

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:

Спеціалізована закусочна на 56 місць у місті Коростень Житомирської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Лисенко Дмитро Вадимович**
(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 студентом

Лисенком Дмитром Вадимовичем

ступеня бакалавр

на тему «Спеціалізована закусочна на 56 місць у місті Коростень Житомирської області»

Дипломний проект студента **Лисенка Д. 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 студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив 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 продемонстрував 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 борошняних кулінарних виробів; визначено особливості технології виготовлення піти; охарактеризовано харчову цінність порошка з листя черемші; розроблено рецептуру та технологію фірмової піти.

Лисенко Дмитро Вадимович відповідально та наполегливо відносився 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 **Лисенка Дмитра Вадимовича** 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

Геречук А. М.

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	8
1.1 Маркетингові дослідження.....	8
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	11
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	12
1.4 Визначення джерел постачання.....	13
Висновки за розділом 1.....	15
Розділ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	16
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно– технологічної схеми.....	16
2.2 Новітні технології борошняних виробів для закладів ресторанного господарства.....	16
2.2.1 Аналіз ринку та асортименту борошняних виробів	16
2.2.2 Споживні властивості борошняних хлібних виробів та вимоги до сировини.....	18
2.2.3 Особливості технології виготовлення піти.....	20
2.2.4 Харчова цінність порошка з листя черемші.....	21
2.2.5 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	23
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	27
2.4 Проектування складського господарства.....	31
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	43
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	43
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	48
2.5.3 Розрахунок борошняного цеху.....	53
2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	58
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	62
Висновки до розділу 2.....	64

Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	65
3.1 Організація виробництва.....	65
3.2 Організація обслуговування.....	69
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	72
Висновки до розділу 3.....	73
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	74
Висновки до розділу 4	81
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	82
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	82
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	84
5.3 Вимоги електробезпеки.....	86
5.4 Протипожежні заходи.....	89
Висновки до розділу 5.....	91
ВИСНОВКИ.....	92
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	93
ДОДАТКИ.....	98

Анотація

Дипломний проект викладено на 97 сторінках пояснювальної записки та містить 43 таблиці, 4 додатки, 53 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Проведено аналіз асортименту та тенденцій попиту споживачів на борошняні вироби. Розроблено рецептуру фірмової піти «Цілюща сила» підвищеної харчової цінності за рахунок внесення порошка з листя черемші.

Визначено структурно-технологічну схему закусочної, яка спеціалізується на виготовленні широкого асортименту закусок у піті. 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: спеціалізована закусочна.

Предмет дослідження: виробнича програма, технологічні процеси, технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо техніки безпеки та охорони праці.

Ключові слова: закусочна, виробнича програма, технологічне обладнання, виробничі цехи, організація виробництва, обслуговування, піта, порошок черемші,

ВСТУП

У кожної країни є власний канон «комфорт-фуду»: для когось це макарони з сиром, для когось млинці з м'ясом та паприкою, а для когось — курячий бульйон. Вона створює відчуття затишку та безпеки, тож деякі ресторани намагаються загравати з різними аудиторіями, дещо адаптуючи традиційні страви під сучасні вимоги, урізноманітнюють асортимент, пропонують цікаві подачі. Тому найактуальнішим трендом останніх років є формат закладів швидкого обслуговування з корисною їжею, приготованою з душею та поданою в оригінальній формі, плюс з цікавими поєднаннями інгредієнтів.

Метою роботи є проектування спеціалізованої закускової на 56 місць у місті Коростень Житомирської області. Концепція запроєктованої закускової - мультиформатний демократичний заклад з авторською "хуліганською" кухнею. В основі меню – смачні, різноманітні, оригінальні закуски в середземноморському стилі, які подаються у всесвітньовідомому хлібному виробі – піті. Такі страви готуються швидко, виглядають ефектно, а ще вони смачні і з натуральних продуктів. Даний проект є актуальним та перспективним для впровадження, адже таких закладів ще немає в даному регіоні.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- підібрати привабливий асортимент страв та кулінарних виробів у виробничій програмі закладу;
- провести підбір ефективного сучасного обладнання для оптимізації виробничого процесу;
- забезпечити раціональні схеми організації виробничої діяльності;
- розробити комплекс заходів по забезпеченню вимог з охорони праці;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства;
- визначити основи високоякісного обслуговування;
- підібрати ефективні види та засоби реклами для розширення контингенту споживачів та підвищення конкурентоспроможності закладу.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Коростенський район розташований у північній частині України і Житомирської області, в межах Центрального Полісся, в зоні мішаних лісів.

Коростень – місто обласного значення, розташоване на річці Уж, що за 87 км на північ від обласного центру м. Житомира, 150 км від м. Києва та за 60 км від кордону з республікою Білорусь. Чисельність населення станом на 2017 рік – 64 128 чоловік, площа міста складає 4230,8441 га.

Місто розташоване на висоті 150-190 м над рівнем моря. Клімат помірний: середня зимова температура – 3,7°C, середня літня температура +19,3°C. За рік випадає 591,5 мм опадів, а найбільш дощовий місяць – липень.

Коростень лежить на перехресті міжнародних автомагістралей – Київ-Ковель-Варшава (Е 373/М 07), Мінськ-Ізмаїл (Е 583/Р 10).

Культурне життя Коростеня багате й різноманітне — в місті функціонують численні заклади культури, в тому числі клубного типу, кінотеатр, декілька музеїв, бібліотеки; відомими і популярними є міські свята і фестивалі, що на постійній основі відбуваються в Коростені.

Запроектвану закусову планується розташувати за адресою вулиця Сосновського, 58, що знаходиться в центральній частині міста (рис. 1.1). На ділянці будівництва відсутні будівлі та дерева, є лише чагарники дикі. Неподалік від обраної ділянки будівництва знаходяться важливі об'єкти відпочинку мешканців міста та приїжджих:

- парк Перемоги - 950 м,
- Музей збройних сил «Скеля» - 1,4 км;
- парк Древлянський - 2,2 км,
- Коростенський індустриальний парк – 2,4 км,
- Автостанція Коростень – 2,3 км;
- Коростенський краєзнавчий музей – 2,3 км.



Рис. 1.1 Карта з ділянкою будівництва закусконої «Garage»

Передбачаємо, що потенційними споживачами закусконої «Garage» будуть відвідувачі з середнім та нижче середнього рівнем доходів від 18 до 45 років, в тому числі жителі спального району по вулиці Київська, а також гості міста, туристи, а також люди, які потребують послуг проведення банкетів та весіль. Головним чином, у закусконої буде вдале розташування та цікава концепція, тому притік відвідувачів буде з різних мікрорайонів міста.

У меню представлені страви американської та європейської кухні. Результати дослідження існуючих закладів ресторанного господарства у районі будівництва закусконої наведено у табл. 1.1. Установлено, що в радіусі 1,5 км знаходяться чотири заклади різних цінкових категорій. Зокрема, кафе «Золота бочка» та «Сієста» мають недорогі страви української та європейської кухні, проте характеризуються дешевизною оздоблення інтер'єру, меблів та посуду. Піцерія «Джельсоміно» має доверцену концепцію закладу італійської кулінарії та задовільний рівень сервісу. Ресторан-музей «Колиба» належить до закладів вищої категорії та

приваблює колоритним автентичним українським оздобленням території та залів, широким асортиментом страв, в тому числі на мангалі.

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Кафе «Золота бочка»	приватне	45	12.00 - 23.00	300	Змішана кухня (українська, італійська)
Піцерія «Джельсоміно»	приватне	60	11.00 – 00.00	300	Традиційна італійська кухня
Ресторан-готель «Колиба»	приватне	30	11.00 – 23.00	400...500	Традиційна українська кухня, ресторан-музей
Кафе «Сіеста»	приватне	80	8.00 – 22.00	300	Страви змішаної кухні

Переваги і недоліки розташованих неподалік закладів ресторанного господарства приведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Кафе «Золота бочка»	Доступні ціни на продукцію, широкий асортимент страв української кухні, онлайн замовлення.	Мала кількість посадкових місць, незатишний інтер'єр, дешеві меблі та столовий посуд, відсутність оригінальної подачі, низька культура обслуговування
Кафе «Сіеста»	Доступні ціни на продукцію, дві банкетні зали, парковка	Низька якість обслуговування, негативні відгуки гостей про якість страв

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Піцерія «Джельсоміно»	Доступна вартість, широкий вибір страв італійської кухні, піца з дров'яної печі, швидке обслуговування, онлайн-замовлення і доставка. Привабливий дизайн: фасад та стіни всередині розписані і декоровані під італійське містечко.	Відсутність окремої банкетної зали
Ресторан-готель «Колиба»	Ресторанно-відпочинковий комплекс з високовартісним дизайнерським оформленням зі старовинними елементами українського побуту, колоритно оздоблена навколишня територія, великий зручний паркінг, декілька просторих залів, літні тераси та альтанки, високий рівень обслуговування, pet-friendly, широкий асортимент страв у меню	Висока вартість

На підставі проведеного маркетингового дослідження робимо висновок, що закусочна з форматом страв у піті доступної вартості та молодіжним дизайном, має перспективи для захоплення уваги аудиторії. Рівень націнок на страви меню закусочної передбачаємо 300 %.

1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Закусочна «Garage» - мультиформатний демократичний заклад з авторською "хуліганською" кухнею та власним брендом. В основі меню – смачні, різноманітні, оригінальні закуски в середземноморському стилі, які

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Успіх діяльності закусочної, якість виготовленої продукції та обслуговування споживачів напряду залежить від раціонального розташування цехів, оптимального підбору устаткування та інвентаря, безперебійного забезпечення матеріально-технічними засобами, чіткого виокремлення технологічних потоків, ліній, ділянок та процесів.

При виконанні дипломного проекту було розроблено структурно-технологічну схему закусочної «Garage» з раціональною організацією виробничого процесу та забезпеченням технологічних зв'язків, експлуатаційних зручностей, з дотриманням технологічних, будівельних та санітарних вимог (додаток А).

2.2 Новітні технології борошняних виробів для закладів ресторанного господарства

2.2.1 Аналіз ринку та асортименту борошняних виробів

Борошняні хлібні вироби є одними із стратегічно важливих продуктів для безпеки населення та держави. Вони складають 40 % калорійності раціону українців. Незважаючи на свою значимість, в галузі спостерігаються негативні процеси: протягом останніх чотирьох років обсяги ринку падають через зменшення попиту в основному сегменті. Це пов'язано з тим, що ринок характеризується тенденцією подорожчання хліба через збільшення цін на сировинні складові: борошно, цукор, яйця, олієжирову продукції, а також зростанням цін на енергоносії та паливно-мастильні матеріали.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень закусочної «Garage»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщен- ня об'єкту проектування	Місто Коростень, вул. Сосновського, 58
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірний. Середня зимова температура – 3,7°C, середня літня температура +19,3°C. За рік випадає 591,5 мм опадів. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри західного напрямку, з травня по серпень – південно-західного напрямку.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До території підприємства не прилягають житлові та інші будівлі. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на

ВИСНОВКИ

У дипломній роботі розроблено проект закускової, яка спеціалізується на мексиканській кухні – закускової «Garage» на 56 місць у місті Коростень Житомирської області. Основною виробничої програми закускової є виготовлення популярної у всьому світі піти, яку у запроєктованому закладі взято за основу виготовлення фірмових страв з різноманітними начинками та соусами.

У проєкті проведено дослідження маркетингового середовища, визначено шляхи забезпечення сировиною, розроблено структурно-технологічну схему виробничого процесу, на основі якої спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, підібрано технологічні лінії, підібрано сучасне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників.

Закусочна «Garage» оформлена у популярному стилі лофт, підібрано оригінальні меблі та оздоблення інтер'єру з використанням апсайклінгу – творчого перевтілення старих вживаних речей у витвори мистецтва. Концепція закускової – мультиформатний молодіжний демократичний заклад з авторською "хуліганською" кухнею, коктейль-баром, сервісом доставки їжі та широким спектром додаткових послуг (проведення шоу-програм та вечірок, тощо). Для підтримки позитивного іміджу закладу використано широкий спектр рекламних технологій та засобів.

У проєкті проаналізовано особливості земельної ділянки для забудови, розраховано площу під будівництво, запропоновано варіанти опорядження території підприємства, встановлення малих архітектурних форм та озеленення. Розроблено комплекс заходів з охорони праці, визначено правила пожежної та електробезпеки, затверджено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, у проєкті розроблено оригінальні рішення, що дозволяють створити новий, сучасний і конкурентоздатний заклад ресторанного господарства для задоволення попиту споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Коростень. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%> (дата звернення: 16.10.2021).
2. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.
3. Хлібобулочні вироби: навчально-методичний посібник / за ред. Н. І. Мазурак. Коломия: Коломийський індустріально-педагогічний технікум, 2019. 64 с.
4. Демічковська М. П. Технологія лавашу з використанням нетрадиційної сировини. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2019. Т. 19. № 1.
5. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2012. 1116 с.
6. Хатко З. Пшеничний хліб 1-го сорта с добавлением овсяной муки и пектина. *Хлебопекарная и кондитерская промышленность Украины*. 2007. № 11. С. 43-46.
7. Гонзикова О. П., Кастрова Л. И. Новые виды хлеба с использованием нетрадиционных компонентов. *Современные проблемы технического и технологического хранения и переработки зерна*: материалы Республ. науч.-практ. конф. Барнаул, 1997. С. 39-42.
8. Malaotra K., Kawatra B. L. Nutritive value of triticale products. *J. Res. Punjab Arg. Univ.* 1990. Vol. 27, № 4. P. 703-710.
9. Тертычная Т. Н. Теоретические и практические аспекты использования тритикале в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности : автореф. дис. ... докт. с.-х. наук : 05.18.01. Москва, 2010. 36 с.

10. Коновалова Ю. Комплексная оценка качества хлеба из зерна пшеницы и тритикале с использованием порошка крапивы, шиповника и «Флавоцена». *Хлебопродукты*. 2010. № 10. С. 56–57.
11. Технологічні властивості зерна, борошна і тіста : монографія / О. М. Сафонова та ін. Харків, 2012. 250 с.
12. Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці : монографія / С. Г. Олійник та ін. Харків : ХДУХТ, 2014. 108 с.
13. Васнева И., Бакуменко О. Чечевица – ценный продукт функционального питания. *Хлебопродукты*. 2010. № 11. С. 39–40.
14. «Їстівна плівка» як спосіб подовження терміну зберігання пряників / А. І. Чорна, А. О. Голь, О. С. Шульга, Л. Ю. Арсеньєва. *Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності* : Матеріали IV Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 8 вересня 2015 р., м. Київ : НУХТ, 2015. С. 130-131.
15. Бобков В. А., Панкратов Г. Н. Влияние функциональных компонентов на реологические свойства пшеничного теста. *Кондитерское и хлебопекарное производство*. 2008. № 12. С. 14–15.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
17. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
18. Як виникли борошняні тортільї? URL: <https://moyezdorovya.com.ua/navchitsya-gotuvaty-prosti-tortilyi-z-boroshna/>?fbclid (дата звернення: 21.10.2021).
19. Піта : веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Піта> (дата звернення: 14.14.2021).
20. Що таке піта? : веб-сайт. URL: <https://asiafoods.com.ua/a407674-osnovi-meksikanskoji-kuhni.html> (дата звернення: 14.06.2020).
21. Как сделать питу: веб-сайт. URL: <https://www.alizy.club/izdeliya-iz-testa/lepeshki-i-platsindy/tortilya-retsepthtml> (дата звернення: 18.06.2020).

22. Арабская пита: веб-сайт. URL: <http://www.breadbranch.com/publ/view/204.html> (дата звернення: 17.10.2021).
23. Гордієнко Т. В., Семенова А. Б., Михонік Л. А., Дробот В. І. Білково-пшеничний хліб із гречаним борошном. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2012. №. 42 (1). С. 143-146.
24. Антонова Е.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения. Иркутск: Издательство «ИГУ», 2011. 120 с.
25. Бутковский В. А. Технологии зерноперерабатывающих производств. Москва: Издательство «Интеграф сервис», 1999. 472 с.
26. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Москва: Издательство «НИЦ ИНФРА-М», 2013. 576 с.
27. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. Москва: Издательство «Колос», 2005. 296 с.
28. Грищенко А. М., Дробот В. І. Технологічні властивості безглютенових видів сировини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. Т. 1. №. 46.
29. Використання черемші: веб-сайт. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/467/3/775.pdf> (дата звернення: 16.10.2021).
30. Чим корисна черемша і чому її називають суперфудом: веб-сайт. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/cheremsha-korist-shkoda-i-denna-normalisovogo-salatu-superfud-50010801.html> (дата звернення: 16.10.2021).
31. Корисні властивості черемші: веб-сайт. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3213622-korisni-vlastivosti-ceremsi-infografika.html> (дата звернення: 16.10.2021).
32. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
33. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.

34. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
35. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
36. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
37. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.
38. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
39. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
40. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
41. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
42. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
43. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
44. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
45. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
46. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
47. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

48. Система стандартів безпеки праці. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
49. Бандурка О.М., Кузніченко С.О. Організація діяльності органів внутрішніх справ в умовах надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру: Науково-практичний посібник. –Харків: Видавництво Університету внутрішніх справ. 2000. 116 с.
50. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
51. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
52. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
53. 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 28.06.2019).

Додатки

Додаток А

Структурно-технологічна схема закускової «GARAGE»

