

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:

Ресторан на 86 місць у місті Первомайський Харківської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Ковалевська Анастасія Костянтинівна**
(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
Ковалевською Анастасією Костянтинівною
ступеня бакалавр
на тему «Ресторан на 86 місць у місті Первомайський Харківської області»

Дипломний проект студентки **Ковалевської А. К.** 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 фахові знання та творчі здібності при обґрунтуванні виробничої програми закладу, розробці концепції, плануванні 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, проектування технологічних ліній, підбору сучасного обладнання, розрахунку кількості персоналу та складання графіку праці.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту других січених рибних страв; охарактеризовано харчову цінність риби; наведено характеристику поживної цінності щавнату як перспективного функціонального збагачувача; розроблено рецептуру та технологію рибних котлет «GREEN FISH», що володіють відмінними органолептичними властивостями.

Ковалевська Анастасія Костянтинівна 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 **Ковалевської Анастасії Костянтинівни** 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.
9.12.2021

Гердчук А. М.

Зміст

Анотація.....	.6
Вступ.....	.7
Розділ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	.9
1.1 Маркетингові дослідження.....	.9
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	.12
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва13
1.4 Визначення джерел постачання.....	.14
Висновки за розділом 1.....	.16
Розділ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	.17
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно– технологічної схеми.....	.17
2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби.....	.17
2.2.1 Тенденції споживчого попиту на рибну продукцію в Україні.....	.17
2.2.2 Аналіз асортименту других гарячих страв з риби19
2.2.3 Харчова та біологічна цінність білого амура.....	.21
2.2.4 Характеристика щавнату як перспективного функціонального збагачувача.....	.23
2.2.5 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	.25
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	.29
2.4 Проектування складського господарства.....	.32
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	.48
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	.48
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	.57
2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	.65
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	.69
Висновки до розділу 2.....	.71
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	.72
3.1 Організація виробництва.....	.72

3.2 Організація обслуговування.....	75
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	80
Висновки до розділу 3.....	82
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	83
Висновки до розділу 4	90
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	91
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	91
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт	94
5.3 Вимоги електробезпеки.....	97
5.4 Протипожежні заходи.....	99
Висновки до розділу 5.....	102
ВИСНОВКИ.....	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	105
ДОДАТКИ.....	110

Анотація

Дипломний проект викладено на 109 сторінках пояснювальної записки та містить 41 таблицю, 2 рисунки, 4 додатки, 50 інформаційних джерел. Графічний матеріал 4 аркуша.

Визначена структурно-технологічна схема ресторану, розроблена виробнича програма відповідно типу підприємства. На основі розрахунків підібрано технологічне обладнання. Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

Розроблено технологію рибних котлет «GREEN FISH», що володіють відмінними органолептичними властивостями та високою поживною цінністю за рахунок включення в рецептуру рибного фаршу савойської капусти, яка є джерелом великої кількості харчових волокон, вітамінів, мінералів і білків.

Об'єкт дослідження: ресторан.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; реклама закладу, заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: ресторан, виробнича програма, виробнича структура підприємства, технологічне обладнання, організація виробництва, організація обслуговування, страви з риби, щавнат, харчові волокна, поживна цінність.

ВСТУП

Останнє десятиріччя ресторанний бізнес розвивався досить динамічно та зростав випереджаючими темпами. Один за іншим відкривались нові ресторани, паралельно ще більш швидкими темпами колишні ринки перетворювались на модні гастропростори, з'являлись нові формати підприємств ресторанного бізнесу. Проте, сучасні реалії функціонування підприємств різних галузей економіки характеризуються досить складною ситуацією. Поширення загрози COVID-19 у всьому світі змінило діяльність усіх суб'єктів господарювання. Новий індустріальний ландшафт, створений COVID-19, змушує підприємства ресторанного бізнесу розробляти нові креативні механізми не тільки для збереження життєздатності, але й розвитку, які б дали змогу адаптуватись до нових реалій зовнішнього середовища

Метою роботи є проектування закладу ресторанного господарства у місті Первомайській Харківської області. У цьому місті динамічно розвивається внутрішній туризм та спостерігається значна кількість відпочиваючих. Зокрема, тут відбуваються щорічний Велотур фортецями Слобожанщини «Tour De Fort», гастрофестивалі, відкриваються нові програми для «зеленого» відпочинку. Тому проект ресторану у даному регіоні має конкурентноздатні переваги.

Об'єктом дослідження є заклад ресторанного господарства у складі ресторану на 86 місць, який спеціалізується на популярному гриль-меню, стравах американської і європейської кухні. Також в роботі представлено розрахунок та розробку фірмової страви – рибних котлет «GREEN FISH», у якій в якості функціональної добавки запропоновано використання пюре з листя щавнату, яке багате білками, харчовими волокнами, флавоноїдами та вітамінами.

Для досягнення мети, був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- провести маркетингові дослідження, дослідити ареал діяльності закладу та провести аналіз його конкурентного середовища;

- розробити проект виробничо-торгівельної діяльності;
- розробити виробничу програму ресторану та інноваційну технологію фірмової страви;
- розробити організаційну структуру підприємства;
- розробити архітектурно-будівельний план;
- розробити заходи з охорони праці персоналу та техніки безпеки.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Місто Первомайський (раніше Лихачово) засноване у серпні 1869 року та сьогодні являється містом обласного значення Харківської області, розташоване в її центральній частині, адміністративний центр Первомайського району. Територія міста складає 30,8 км², що становить 0,1 % території Харківської області. Відстань від м. Первомайський до обласного центру м. Харків – 86 км, до столиці України - м. Києва – 580 км.

Ґрунтовий покрив міста - неоднорідний, він характеризується перевагою зональних степових ґрунтів (чорноземів звичайних і легкоглинистих). Гідромережа міста складається з невеликих штучних водойм і ставків, найбільший з яких - Сиваш.

Через територію міста проходять залізниця Харків - Сімферополь, автодорога державного значення на Павлоград, Дніпропетровськ, Запоріжжя та автодорога обласного значення Первомайський - Курган – Гусарівка.

Населення міста Первомайський складає 29,6 тис. осіб, що становить 1,1 % від загальної чисельності Харківської області.

У структурі виробництва найбільша частка належить продукції харчової промисловості. У соціально-економічному розвитку міста важливу роль відіграє малий та середній бізнес. Кількість фізичних осіб-підприємців становить 969 осіб. Питома вага зайнятих в малому бізнесі до чисельності зайнятих в усіх сферах економічної діяльності – 36 %.

Споживчий ринок міста характеризується високим рівнем насиченості основними продовольчими та непродовольчими товарами, стабільним постачанням та відсутністю товарного дефіциту. Найбільшими підприємствами роздрібної торгівлі на території міста є представники відомих торговельних мереж: ТОВ «АТБ-Маркет», ТОВ «Посад РІТЕЙЛ», ТОВ «Український рітейл»

(магазин «Брусниця»), ТОВ «ДЦ Україна» (магазин «Watsons»), ТОВ «АЛЛО», ТОВ «Стиль Д» (магазин «Prostor»).

Запроектване кафе планується розташувати за адресою вулиця Садова, 2, що знаходиться в центральному мікрорайоні міста (рис. 1.1).



Рис. 1.1 Карта з ділянкою будівництва ресторану «Fun and Food»

У безпосередній близькості від запланованого ресторану знаходяться наступні об'єкти:

- Комсомольський парк та стадіон «Колос» - 550 м,
- Первомайський професійний ліцей - 600 м,
- Первомайська автостанція (центр міста) - 850 м,
- Озеро Маленьке - 950 м.

Потенційними споживачами ресторану «Fun and Food» є відвідувачі з середнім та високим доходом від 18 до 55 років, зокрема місцеві жителі та гості міста, туристи, а також люди, які потребують послуг проведення банкетів та весіль. Головним чином, у ресторані буде створено унікальний дизайн в стилі техно-арту з оригінальною концепцією, що дозволить привернути увагу активної, амбітної та самодостатньої молоді. У меню представлені страви американської та європейської кухні, До чарчини розробки з оригінальною подачею.

Для забезпечення виробництва сировиною не виникне жодних труднощів, оскільки у місті Первомайський розташовані численні промислові підприємства та оптові постачальники.

Для виявлення існуючих і можливих конкурентів, було проведено моніторинг мережі закладів ресторанного господарства у районі будівництва нового закладу (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Loft Bar «Гусь» («Goose»)	приватне	45	11.00 - 00.00	300	Змішана кухня (українська, європейська, американська та грузинська), обслуговування офіціантами, банкетна зала, онлайн замовлення
Кафе «Главпиво»	приватне	30	11.00 – 23.00	300	Страви української кухні, піца. Заклад швидкого обслуговування

Встановлено, що неподалік ділянки будівництва розташовуються два заклади ресторанного господарства: малопотужне кафе “Главпиво” (розташоване у багатоповерховому будинку за адресою вулиця Муренцева Ростислава), яке надає послуги швидкого харчування та має вузький асортимент страв, малу потужність та простий незатишний інтер'єр; другий - Loft Bar «Гусь», який знаходиться в центрі міста поруч з готелем (вулиця Бугайченка) та має формат молодіжного розважального закладу, пропонує широкий асортимент закусок, страв-гриль, бургерів, хачапури, млинців та солодких страв, коктейлів та класичних страв української кулінарії. Переваги і недоліки конкурентів обґрунтовано у таблиці 1.2.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

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

При проектуванні ресторану «Fun and Food» було передбачено цехову структуру. Виробничий процес відбувається в цехах: загальнозаготівельний і доготівельний цех. Розраховуємо складські приміщення, адміністративні, побутові, технічні, торгівельні приміщення враховуючи нормативні вимоги. Схему підприємства подано у вигляді графічного зображення (додаток А).

2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби

2.2.1 Тенденції споживчого попиту на рибну продукцію в Україні

За даними Державної митної служби України, у 2020 році рекордно зросло споживання риби в Україні. Так у 2020 році було імпортовано 411 000 тонн риби та морепродуктів на загальну суму 804 млн. доларів США, що майже на 60 млн. доларів США більше, ніж роком раніше (рис. 2.1). Тому середнє споживання рибної продукції на людину на рік наблизилося до 15 кг.

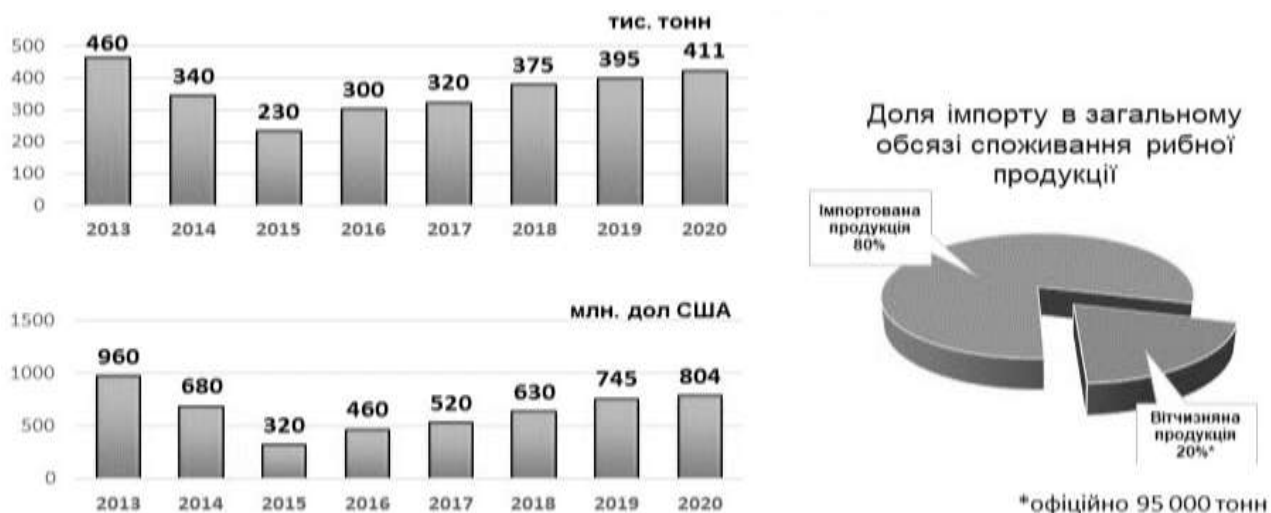


Рис. 2.1 Динаміка імпорту рибної продукції та його частка з загальної кількості спожитої риби в Україні в 2020 році

2.3 Розроблення виробничої програми підприємства

Розраховуємо чисельність споживачів, що харчуються у залах закладу, за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб} \quad (1.1)$$

$$N = 86 \cdot 5 = 430 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день.

Кількість продукції власного виробництва і покупних товарів розраховуємо за нормами споживання. Результати наведено у табл. 2.5

Таблиця 2.5

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 430 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	1,3	559
Супи	страв	0,5	215
Другі страви	страв	1,4	602
Солодкі страви	страв	0,3	129
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,05	21
Холодні напої	л	0,2	86
Хлібобулочні вироби	кг	0,13	56
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	129

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Ресторан «FUN AND FOOD» заплановано розташувати у місті Первомайський Харківської області на вулиці Садова, 2, що знаходиться неподалік центру міста.

Аналіз виробничих цехів ресторану.

Для виробництва продукції заданого асортименту на спроектованому підприємстві організовано цехи. Цех - технологічно відокремлений виробничий підрозділ підприємства, у якому відбувається завершений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех має певні виробничі ділянки, відділення, де обробляють сировину, готують напівфабрикати або випускають готову продукцію. Цех оснащений обладнанням, інструментами, інвентарем. На даному підприємстві запроектовано загальнозаготівельний та доготівельний цехи. Для їх раціональної діяльності розраховано комплекс допоміжних, складських та технічних приміщень. Розміщені виробничі приміщення у послідовності, що відповідає технологічному процесу, що дозволяє уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування. Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

У роботі проаналізовано розміщення на виробничих ділянках обладнання, та інвентарю, наявність достатньою вільного місця для робітників, дотримання безпеки праці, підведення холодної і гарячої води, електроенергії, освітлення.

Висота виробничих приміщень стає 3,3 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра. Цехи мають водонепроникну підлогу зі уклоном для стікання води. Використовується як природне так і штучне освітлення

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Вул. Садова, 2, м. Первомайський, Харківська область, 64102
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 570 мм. Середньорічна вологість повітря — 74 % Температура повітря: - середньорічна + 7,1 °С; - абсолютний мінімум – 32,6 °С; - абсолютний максимум + 39,3 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західний. Середньорічна швидкість вітру — 3,5 м/с.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. Біля ділянки розташовані міські інженерні комунікації, міський водопровід, тепло-

ВИСНОВКИ

У ході виконання дипломного проекту було спроектовано заклад ресторанного господарства «FUN AND FOOD», що відповідає сучасним вимогам стандартів ресторанного бізнесу та має конкурентні переваги. Ресторан розрахований на 86 посадкових місць та спеціалізується на приготуванні страв американської та європейської кухні, в особливості страв на грилі. Ресторан планується розташувати на вул. Садова, 2, у місті Первомайський Харківської області.

У проекті визначені основні вектори діяльності ресторану, концепції та шляхи покращення якості наданих послуг. Розроблена виробнича програма ресторану, яка включає широкий асортимент популярних серед споживачів та інноваційних страв, підбрано сучасне технологічне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників.

У технологічному розділі наведені результати аналізу асортименту других січених страв з риби, визначено актуальні напрямки їх удосконалення. Розроблено технологію рибних котлет «GREEN FISH» на основі філе білого амура та листя шавнату, яка є джерелом великої кількості білків, харчових волокон, мінералів і вітамінів.

Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

У організаційному розділі описано підходи для забезпечення високоякісного обслуговування, сформульовано напрямки рекламної діяльності. Визначено, що стилістичною концепцією ресторану «FUN AND FOOD» є стиль техно-арт - де імерсивне мистецтво і висока гастрономія зливаються воедино. Тут технології віртуалізованого інтер'єру засновані на об'єднанні мистецтва й сучасних технологій.

Для організації безпечних умов праці було озроблено заходи з охорони праці, визначено правила з електробезпеки та протипожежні вимоги. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, проект ресторану на 86 місць «FUN AND FOOD» розроблений з дотриманням діючих вимог нормативних документів та має ряд конкурентнохдатних переваг. Впровадження проекту дозволить підвищити рівень задоволеності споживачів та туристів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Соціально-економічний розвиток міста Первомайський. URL: <https://pervom-rada.gov.ua/info/page/1760> (дата звернення: 05.10.2021).
2. Первомайський. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 05.10.2021).
3. Украинцам не хватает рыбы. URL: <https://economics.segodnya.ua/economics/enews/ukraincam-ne-hvataet-rybu-potreblenie-ne-dotyagivaet-do-normy-1251076.html> (дата звернення: 05.10.2021).
4. Значение рыбных блюд в питании. URL: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/kulinaria/organizatsiya-protssesa-prigotovleniya-goryachej-kulinarnoj-produktsii/1786-4-5-2-blyuda-iz-nerybnogo-vodnogo-syrya> (дата звернення: 05.10.2021).
5. Опис та характеристика рослини щавнат. URL: <https://agrarii-razom.com.ua/plants/shavnat> (дата звернення: 05.10.2021).
6. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря. URL: https://pidru4niki.com/84301/tovaroznavstvo/tehnologiya_strav_ribi_neribnih_morep_roduktiv (дата звернення: 05.10.2021).
7. Состав и технология рыбного фарша веб-сайт. URL: <http://www.comodity.ru/fishmeal/fishforcemeat/1.html> (дата звернення: 17.10.2021).
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
9. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Меню, 2011. 175 с.
10. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 10.10.2021).
11. Бажай-Жежерун, С. А. Щавнат - перспективна сировина для виробництва оздоровчих продуктів / С. А. Бажай-Жежерун, Д. Б. Рахметов // Нові ідеї в харчовій науці - нові продукти харчовій промисловості :

Міжнародна наукова конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13-17 жовтня 2014 р. – К. : НУХТ, 2014. – С. 167.

12. Рахметов Д. Шавнат: и овощ, и корм и фитотопливо / Д. Рахметов, С. Рахметова // *Зерно*. - 2011. - №3. - С.8-10.

13. Собін, О. В. Можливість використання нетрадиційної рослинної сировини у кулінарії / О. В. Собін, Т. В. Лаленко, І. Л. Корецька, Д. Б. Рахметов // *Науковий тиждень у Крутах – 2017 : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції у рамках II наукового форуму, 16 березня 2017. - Том 1 – С. 270-277.*

14. 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.

15. Абрамова Л.С. Поликомпонентные продукты питания на основе рыбного сырья. Москва: Изд-во ВНИРО, 2005. 175 с.

16. Будниченко В.А. Рыболовство и производство аквакультуры в Украине и перспективы их развития. *Рыбное хозяйство Украины*. 2011. № 5. С. 56–61.

17. 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.

18. Розширення асортименту рибних продуктів. URL: https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya_asortimentu_ribnih_produktyv (дата звернення: 24.06.2021).

19. 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.

20. Тюльзнер М. Технология рыбопереработки. Москва: Профессия, 2011. 404 с.

21. 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.

22. 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.

23. Ключникова Л.А. Обоснование рецептуры нового рыбного продукта для детей дошкольного возраста. *Рыбное хозяйство*, 2016. № 3. С. 107.

24. 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.

25. Бубырь И.В. Пищевая ценность пресноводных рыб Беларуси. *Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук : научный журнал*. 2015. № 1 (72), Ч. 1. С. 57-64.

26. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/2399271/page:4/> (дата звернення: 27.06.2021).

27. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. URL: https://pidru4niki.com/84281/tovaro-znavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav (дата звернення: 06.06.2021).

28. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <http://ua.textreferat.com/referat-1381-1.html> (дата звернення: 18.06.2021).

29. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.

30. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. За ред. Н.О.П'ятницької. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
31. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219).
32. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
33. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 342с.
34. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 280 с.
35. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999. 352 с.
36. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.
37. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. Москва: Гелиопринт, 2008. 400с.
38. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. С.153-154.
39. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
40. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. Москва: Экономика, 1980.
41. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. Київ: КТЕУ, 1991. 241 с.
42. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.Москва: Высшая школа, 1980. 257 с.

43. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. Москва: Экономика, 1986.
44. Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.
45. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. Київ: Держнагляд охорони праці, Основа, 1995. 450 с.
46. Система стандартов безопасности труда. Москва: Изд-во стандартов, 1989. – 52 с.
47. Правила устройства электроустановок. Москва: Энергоиздат, 1998. – 640 с.
48. Балтук В.А. та ін. Охорона праці у галузі. Київ: Знання, 2006. 551 с.
49. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Київ: Каравелла, 2004. 400 с.
50. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Київ: Каравелла, 2008. 384 с.

Додатки

Додаток А

Структурно-технологічна схема ресторану

«FUN AND FOOD»