат робочого часу, збільшення коефіцієнту корисної дії обладнання.

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 24 місця 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

Спроектоване арт-кафе «У меду» – це унікальне місце з оригінальною концепцією Поп-арт, витонченими деталями, які присутні в кожному предметі. Це місце, де переплелися сучасність і мистецтво. Затишне місце для любителів гарної їжі та вільної творчості в самому центрі міста. Сезонне меню, бізнес-ланчі, кращі рецепти та надихаючі ідеї для творчості з усього світу!

Запроектоване кафе планується розташувати у місті Жашків Черкаської області на вул. Вокзальна, 5. Вигідним фактором є безпосередня близькість до центру міста, популярних місць відпочинку місцевих жителів та туристів, а до центра міста та пам'ятника Т. Г. Шевченку – 1,3 км. 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; 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 «У меду» 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,

ВИСНОВКИ

У дипломній кваліфікаційній роботі розроблено проект молодіжного кафе «У меду» на 50 місць у місті Жашків Черкаської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог державних будівельних норм.

Головною концепцією кафе «У меду» є формат закладу сучасної української кухні у стилі хай-тек. Стилiстичною темою кафе є «медово-бджолина» тема: жовто-чорні кольори для дизайну, деталі інтер'єру у вигляді сот, вощини, вулика. Високотехнологічні меблі та інноваційний дизайн інтер'єру – це перше захоплююче відчуття гостя. Основні риси стилю хай-тек - нові матеріали, нестандартні форми і геометричні форми, раціональність і ергономічність в усьому.

Виробнича програма кафе включає популярні страви української кухні, які передбачено виконувати в сучасній і креативній подачі. Запропоновано оригінальне рішення – організація та реалізація арт-проектів та мистецьких заходів, що забезпечить цікавість відвідувачів та широкий спектр додаткових послуг (майстер-класів, розважальних програм, тощо). На барі професійний бариста демонструватиме бармен-шоу та готуватиме арт-коктейлі.

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.

Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу кафе, передбачено зручні та ергономічні умови праці, дотримання санітарних норм.

Визначено засади електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщень закладу у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

Особливу увагу було приділено створенню умов для людей з обмеженими можливостями. Було передбачено пандус, спеціалізовану санітарну кімнату. У перспективі передбачаємо навчання обслуговуючого персоналу основам жестової мови для обслуговування людей з інвалідністю.

Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій. Планується впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів: запровадження електронного меню, служби доставки, інноваційного програмного забезпечення для смартфон-додатків з геотаргетингом, програми лояльності, тощо. Розроблено логотип бренду кафе.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сучасні тенденції у виробництві та споживанні солодких страв: веб-сайт. URL: https://studwood.ru/2158378/tovarovedenie/suchasni_tendentsiyi_-_virobnitstvi_spozhivanni_solodkih_strav (дата звернення: 04.06.2021).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
3. Холодные сладкие блюда: веб-сайт. URL: <http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000006/st056.shtml> (дата звернення: 04.06.2021).
4. Десерт «Павлова»: веб-сайт. URL: <https://kulinarnia.ru/deserty/fruktovye-deserty/desert-pavlova.html> (дата звернення: 04.06.2021).
5. Десерт «Анна Павлова»: веб-сайт. URL: https://mirta.ua/ru/blog-headlines/desert_anna_pavlova_legendarnyi_retsept (дата звернення: 04.06.2021).
6. Мороженое: веб-сайт. URL: http://www.eda5.ru/class_of_meals/sladkoe/icecream/index.html (дата звернення: 04.06.2021).
7. Мусс: веб-сайт. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Мусс> (дата звернення: 23.02.2021).
8. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В.Шалимінов та ін. - Київ: А.С.К., 2007. 848 с.
10. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пицци. Москва: «Деловая литература», 2001. 480 с.
11. Долгополова С. Н. Новые кулинарные технологии. Москва: Ресторанные ведомости, 2005. 272 с.
12. Банова С. Удосконалення технології збивних кондитерських виробів : автореф. дис. ... канд. тех. наук : спец. 05.18.01 – Технологія хлібопекарських

продуктів та харчових концентратів; Одеська національна академія харчових технологій. Одеса, 2003. 32 с.

13. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / за ред. А. Дорохович, В. Ковбаси. Київ, 2016. 732 с.

14. Загорська К., Березова Г., Польовик В. Дослідження технологічних показників самбуку з мальтодекстрином. В кн.: Матеріали 85-ої ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. Київ : НУХТ, 2019. Ч. 1. 527 с. С. 70.

15. Клец Д., Кравчук Н., Польовик В. Шляхи зниження калорійності білкового десерту. В кн.: *Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції* : збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. Київ : ККІБП, 2018. 229 с. С. 28–29.

16. Коробченко Ж., Польовик В., Корецька І. Аналіз сучасних десертів. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., присв. 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19–20 березня 2019 р. Київ : НУХТ, 2019. 245 с. С. 103–104.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: веб-сайт. URL <http://book4cook.in.ua/archives/1403> (дата звернення: 04.06.2021).

18. Винный камень – описание продукта: веб-сайт. URL: <https://xcook.info/product/vinnyj-kamen.html> (дата звернення: 04.06.2021).

19. Добрик О. О. Ефективність застосування низькобілкової дієти і кетоаналогів амінокислот як комплексу ренопротекторних засобів у терапії хронічного захворювання нирок. *KIDNEYS*. 2013. №. 3.05. С. 31-35.

20. Никула Т. Д., Мойсеєнко В. О., Наумова О. О. Доцільність використання малобілкових українських страв і кето/амінокислот при лікуванні

хронічної хвороби нирок iv-v стадій. *Український журнал нефрології та діалізу*. 2013. № 3. С. 42-45.

21. Лікувальна дієта №7а, при гломерулонефриті: веб-сайт. URL: <https://harchi.info/diet/likuvalna-diyeta-no7a-pry-glomerulonefryti> (дата звернення: 04.06.2021).

22. Лікувальна дієта №7б, при нирковій недостатності: веб-сайт. URL: <https://harchi.info/diet/likuvalna-diyeta-no7b-pry-nyrkoviy-nedostatnosti> (дата звернення: 04.06.2021).

23. Харчування при хронічній нирковій недостатності: веб-сайт. URL: <http://uoz.gov.ua/2016/03/11/harchuvannya-pri-hronichnij-nyrkovi-ned/> (дата звернення: 04.06.2021).

24. Аквафаба: веб-сайт. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Аквафаба> (дата звернення: 29.03.2021).

25. Аквафаба – унікальний інгредієнт для кондитерів: веб-сайт. URL: https://boomstarter.ru/projects/962371/akvafaba_poroshok_-_unikalnyy_ingredient_dlya_konditerov (дата звернення: 04.06.2021).

26. Что такое аквафаба и как её получить: веб-сайт. URL: <https://lifehacker.ru/akvafaba-recepty/> (дата звернення: 29.03.2021).

27. Глебова Н.В. Исследование пенообразующих свойств круп и бобовых для разработки технологии молочно-крупяных десертов: автореф. дисс. ... канд. техн. наук / Н.В. Глебова. – Орел: ОрелГТУ, 2004. – 25 с.

28. Грибанова Д. В. Использование аквафабы для приготовления различных групп блюд/ Д. В. Грибанова, Л. А. Зайцева, С. В. Кубышкина / Сборник докладов VIII Областной студенческой научнопрактической конференции «ТЕХНОВЕКТОР» на тему «*Технологическая инициатива: от теории к практике*». – Новосибирск: ГБПОУ НСО «Новосибирский технический колледж им. А.И.Покрышкина», 2017. С. 43-44.

29. АКВАФАБА, КАК АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ: веб-сайт. URL: http://www.donagra.ru/dok/konf/tom_2_08_04.pdf (дата звернення: 29.03.2021).

30. Стрелкова Е. С. Новый зефир на аквафабе. *Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. 2020. С. 455-461.
31. Милина Д. С., Гасимова Г. А. Применение аквафабы при производстве постного майонеза. *Пищевые технологии и биотехнологии*. 2019. С. 230-233.
32. Плотникова И. В. и др. Применение суспензии из чечевицы взамен меланжа в производстве кексов специального назначения. *Торты. Вафли. Печенье. Пряники-2020. Производство-Рынок-Потребитель*. 2020. С. 109-112.
33. Ильницкая А. М., Чернова А. В. Регрессионное моделирование и прогнозирование стойкости пены при производстве рыборастворительного мусса. *Вестник молодежной науки*. 2019. №. 5. С. 21-21.
34. Губковская В. В. Способ получения зефира с использованием экстракта чечевицы взамен яичного белка. *Молодежь и научно-технический прогресс*. 2019. С. 33-35.
35. Алексеев Д. Успешный ресторан-эмоций и расчет / Д. Алексеев // *Ресторанные ведомости*. – 2012. – № 5. – С. 165–169.
36. Apryl Ch. Th. Look At Technology / Apryl Chapman Thomas // *Southern Hospitality Magazine* [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.southernhospitalitymagazine.com/feature_2_spr08.html
37. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
38. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.
39. 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.
40. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
41. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.

42. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
43. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
44. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
45. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — VI.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
46. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
47. Мокротоварова Т. Ресторан у кушах.//Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
48. 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
49. Справочник руководителя предприятия общественного питания.— М.: Экономика, 1981.
50. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
51. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
52. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
53. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
54. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
55. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.

56. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
57. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. — К.: КТЕУ, 1991. — 241 с.
58. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. — К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. — 450 с.
59. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
60. Система стандартів безпеки праці. — М.: Издательство стандартов, 1989. — 52 с.
61. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. — К.: Знання, 2006. — 551 с.
62. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. — К.: Каравелла, 2004. — 400 с.
63. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. — К.: Каравелла, 2008. — 384 с.
64. 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).

Додатки